



**Tefal**  
www.tefal.com

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

ISBN 978-2-919063-95-6

NC00126318-02 - ©JPM & Associés • marketing - design - communication • www.jpm-associés.com • 11/2014 - Crédit photos : David Bonnier / Studio B / Fotolia / SEB SAS

**Tefal**

RECIPE BOOK - BREAD OF THE WORLD



**Tefal**

RECIPE BOOK

BREAD OF THE WORLD

# Tefal®

## BREAD OF THE WORLD

EN	02
CS	18
SK	34
HU	50
BG	66
RO	82
PL	98
DE	114
NL	130
HR	146
SL	162
SR	178
BS	194
ET	210
LT	226
LV	242
UK	258
TR	274





## INTRODUCTION

P 03

## CLASSIC BREADS

P 04 - 05

## SPECIALITY BREADS

P 06 - 07

## FRENCH BREADS

P 08 - 09

## ITALIAN BREADS

P 10

## SPANISH BREADS

P 11

## AMERICAN BREADS

P 12 - 13

## EUROPEAN BREADS

P 14 - 15

## OTHERS

P 16 - 17



## Introduction

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

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

Comments: Type 65 wheat flour may also be used.

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

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

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

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

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



## Advice & Tips

### BREADS

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

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

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

### BAGUETTES AND ROLLS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## White bread

PROG. 9

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

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



## Sandwich bread

PROG. 8

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

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



## Country bread

PROG. 9

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

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



## Wholemeal bread

PROG. 10

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

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



## Fast bread

PROG. 12

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

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



## Brioche

PROG. 11

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

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





## Seeded bread

PROG. 9

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

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



## Gluten-free cheese bread

PROG. 13

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

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



## Bread with fibre

PROG. 10

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

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



## Omega 3 bread

PROG. 9

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

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



## Salt-free bread

PROG. 14

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

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





## Savoy bread

PROG. 9

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

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



## Baguette with fine bran

PROG. 1

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

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



## Baguettes with prunes and walnuts

PROG. 1

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

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



## Raisin buns

PROG. 1

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

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





## Goat's cheese and honey ciabatta

PROG. 2

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

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

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



## Bacon, parmesan and coriander loaf

PROG. 1

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

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

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



## Breadsticks with black sesame

PROG. 3

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

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

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



## Bread with black olives

PROG. 8

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

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



## Ensamadas with orange flower and cinnamon

PROG. 6

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

*For decoration: icing sugar*

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

Tip: opt for a light crust colour.





## Classic rolls

**PROG. 5**

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

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



## Gouda and cumin rolls

**PROG. 5**

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

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



## Raisin and ginger rolls

**PROG. 5**

Time	4 rolls	8 rolls	4 rolls	8 rolls
	2h04	2h43		
Milk	25 ml	50 ml	Orange zest	1
Water	75 ml	130 ml	Flour type 45	225 g
Salt	1 c.c.	1½ c.c.	Melted butter	20 g
Egg	1	1	Dried baker's yeast	1½ c.c.
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.	Raisins	50 g
Ground ginger	¾ c.c.	1 c.c.		85 g

*For icing: 1 tbsp milk and 20 g sugar*

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



## Canadian bread with apple preserve and maple syrup

**PROG. 18**

Weight	1000 g	1000 g	
	2h08		2h08
Unsweetened apple preserve	230 ml	Powdered skimmed milk	4 c.s.
Vegetable oil	125 ml	Baking powder	1 c.c.
Beaten eggs	3	Salt	¾ c.c.
Icing sugar	95 g	Bicarbonate of soda	½ c.c.
Maple syrup	110 g	Ground cinnamon	1½ c.c.
Special bread flour	175 g	Chopped pecans	40 g
Whole wheat flour	175 g	Halved pecans (optional)	6

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



## Bread with carrots and ginger

**PROG. 18**

Weight	1000 g	1000 g	
	2h08		2h08
Eggs	2	Special bread flour	315 g
Grated carrots	225 g	Natural wheat bran	100 g
Icing sugar	125 g	Freshly ground ginger	2 c.c.
Pineapple, drained and dried	75 g	Freshly grated ginger	2 c.c.
Molasses	75 g	Ground cinnamon	¾ c.c.
Vegetable oil	150 g	Dried baker's yeast	2 c.c.
Salt	¾ c.c.	Bicarbonate of soda	¾ c.c.

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





## Belgian raisin bread (Cramique)

PROG. 11

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

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



## Flemish loaf cake with raspberries

PROG. 9

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

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



## Kugelhoppf

PROG. 11

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

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



## Stollens

PROG. 6

Time	4 stollens	8 stollens	4 stollens	8 stollens	
	2h02	2h59		2h02	2h59
Lukewarm milk	125 ml	225 ml	Raisins	60 g	110 g
Salt	1 c.c.	1½ c.c.	Whole almonds	40 g	70 g
Tempered butter	60 g	110 g	Candied fruit	25 g	45 g
Sugar	75 g	135 g	Rum	15 ml	25 ml
Special bread flour	250 g	450 g	Almond paste	75 g	135 g
Dried baker's yeast	15 g	25 g	<i>Decoration: icing sugar</i>		

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



## Bread with emmental

PROG. 8

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

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





## Spice bread

PROG. 18

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

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

*Tip: opt for a light crust colour.*



## Fruit cake

PROG. 18

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

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



## Pizza dough

PROG. 16

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

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



## Fresh pasta

PROG. 17

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

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



## Apple and rhubarb preserve

PROG. 19

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

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

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





## ÚVOD

P 19

## KLASICKÝ CHLĚB

P 20 - 21

## SPECIÁLNÍ CHLĚB

P 22 - 23

## FRANCOUZSKÉ CHLEBY

P 24 - 25

## ITALSKÉ PEČIVO

P 26

## ŠPANĚLSKÉ PEČIVO

P 27

## AMERICKÉ PEČIVO

P 28 - 29

## EVROPSKÉ PEČIVO

P 30 - 31

## CO DALŠÍHO

P 32 - 33

## Úvod

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

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

Poznámky: Obilná mouka typu 65 je rovněž vhodná.

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

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

### Ekvivalenty množství/hmotnosti sušeného, čerstvého a tekutého droždí:

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

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



## Rady & Doporučení

### CHLĚB

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

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

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

### BAGETY A HOUSKY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Zářezy na bochánkách se uzavřely:** vaše zářezy jsou příliš mělké, nebojte se nařznout těsto rázněji.





## Bílý chléb

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

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

PROG. 9



## Toastový chléb

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

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

PROG. 8



## Vesnický chléb

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

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

PROG. 9



## Celozrnný chléb

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

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

PROG. 10



## Rychlý chléb

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

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

PROG. 12



## Briošky

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

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

PROG. 11





## Semínkový chléb

PROG. 9

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

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



## Sýrový bezlepkový chléb

PROG. 13

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

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



## Pečivo s vlákninou

PROG. 10

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

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



## Chléb omega 3

PROG. 9

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

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



## Chléb bez soli

PROG. 14

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

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





## Savojský chléb

PROG. 9

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

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



## Bageta z jemných otrub

PROG. 1

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

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



## Bageta se švestkami a vlašskými ořechy

PROG. 1

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

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



## Bochánky s rozinkami

PROG. 1

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

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





## Ciabatta s kozím sýrem a medem

**PROG. 2**

Čas	2 ciabatty		4 ciabatty	
	1h50	2h25	1h50	2h25
Voda	120 ml	240 ml	Žitná mouka	50 g
Olivový olej	1 p.l.	2 p.l.	Sušené droždí	1 k.l.
Sůl	1 k.l.	1½ k.l.	Tymián, citron	½ k.l.
Akáťový med	1½ p.l.	3 p.l.	Polosuchý kozí sýr	50 g
Speciální chlebová mouka	150 g	300 g	<i>Pro naleštění: olivový olej</i>	100 g

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

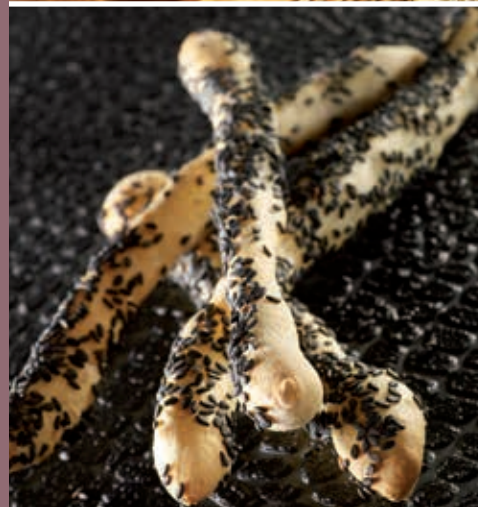


## Bageta se špekem, parmezánem a koriandrem

**PROG. 1**

Čas	4 baget		8 baget	
	2h02	2h59	2h02	2h59
Voda	135 ml	245 ml	Sušené droždí	¾ k.l.
Sůl	¾ k.l.	1½ k.l.	Uzená slanina	35 g
Olivový olej	½ p.l.	1 p.l.	Strouhaný parmezán	30 g
Cukr	½ p.l.	1 p.l.	Čerstvý strouhaný koriandr	½ p.l.
Speciální chlebová mouka	205 g	370 g		

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



## Gressini s černým sezamem

**PROG. 3**

Čas	20 gressini		
	2h29	2h29	
Voda	70 ml	Sušené droždí	1 k.l.
Pivo	70 ml	Sezamový olej	1 p.l.
Sůl	1 k.l.	Černý sezam	50 g
Speciální chlebová mouka	240 g		

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



## Chléb s černými olivami

**PROG. 8**

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

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



## Ensaimadas s pomerančovým květem a skořicí

**PROG. 6**

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

*Pro dekoraci: Moučkový cukr*

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

**Užitečná rada: zvolte lehké propečení.**





## Klasické buns

**PROG. 5**

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

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



## Buns s goudou a kmínem

**PROG. 5**

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

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



## Buns s rozinkami a zázvorem

**PROG. 5**

Čas	4 buns	8 buns	4 buns	8 buns	
	2h04	2h43			2h04
Mléko	25 ml	50 ml	Pomerančová kůra	1	1
Voda	75 ml	130 ml	Mouka typu 45	225 g	385 g
Sůl	1 k.l.	1½ k.l.	Rozpuštěné máslo	20 g	35 g
Vejsce	1	1	Sušené droždí	1½ k.l.	2 k.l.
Cukr	1 p.l.	1½ p.l.	Rozinky	50 g	85 g
Zázvor v prášku	¼ k.l.	1 k.l.	<i>Pro polevu: 1 polévková lžíce mléka a 20g cukru</i>		

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



## Kanadský chléb s jablečným kompotem a javorovým sirupem

**PROG. 18**

Hmotnost	1000 g	Hmotnost	1000 g
Čas	2h08	Čas	2h08
Neslazený jablečný kompot	230 ml	Plnotučné mléko v prášku	4 p.l.
Rostlinný olej	125 ml	Prášek do pečiva	1 k.l.
Šlehaná vejce	3	Sůl	¼ k.l.
Moučkový cukr	95 g	Jedlá soda	½ k.l.
Javorový sirup	110 g	Mletá skořice	1½ k.l.
Speciální chlebová mouka	175 g	Nasekané pekanové ořechy	40 g
Celozrnná obilná mouka	175 g	Rozpůlené pekanové ořechy (nepovinné)	6

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



## Chleba s mrkví a zázvorem

**PROG. 18**

Hmotnost	1000 g	Hmotnost	1000 g
Čas	2h08	Čas	2h08
Vejsce	2	Speciální chlebová mouka	315 g
Strouhaná mrkev	225 g	Obilné otruby	100 g
Cukr krystal	125 g	Čerstvý mletý zázvor	2 k.l.
Vykapaný a rozdrcený ananas	75 g	Čerstvý strouhaný zázvor	2 k.l.
Melasa	75 g	Mletá skořice	¼ k.l.
Rostlinný olej	150 g	Sušené droždí	2 k.l.
Sůl	¼ k.l.	Jedlá soda	¼ k.l.

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





## Cramique

PROG. 11

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

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



## Vlamské bressane s malinami

PROG. 9

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

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



## Kugelhopf

PROG. 11

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

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



## Stollens

PROG. 6

Čas	4 stollens		8 stollens	
	2h02	2h59	2h02	2h59
Vlažná voda	125 ml	225 ml		
Sůl	1 k.l.	1½ k.l.		
Mírně rozeřtávané máslo	60 g	110 g		
Cukr	75 g	135 g		
Speciální chlebová mouka	250 g	450 g		
Sušené droždí	15 g	25 g		
			4 stollens	8 stollens
Rozinky			60 g	110 g
Celé mandle			40 g	70 g
Kandované ovoce			25 g	45 g
Rum			15 ml	25 ml
Mandlové těsto			75 g	135 g

Pro dekoraci: Moučkový cukr

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



## Ementálový chléb

PROG. 8

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

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





## Perník

PROG. 18

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

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

*Užitečná rada: nastavte slabý stupeň propečení.*



## Koláč

PROG. 18

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

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



## Těsto na pizzu

PROG. 16

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

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



## Čerstvé těstoviny

PROG. 17

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

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



## Kompot z jablek a rebarbory

PROG. 19

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

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

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

*Při přípravě kompotů volte sezónní ovoce.*



## ÚVOD

P 35

## KLASICKÝ CHLIEB

P 36 - 37

## ŠPECIÁLNE CHLEBY

P 38 - 39

## FRANCÚZSKE CHLEBY

P 40 - 41

## TALIANSKY CHLIEB

P 42

## ŠPANIELSKY CHLEBY

P 43

## AMERICKÝ CHLIEB

P 44 - 45

## EURÓPSKY CHLIEB

P 46 - 47

## INÉ

P 48 - 49



## Úvod

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

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

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

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

### Ekvivalenty množstva/hmotnosti sušeného, čerstvého a tekutého droždia

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

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



## Rady a tipy

### CHLIEB

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

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

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

### BAGETY A ŽEMLE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





## Biely chlieb

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

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

PROG. 9



## Sendvičový chlieb

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

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

PROG. 8



## Sedliacky chlieb

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

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

PROG. 9



## Celozrnný chlieb

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

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

PROG. 10



## Rýchly chlieb

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

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

PROG. 12



## Brioška

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

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

PROG. 11





## Chlieb s rascou

PROG. 9

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

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



## Chlieb so syrom bez gluténu

PROG. 13

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

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



## Chlieb s vlákninou

PROG. 10

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

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



## Chlieb s omega 3 masnými kyselinami

PROG. 9

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

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



## Chlieb bez soli

PROG. 14

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

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





## Savojský chlieb

PROG. 9

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

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



## Bageta s jemnými otrubami

PROG. 1

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

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



## Bageta so slivkami a orechami

PROG. 1

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

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



## Žemle s rascou

PROG. 1

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

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



## Chlieb s čiernymi olivami

**PROG. 8**

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

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



## Chlieb ensaimadas s pomarančovým kvetom a škoricou

**PROG. 6**

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

*Na ozdobenie: cukrová poleva*

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

**Tip: urobte jemný poter.**

## Ciabatta s kozím syrom a medom

**PROG. 2**

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

	2 chleby ciabatta	4 chleby ciabatta
	1h50	2h25
Ražná múka	50 g	100 g
Sušené pečárske droždie	1 k.l.	2 k.l.
Materiná dúška	½ k.l.	1 k.l.
Polosuchý syr Chèvre	50 g	100 g

*Na zabezpečenie lesku: olivový olej*

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

## Bageta so slaninou, parmezánom a koriandrom

**PROG. 1**

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

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

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

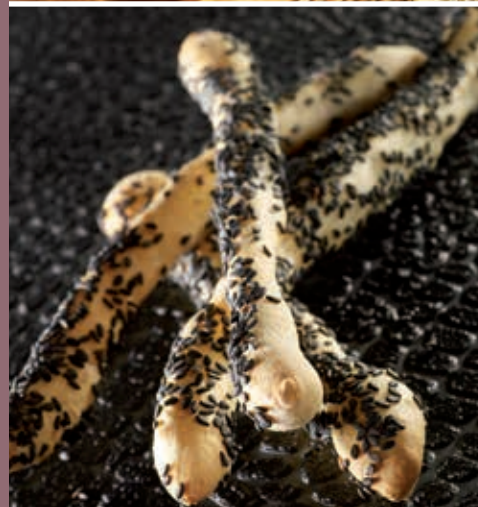
## Tyčinky v čiernom sezame

**PROG. 3**

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

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

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







## Klasické buchty

PROG. 5

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

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



## Buchty so syrom gouda a rascou

PROG. 5

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

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



## Buchty so sušenými hrozičkami a zázvorom

PROG. 5

Časové intervaly	4 buchiet	8 buchiet	4 buchiet	8 buchiet
	2h04	2h43		
Mlieko	25 ml	50 ml	Pomarančová kôra	1
Voda	75 ml	130 ml	Múka typu 45	225 g
Soľ	1 k.l.	1½ k.l.	Roztopené maslo	20 g
Vajce	1	1	Sušené pekárske droždie	1½ k.l.
Cukor	1 p.l.	1½ p.l.	Sušené hrozička	50 g
Práškový zázvor	¾ k.l.	1 k.l.	<i>Na potrebie: 1 p.l. mlieka a 20 g cukru</i>	

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



## Kanadský chlieb s jablkovým kompótom a javorovým sirupom

PROG. 18

Hmotnosti	1000 g	Hmotnosti	1000 g
Časové intervaly	2h08	Časové intervaly	2h08
Jablkový kompót nesladený	230 ml	Sušené odstredené mlieko	4 p.l.
Rastlinný olej	125 ml	Prášok do pečiva	1 k.l.
Rozšľahaná vajíca	3	Soľ	¾ k.l.
Cukrová poleva	95 g	Sóda bikarbóna	½ k.l.
Javorový sirup	110 g	Mletá škorica	1½ k.l.
Špeciálna chlebová múka	175 g	Pomleté pekanové orechy	40 g
Celozrnná pšeničná múka	175 g	Pekanové orešky rozdelené na polovicu (nemusia byť)	6

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



## Chlieb s mrkvou a zázvorom

PROG. 18

Hmotnosti	1000 g	Hmotnosti	1000 g
Časové intervaly	2h08	Časové intervaly	2h08
Vajce	2	Špeciálna chlebová múka	315 g
Nastrúhaná mrkva	225 g	Prírodné pšeničné otruby	100 g
Cukrová poleva	125 g	Čerstvý mletý zázvor	2 k.l.
Odkvapkaný a vyžmýkaný ananás	75 g	Čerstvý postrúhaný zázvor	2 k.l.
Melasa	75 g	Mletá škorica	¾ k.l.
Rastlinný olej	150 g	Sušené pekárske droždie	2 k.l.
Soľ	¾ k.l.	Sóda bikarbóna	¾ k.l.

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





## Mramorový chlieb

PROG. 11

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

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



## Flámsky chlieb Bressane s malinami

PROG. 9

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

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



## Kugelhopf

PROG. 11

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

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



## Stollens

PROG. 6

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

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

*Na ozdobenie: cukrová poleva*

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



## Chlieb s ementálom

PROG. 8

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

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





## Chlieb s korením

PROG. 18

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

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

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



## Koláč

PROG. 18

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

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



## Cesto na pizzu

PROG. 16

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

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



## Čerstvé cestoviny

PROG. 17

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

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



## Kompót z jablík a rebarbory

PROG. 19

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

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

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



## BEVEZETÉS

P 51

## KLASSZIKUS KENYEREK

P 52 - 53

## SPECIÁLIS KENYEREK

P 54 - 55

## FRANCIAORSZÁGI KENYEREK

P 56 - 57

## OLASZ KENYÉR

P 58

## SPANYOL KENYÉR

P 59

## AMERIKAI KENYÉR

P 60 - 61

## EURÓPAI KENYÉR

P 62 - 63

## EGYEBEK

P 64 - 65



## Bevezetés

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

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

**Megjegyzések:** A 65-ös típusú liszt is megfelelhet.

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

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

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

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

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



## Tanácsok &amp; Ötletek

## KENYÉR

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

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

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

## BAGUETTE-EK ÉS ZSEMLÉK

A megformázáshoz tekintse meg a receptkönyv végén található mozdulat illusztrációkat.

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

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

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

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

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

**A zsemlék a sütőlapra ragadnak és az aljuk megég:** válasszon gyengébb sütéserősséget és ne kenje be túlzottan a zsemléket.

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

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

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

**A zsemlék bevágásai összezáródnak:** ne féljen nagyobb vágásokat csinálni.





## Fehérkenyér

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

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

**PROG. 9**


## Szendvicskenyér

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

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

**PROG. 8**


## Rusztikus barna kenyér

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

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

**PROG. 9**


## Teljes kiőrlésű kenyér

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

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

**PROG. 10**


## Gyors kenyér

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

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

**PROG. 12**


## Briós

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

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

**PROG. 11**





## Magvas kenyér

PROG. 9

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

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



## Gluténmentes sajtos kenyér

PROG. 13

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

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



## Kenyér rostokkal

PROG. 10

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

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



## Omega 3-ban gazdag kenyér

PROG. 9

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

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



## Só nélküli kenyér

PROG. 14

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

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





## Savoyai kenyér

PROG. 9

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h01	3h06	3h11
Víz	375 ml	500 ml	650 ml
Só	1½ kk	2 kk	2½ kk
Kenyérliszt	375 g	500 g	650 g
Rozsliszt (típus: 170)	150 g	200 g	260 g
Száritott sütőélesztő	¼ kk	1 kk	1½ kk
Hagyma	25 g	30 g	40 g
Gomba (néhány karika)	30 g	40 g	50 g
Kockára vágott beaufort sajt	60 g	80 g	100 g

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



## Aszalt szilvás, diós bagett

PROG. 1

	4 db bagett	8 db bagett
Idő	2h02	2h59
Víz	160 ml	290 ml
Cukor	1 ek	1½ ek
Só	¼ kk	1½ kk
Kukoricadara	25 g	45 g
Kenyérliszt	200 g	360 g
Rozsliszt (típus: 170)	25 g	45 g
Száritott sütőélesztő	¼ kk	1½ kk
Aszalt szilva	45 g	80 g
Dió	45 g	80 g

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



## Finom korpás bagett

PROG. 1

	4 db bagett	8 db bagett
Idő	2h02	2h59
Víz	175 ml	315 ml
Cukor	1 kk	1½ kk
Só	¼ kk	1½ kk
Vaj	20 g	35 g
Kenyérliszt	150 g	270 g
Teljes kiőrlésű liszt	100 g	180 g
Finom korpa	8 ek	14 ek
Száritott sütőélesztő	¼ kk	1½ kk

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



## Mazsolás buci

PROG. 1

	4 cipó	8 cipó
Idő	2h02	2h59
Víz	165 ml	300 ml
Cukor	1 ek	1½ ek
Só	¼ kk	1½ kk
Kenyérliszt	125 g	225 g
Rozsliszt (típus: 170)	125 g	225 g
Száritott sütőélesztő	1 kk	1½ kk
Mazsola	75 g	135 g

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





## Kecskesajtos, mézes cibatta

**PROG. 2**

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

	2 db ciabatta		4 db ciabatta	
	1h50	2h25		
Rozsliszt	50 g	100 g		
Száritott sütőélesztő	1 kk	2 kk		
Citromillatú kakukkfű	½ kk	1 kk		
Félkemény kecskesajt	50 g	100 g		
<i>A mázhoz: olívaolaj</i>				

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



## Szalonnás, parmezános és korianderes bagett

**PROG. 1**

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

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

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

## Fekete szezámmagos grissini

**PROG. 3**

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

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

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



## Fekete olajbogyós kenyér

**PROG. 8**

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

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



## Narancsvirágos, fahéjas ensaimada

**PROG. 6**

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

*A díszítéshez: Kristálycukor*

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

**Tipp:** a gyenge sütőerőséget válassza.





## Klasszikus zsömlebuci

**PROG. 5**

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

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



## Gouda-s, köményes zsömlebuci

**PROG. 5**

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

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



## Mazsolás, gyömbéres buci

**PROG. 5**

Idő	4 buci	8 buci	4 buci	8 buci
	2h04	2h43		
Tej	25 ml	50 ml	Narancshéj	1
Víz	75 ml	130 ml	45-ös liszt	225 g
Só	1 kk	1½ kk	Olvasztott vaj	20 g
Tojás	1	1	Száritott sütőélesztő	1½ kk
Cukor	1 ek	1½ ek	Mazsola	50 g
Porított gyömbér	¾ kk	1 kk	<i>A bevonathoz: 1 ek tej és 20 gr cukor</i>	

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



## Kanadai almakompótos és juharszirupos kenyér

**PROG. 18**

Súly	1000 g	Súly	1000 g
Idő	2h08	Idő	2h08
Nem cukrozott almakompót	230 ml	Főlözött tejpor	4 ek
Növényi olaj	125 ml	Sütőpor	1 kk
Felvert tojások	3	Só	¾ kk
Kristálycukor	95 g	Szódabikarbóna	½ kk
Juharszirup	110 g	Őrölt fahéj	1½ kk
Kenyérliszt	175 g	Apróra vágott pekándió	40 g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	175 g	Kettévágott pekándió (fakultatív)	6

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



## Sárgarépás és gyömbéres kenyér

**PROG. 18**

Súly	1000 g	Súly	1000 g
Idő	2h08	Idő	2h08
Tojás	2	Kenyérliszt	315 g
Reszelt sárgarépa	225 g	Természetes búzakarpa	100 g
Kristálycukor	125 g	Friss őrölt gyömbér	2 kk
Lecsepegtetett és összezúzott ananász	75 g	Friss reszelt gyömbér	2 kk
Melasz	75 g	Őrölt fahéj	¾ kk
Növényi olaj	150 g	Száritott sütőélesztő	2 kk
Só	¾ kk	Szódabikarbóna	¾ kk

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





## Cramique

PROG. 11

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

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



## Flmand málnás kalács

PROG. 9

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

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



## Kuglóf

PROG. 11

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

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



## Stollen

PROG. 6

Idő	4 db stollenhez		8 db stollenhez	
	2h02	2h59	2h02	2h59
Langyos víz	125 ml	225 ml	60 g	110 g
Só	1 kk	1½ kk	40 g	70 g
Szobahőmérsékletű vaj	60 g	110 g	25 g	45 g
Cukor	75 g	135 g	15 ml	25 ml
Kenyérliszt	250 g	450 g	75 g	135 g
Szárított sütőélesztő	15 g	25 g	A díszítéshez: Kristálycukor	

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



## Ementális kenyér

PROG. 8

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

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





## Fűszeres kenyér

PROG. 18

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

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

*Tipp: a gyenge sütéserősséget használja.*



## Cake

PROG. 18

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

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



## Pizza tészta

PROG. 16

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

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



## Friss tészták

PROG. 17

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

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



## Alma-rebarbara kompót

PROG. 19

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

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

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



## ВЪВЕДЕНИЕ

P 67

## КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ

P 68 - 69

## СПЕЦИАЛЕН ХЛЯБ

P 70 - 71

## ФРЕНСКИ ХЛЯБ

P 72 - 73

## ИТАЛИАНСКИ ХЛЯБ

P 74

## ИСПАНСКИ ХЛЯБ

P 75

## АМЕРИКАНСКИ ХЛЯБ

P 76 - 77

## ЕВРОПЕЙСКИ ХЛЯБ

P 78 - 79

## КАКВО ДРУГО

P 80 - 81



## Въведение

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

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

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

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

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

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

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

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



## Полезни съвети и идеи

### ХЛЯБОВЕ

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

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

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

### БАГЕТИГЕ И ХЛЕБЧЕТА

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





## Бял хляб

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

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

PROG. 9



## Хляб без кори

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

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

PROG. 8



## Натурален хляб

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

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

PROG. 9



## Пълнозърнест хляб

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

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

PROG. 10



## Бърз хляб

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

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

PROG. 12



## Кифла

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

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

PROG. 11





## Хляб със семена

PROG. 9

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

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



## Хляб със сирене, без глутен

PROG. 13

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

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



## хляб с фибри

PROG. 10

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

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



## Хляб омега 3

PROG. 9

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

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



## Безсолен хляб

PROG. 14

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

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





## Савойски хляб

PROG. 9

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

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



## Багети с фини трици

PROG. 1

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

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



## Багети със сушени сини сливи и орехи

PROG. 1

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

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



## Хлебчета с грозде

PROG. 1

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

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





## Чибата с козе сирене и мед

PROG. 2

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

	2 броя чибата	4 броя чибата
Брашно de seirle	50 г	100 г
Суша мая за хляб	1 кл.	2 кл.
Масцерка, лимон	½ кл.	1 кл.
Полусухо козе сирене	50 г	100 г
За лъскавина: зехтин		

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



## Багети със сланина, пармезан и кориандър

PROG. 1

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

	4 багети	8 багети
Суша мая за хляб	¾ кл.	1½ кл.
Пушена сланина	35 г	65 г
Настърган пармезан	30 г	55 г
Пресен настърган кориандър	½ сл.	1 сл.

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



## Грезини с черен сусам

PROG. 3

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

	20 грезини
Време	2,29 ч
Суша мая за хляб	1 кл.
Сусамово олио	1 сл.
Черен сусам	50 г

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



## Хляб с черни маслини

PROG. 8

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

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



## Енсемада с портокалов цвят и канела

PROG. 6

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

За украса: захар за глазуране

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

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





## Класическо хлебче

PROG. 5

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

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



## Хлебчета с гауда и кимион

PROG. 5

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

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



## Хлебчета със сухо грозде и джинджифил

PROG. 5

	4 хлебче	8 хлебче	4 хлебче	8 хлебче
<b>Време</b>	<b>2,04 ч</b>	<b>2,43 ч</b>	<b>2,04 ч</b>	<b>2,43 ч</b>
Мляко	25 мл	50 мл	1	1
Вода	75 мл	130 мл	225 г	385 г
Сол	1 к.л.	1½ к.л.	20 г	35 г
Яйце	1	1	1½ к.л.	2 к.л.
Захар	1 сл.	1½ сл.	50 г	85 г
Джинджифил на прах	¾ к.л.	1 к.л.	За глазура: 1 сл. мляко и 20 г захар	

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



## Канадски хляб с компот от ябълки и сироп от клен

PROG. 18

	1000 г	1000 г
<b>Тегло</b>	<b>1000 г</b>	<b>1000 г</b>
<b>Време</b>	<b>2,08 ч</b>	<b>2,08 ч</b>
Компот от несладки ябълки	230 мл	4 сл.
Растително масло	125 мл	1 к.л.
Разбити яйца	3	¾ к.л.
Захарна глазура	95 г	½ к.л.
Сироп от клен	110 г	1½ к.л.
Специално брашно за хляб	175 г	40 г
Брашно от цели житни зърна	175 г	Орех пекан, нарязан на две (незадължително)
		6

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



## Хляб с моркови и джинджифил

PROG. 18

	1000 г	1000 г
<b>Тегло</b>	<b>1000 г</b>	<b>1000 г</b>
<b>Време</b>	<b>2,08 ч</b>	<b>2,08 ч</b>
Яйце s	2	Специално брашно за хляб
Настъргани моркови	225 г	315 г
Захар на кристали	125 г	Натурални пшеничени трици
Изцеден и изстискан ананас	75 г	смян пресен джинджифил
Меласа	75 г	2 к.л.
Растително масло	150 г	Настърган джинджифил
Сол	¾ к.л.	2 к.л.
		Смянна канела
		¾ к.л.
		Суша мая за хляб
		2 к.л.
		Сода
		¾ к.л.

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





## Крамик

PROG. 11

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

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



## Фламандски сладкиш с малини

PROG. 9

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

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



## Кюгелхопф

PROG. 11

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

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



## Щтолен

PROG. 6

Време	4 броя щтолен		8 броя щтолен	
	2,02 ч	2,59 ч	2,02 ч	2,59 ч
Хладка вода	125 мл	225 мл	60 г	110 г
Сол	1 кл.	1½ кл.	40 г	70 г
Темперирано масло	60 г	110 г	25 г	45 г
Захар	75 г	135 г	15 мл	25 мл
Специално брашно за хляб	250 г	450 г	75 г	135 г
Суша мая за хляб	15 г	25 г	За украса: захарна глазура	

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



## Хляб с ементал

PROG. 8

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

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





## Хляб с подправки

PROG. 18

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

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

*Полезен съвет: изберете лека степен на запичане.*



## Кекс

PROG. 18

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

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



## Тесто за пица

PROG. 16

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

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



## Пресни тестени изделия

PROG. 17

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

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



## Компот от ябълки и ревен

PROG. 19

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

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

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





## INTRODUCERE

P 83

## PÂINE CLASICĂ

P 84 - 85

## SPECIALITĂȚI

P 86 - 87

## PÂINE CU SPECIFIC FRANȚUZESC

P 88 - 89

## PÂINE CU SPECIFIC ITALIAN

P 90

## PÂINE CU SPECIFIC SPANIOL

P 91

## PÂINE CU SPECIFIC AMERICAN

P 92 - 93

## PÂINE CU SPECIFIC EUROPEAN

P 94 - 95

## ALTE SORTIMENTE

P 96 - 97

## Introducere

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

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

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

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

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

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

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

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



## Recomandări și sugestii

### PÂINEA

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

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

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

### BAGHETE ȘI CHIFLE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





## Pâine albă

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

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

**PROG. 9**


## Pâine „toast”

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

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

**PROG. 8**


## Pâine rustică

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

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

**PROG. 9**


## Pâine integrală

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

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

**PROG. 10**


## Pâine rapidă

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

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

**PROG. 12**


## Brioșe

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

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

**PROG. 11**





## Pâine cu semințe

PROG. 9

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

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



## Pâine cu brânză, fără gluten

PROG. 13

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

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



## Pâine cu fibre

PROG. 10

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

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



## Pâine cu omega 3

PROG. 9

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

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



## Pâine fără sare

PROG. 14

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

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





## Pâine de Savoia

PROG. 9

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

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



## Baghetă cu tărațe fine

PROG. 1

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

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



## Baghetă cu prune uscate și nuci

PROG. 1

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

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



## Chifle cu stafide

PROG. 1

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

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





## Ciabatta cu brânză de capră și miere

**PROG. 2**

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

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

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



## Baghetă cu slănină, parmezan și coriandru

**PROG. 1**

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

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

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



## Grisine cu susan negru

**PROG. 3**

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

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

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



## Pâine cu măsline negre

**PROG. 8**

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

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



## Ensaimada cu flori de portocal și scorțișoară

**PROG. 6**

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

*Pentru decor: zahăr glasat*

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

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





## Chifle clasice

**PROG. 5**

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

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



## Chifle cu brânză Gouda și chimen

**PROG. 5**

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

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



## Chifle cu stafide uscate și ghimbir

**PROG. 5**

Durată	4 Chifle 2 ore 04min.	8 Chifle 2 ore 43 min.	4 Chifle 2 ore 04min.	8 Chifle 2 ore 43 min.
Lapte	25 ml	50 ml	1	1
Apă	75 ml	130 ml	225 g	385 g
Sare	1 l.	1½ l.	20 g	35 g
Ouă	1	1	Drojdie uscată	1½ l.
Zahăr	1 L.	1½ L.	50 g	85 g
Praf de ghimbir	¾ l.	1 l.	<i>Pentru glazare: 1 lingură de lapte și 20 g de zahăr</i>	

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



## Pâine canadiană cu compot de mere și sirop de arțar

**PROG. 18**

Greutăți	1000 g	1000 g
Durată	2 ore 08 min.	2 ore 08 min.
Compot de mere neîndulcit	230 ml	Lapte praf degresat
Ulei vegetal	125 ml	Praf de copt
Ouă bătute	3	Sare
Zahăr glasant	95 g	Bicarbonat de sodiu
Sirop de arțar	110 g	Scorțișoară măcinată
Făină specială pentru pâine	175 g	Nuci pecan tocate
Făină de grâu integrală	175 g	Nuci pecan tăiate pe jumătate (opțional)

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



## Pâine cu morcovi și ghimbir

**PROG. 18**

Greutăți	1000 g	1000 g
Durată	2 ore 08 min.	2 ore 08 min.
Ouă	2	Făină specială pentru pâine
Morcovi rași	225 g	Tărâțe de grâu simple
Zahăr cristalizat	125 g	Ghimbir proaspăt măcinat
Ananas pasat și stors	75 g	Ghimbir proaspăt ras
Melasă	75 g	Scorțișoară măcinată
Ulei vegetal	150 g	Drojdie uscată
Sare	¾ l.	Bicarbonat de sodiu

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





## Brioșe Cramique

PROG. 11

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

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



## Gogoșele flamande cu zmeură

PROG. 9

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

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



## Brioșe Kugelhopf

PROG. 11

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

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



## Prăjitură Stollen

PROG. 6

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

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

Pentru decor: zahăr glasat

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



## Pâine cu brânză Emmental

PROG. 8

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

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





## Pâine condimentată

PROG. 18

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

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

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



## Chec cu fructe

PROG. 18

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

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



## Aluat de pizza

PROG. 16

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

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



## Aluaturi

PROG. 17

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

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



## Compot de mere și rubarbă

PROG. 19

Greutăți	1200 g
Durață	1 ore 30 min.
Mere	600 g
Rubarbă	600 g
Zahăr	5 l.

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

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





## WSTĘP

S. 99

## CHLEBY KLASYCZNE

S. 100 - 101

## CHLEBY SPECJALNE

S. 102 - 103

## CHLEBY FRANCUSKIE

S. 104 - 105

## CHLEBY WŁOSKIE

S. 106

## CHLEBY HISZPAŃSKIE

S. 107

## CHLEBY AMERYKAŃSKIE

S. 108 - 109

## CHLEBY EUROPEJSKIE

S. 110 - 111

## RÓŻNOŚCI

S. 112 - 113

## Wstęp

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

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

**Uwaga:** Mąka pszenna typu 650 jest również odpowiednia.

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

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

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

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

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



## Porady i sztuczki

### CHLEBY

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

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

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

### BAGIETKI I BUŁECZKI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





## Chleb biały

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

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

**PROG. 9**


## Chleb tostowy

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

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

**PROG. 8**


## Chleb wiejski

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

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

**PROG. 9**


## Chleb pełnoziarnisty

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

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

**PROG. 10**


## Szybki chleb

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

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

**PROG. 12**


## Chałka

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

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

**PROG. 11**





## Chleb z ziarnami

PROG. 9

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

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



## Bezglutenowy chleb z serem

PROG. 13

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

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



## Chleb razowy pełnoziarnisty

PROG. 10

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

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



## Chleb z kwasami omega 3

PROG. 9

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

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



## Chleb bez soli

PROG. 14

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

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





## Chleb sabaudzki

PROG. 9

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

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



## Bagietka z otrębami

PROG. 1

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

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



## Bagietka ze śliwkami i orzechami

PROG. 1

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

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



## Bułeczki z rodzynekami

PROG. 1

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

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





## Ciabatta z serem kozim i miodem

**PROG. 2**

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

	2 ciabatty		4 ciabatty	
	1h50	2h25	1h50	2h25
Mąka żytnia	50 g	100 g		
Drożdże piekarskie suche	1 Ł	2 Ł		
Tymianek cytrynowy	½ Ł	1 Ł		
Ser kozii półtłusty	50 g	100 g		
<i>Do nabyczenia: oliwa z oliwek</i>				

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



## Bagietka ze słoniną, parmezanem i kolendrą

**PROG. 1**

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

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

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



## Gressini z czarnym sezamem

**PROG. 3**

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

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

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



## Chleb z czarnymi oliwkami

**PROG. 8**

Waga	255 g			340 ml			510 ml		
	2h53	2h58	3h03	255 ml	340 ml	510 ml	2½ Ł	3½ Ł	5 Ł
Woda									
Olej									
Cukier									
Sól									
Specjalna mąka chlebowa									
Drożdże piekarskie suche									
Czarne oliwki									

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



## Bułeczki ensaimadas z kwiatem pomarańczy i cynamonem

**PROG. 6**

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

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

☞ *Porada: wybierz mniejszy stopień zrumienienia.*





## Klasyczne bułeczki

**PROG. 5**

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

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



## Bułeczki z rodzynkami oraz imbirem

**PROG. 5**

Czas	4 Bułeczki	8 Bułeczki	Skórka pomarańczowa	4 Bułeczki	8 Bułeczki
	2h04	2h43		2h04	2h43
Mleko	25 ml	50 ml		1	1
Woda	75 ml	130 ml		225 g	385 g
Sól	1 łyżka	1 ½ łyżki		20 g	35 g
Jajko	1	1		1 ½ łyżki	2 łyżki
Cukier	1 łyżka	1 ½ łyżki		50 g	85 g
Imbir w proszku	¾ łyżki	1 łyżka		Glazura: 1 łyżka mleka i 20 g cukru	

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



## Chleb kanadyjski z musem jabłkowym oraz syropem klonowym

**PROG. 18**

Waga	1000 g	Odtłuszczone mleko w proszku	1000 g	
	2h08		2h08	
Niesłodzony mus jabłkowy	230 ml		4 łyżki	
Olej roślinny	125 ml		1 łyżka	
Roztrzepane jajka	3		¾ łyżki	
Cukier puder	95 g		Soda oczyszczona	½ łyżki
Syrop klonowy	110 g		Cynamon Medony	1 ½ łyżki
Specjalna mąka chlebowa	175 g		Tłuczone orzechy pekan	40 g
Mąka pełnoziarnista	175 g		Ewentualnie: połówki orzechów pekan	6

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



## Bułeczki z serem gouda oraz kminkiem

**PROG. 5**

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

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



## Chleb z marchewką oraz imbirem

**PROG. 18**

Waga	1000 g	Mąka do pieczenia chleba	1000 g	
	2h08		2h08	
Jaja	2		315 g	
Tarta marchewka	225 g		Otręby zbożowe	100 g
Cukier puder	125 g		Świeży imbir Medony	2 łyżki
Ananas, odsączony i zmiażdżony	75 g		Świeży imbir tarty	2 łyżki
Melasa	75 g		Cynamon Medony	¾ łyżki
Olej roślinny	150 g		Drożdże piekarskie suche	2 łyżki
Sól	¾ łyżki		Soda oczyszczona	¾ łyżki

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





## Cramique

PROG. 11

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

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



## Flamandzka bressane z malinami

PROG. 9

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

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



## Kugelhöpfl

PROG. 11

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

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



## Chleby bożonarodzeniowe

PROG. 6

Czas	4 chleby bożonarodzeniowe		8 chleby bożonarodzeniowe	
	2h02	2h59	2h02	2h59
Letnia woda	125 ml	225 ml		
Sól	1 ł	1½ ł		
Masło klarowane	60 g	110 g		
Cukier	75 g	135 g		
Specjalna mąka chlebowa	250 g	450 g		
Drożdże piekarskie suche	15 g	25 g		
Rodzynki			60 g	110 g
Migdały całe			40 g	70 g
Owoce kandyzowane			25 g	45 g
Rum			15 ml	25 ml
Ciasto migdałowe			75 g	135 g

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



## Chleb z serem emmental

PROG. 8

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

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





## Piernik

PROG. 18

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

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

**Porada:** wybierz mniejszy stopień zrumienienia.



## Keks

PROG. 18

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

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



## Ciasto do pizzy

PROG. 16

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

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



## Ciasto na świeży makaron

PROG. 17

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

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



## Mus jabłkowo-rabarbarowy

PROG. 19

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

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

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



## EINFÜHRUNG

P 115

## KLASSISCHE BROTE

P 116 - 117

## BESONDERE BROTE

P 118 - 119

## FRANZÖSISCHE BROTE

P 120 - 121

## ITALIENISCHE BROTE

P 122

## SPANISCHE BROTE

P 123

## AMERIKANISCHE BROTE

P 124 - 125

## EUROPÄISCHE BROTE

P 126 - 127

## ANDERE

P 128 - 129



## Einführung

*Bitte lesen Sie diese ersten Seiten sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen enthalten, damit Ihre Rezepte gelingen.*

**Mehl:** Das Mehl, das Sie für die Zubereitung Ihres Brotes verwenden sollten (sofern in den Rezepten nicht anders angegeben), hat verschiedene Namen: Weizenmehl (T55 – entspricht Type 550), spezielles Brotmehl, Backmehl für Weißbrot, Weißmehl.

Kommentare: Es kann auch Weizenmehl vom Typ 65 (entspricht ebenfalls Type 550) verwendet werden.

**Backhefe:** Frische Hefe in kleinen Würfeln, getrocknete aktive Hefe, die rehydriert werden muss, getrocknete Instant-Hefe, Flüssighefe. Sie wird in Supermärkten (Bäckerei oder Frischproduktabteilungen) verkauft, Sie können Sie jedoch auch bei Ihrem Bäcker kaufen.

Wenn Sie frische Hefe verwenden, zerbröseln Sie sie mit den Fingern, damit sie sich leicht auflöst.

**Mengen-/Gewichtsentsprechung zwischen Trocken-, Frisch- und Flüssighefe**

Trockenhefe (in Teelöffel)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Trockenhefe (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Frische Hefe (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Flüssighefe (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

*Wenn Sie frische Hefe verwenden, multiplizieren Sie die für Trockenhefe angegebene Menge (das Gewicht) mit drei.*



## Tipps und Ratschläge

**BROTE**

**Das Brot ist nicht stark genug aufgegangen:** Messen Sie die Mengen jeder Zutat sorgfältig ab. Sie haben entweder zu viel Mehl oder zu wenig Hefe, Wasser oder Zucker hinzugefügt. Wiegen Sie alle Zutaten bei der Zubereitung des Teigs ab.

**Das Brot ist zusammengefallen:** Sie haben möglicherweise zu viel Wasser oder Hefe hinzugefügt. Reduzieren Sie die Mengen und stellen Sie sicher, dass das Wasser nicht zu warm ist.

**Das Brot ist braun, aber nicht vollständig gebacken:** Das Brot ist braun, aber nicht gebacken: Die Menge an Wasser, die Sie hinzufügen, ist sehr wichtig. Fügen Sie beim nächsten Mal etwas weniger hinzu.

**BAGUETTES UND BRÖTCHEN**

*Für das Formen nutzen Sie bitte die Abbildungen auf der Rückseite dieses Rezeptbuches.*

**Der Teig lässt sich nur schwer formen:** Er wurde wahrscheinlich übermäßig geknetet und es wurde nicht genug Wasser hinzugefügt. Wenn dies geschieht, formen Sie ihn zu einer Kugel, lassen Sie ihn für 10 Minuten ruhen und beginnen Sie erneut.

**Der Teig ist klebrig und schwer zu formen:** Die Wassermenge ist sehr wichtig. Bestäuben Sie Ihre Hände leicht mit Mehl.

**Der Teig reißt leicht oder ist körnig geworden:** Das bedeutet, dass der Teig zu stark geknetet wurde. Formen Sie ihn zu einer Kugel, lassen Sie ihn für 10 Minuten ruhen und beginnen Sie erneut.

**Der Teig ist kompakt:** Es könnte zu viel Mehl darin sein, oder er wurde zu stark geknetet. Geben Sie zu Beginn des Knetvorgangs etwas Wasser hinzu, lassen Sie den Teig vor dem Formen 10 Minuten ruhen und bearbeiten Sie ihn so wenig wie möglich.

**Die Brötchen berühren sich und sind nicht vollständig gebacken:** Der Teig ist zu feucht oder die Brötchen sind nicht gut auf dem Blech positioniert. Achten Sie darauf, die Flüssigkeiten sorgfältig zu vermessen und die Brötchen sorgfältig auf dem Backblech auszuliegen.

**Die Brötchen kleben auf dem Backblech und sind an der Unterseite angebrannt:** Entscheiden Sie sich für eine hellere Krustenfarbe und bestreichen Sie die Brötchen nicht zu viel.

**Die Brötchen sind nach dem Backen farblos:** Die Brötchen waren vor dem Backen wahrscheinlich nicht feucht genug. Tragen Sie vor dem Backen mit einem Backpinsel einen Anstrich aus Ei und Wasser auf.

**Die Brötchen sind nicht genug aufgegangen:** Es gibt nicht genug Hefe oder der Teig wurde zu stark geknetet. Versuchen Sie es erneut und verwenden Sie mehr Hefe. Lassen Sie den Teig vor dem Formen 10 Minuten ruhen und bearbeiten Sie den Teig so wenig wie möglich.

**Die Brötchen sind zu stark aufgegangen:** Es ist wahrscheinlich zu viel Hefe enthalten. Versuchen Sie es erneut mit weniger Hefe und drücken Sie leicht auf die Brötchen, sobald sie auf das Blech gelegt wurden.

**Die Einkerbungen in den Brötchen haben sich geschlossen:** Ihre Einschnitte sind nicht tief genug. Achten Sie darauf, sie recht tief einzuschneiden.





## Weißbrot

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	3h01	3h06	3h11
Wasser	315 ml	420 ml	540 ml
Salz	1½ TL	2 TL	3 TL
Zucker	½ EL	1 EL	1½ EL
Spezial-Brotmehl	520 g	700 g	900 g
Getrocknete Backhefe	1 TL	1½ TL	2 TL
Optional:			
Grüne Oliven	90 g	130 g	190 g
Speckstreifen	150 g	200 g	300 g

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Salz und Zucker. Geben Sie dann das Mehl und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 9, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der erste Signalton ertönt (nach ca. 23 Minuten), fügen Sie bei Bedarf eine der zusätzlichen Zutaten hinzu. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.

PROG. 9



## Sandwichbrot

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	2h53	2h58	3h03
Wasser	270 ml	325 ml	405 ml
Sonnenblumenöl	1½ EL	2 EL	2½ EL
Salz	1½ TL	2 TL	2½ TL
Zucker	1½ EL	2 EL	2½ EL
Milchpulver	2 EL	2½ EL	3 EL
Spezial-Brotmehl	500 g	600 g	750 g
Getrocknete Backhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Sonnenblumenöl, Salz, Zucker und Milchpulver. Geben Sie dann das Mehl und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 8, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.

PROG. 8



## Landbrot

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	3h01	3h06	3h11
Wasser	305 ml	405 ml	525 ml
Salz	1½ TL	2 TL	3 TL
Zucker	½ EL	1 EL	1½ EL
Spezial-Brotmehl	415 g	560 g	725 g
Vollkornmehl	95 g	130 g	170 g
Getrocknete Backhefe	1½ TL	2 TL	2½ TL
Wählen Sie optional einen der folgenden Zutaten aus:			
Walnüsse	110 g	150 g	225 g
Haselnüsse	110 g	150 g	225 g

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und entnehmen Sie die Mengen der Zutaten der Tabelle oben. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Salz, Zucker. Fügen Sie dann die beiden Mehlsorten und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 9, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der erste Signalton ertönt (nach etwa 23 Minuten), fügen Sie je nach Wunsch die Walnüsse oder Haselnüsse hinzu. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus. Zusätzliche Zutat: Walnüsse.

PROG. 9



## Vollkornbrot

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	3h06	3h11	3h16
Wasser	370 ml	490 ml	635 ml
Sonnenblumenöl	½ EL	1 EL	1½ EL
Salz	1½ TL	2 TL	3 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Milchpulver	1½ EL	2 EL	2½ EL
Spezial-Brotmehl	180 g	240 g	310 g
Vollkornmehl	340 g	460 g	590 g
Getrocknete Backhefe	1 TL	1½ TL	2 TL

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Sonnenblumenöl, Salz, Zucker und Milchpulver. Fügen Sie dann die beiden Arten von Mehl und Hefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 10, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.

PROG. 10



## Schnelles Brot

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	1h28	1h33	1h38
Lauwarmes Wasser	300 ml	400 ml	600 ml
Olivenöl	1½ EL	2 EL	3 EL
Salz	1½ TL	2 TL	3 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Milchpulver	1½ EL	2½ EL	3 EL
Spezial-Brotmehl	480 g	640 g	960 g
Getrocknete Backhefe	3 TL	4 TL	6 TL

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Sonnenblumenöl, Salz, Zucker und Milchpulver. Geben Sie dann das Mehl und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 12, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.

PROG. 12



## Brioche

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	3h15	3h20	3h25
Milch	60 ml	80 ml	120 ml
Eier	3	5	6
Butter, in kleine Würfel geschnitten	140 g	200 g	230 g
Salz	1½ TL	2 TL	2 TL
Zucker	50 g	70 g	80 g
Spezial-Brotmehl	430 g	575 g	670 g
Getrocknete Backhefe	1 TL	1½ TL	2½ TL
Schokoladenstückchen (optional)	110 g	150 g	170 g

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Milch, Eier, weiche Butter, Salz und Zucker. Geben Sie dann das Mehl und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 11, das Gewicht der Brioches und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn Sie den Signalton hören (nach etwa 25 Minuten), fügen Sie je nach Wunsch Schokoladenstückchen hinzu. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus. Zusätzliche Zutat: Schokoladenstückchen.

PROG. 11





## Saatenbrot

PROG. 9

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	3h01	3h06	3h11
Wasser	360 ml	480 ml	620 ml
Rapsöl	2 EL	2½ EL	3½ EL
Honig	2 EL	2½ EL	3½ EL
Salz	1½ TL	2 TL	2½ TL
Spezial-Brotmehl	150 g	200 g	260 g
Roggenmehl (T1370/T1740)	170 g	230 g	300 g
Vollkornmehl	170 g	230 g	300 g
Getrocknete Backhefe	2 TL	2½ TL	2½ TL
Leinsamen	75 g	100 g	135 g
Sonnenblumenkerne	25 g	30 g	40 g
Mohn	15 g	20 g	25 g

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in folgender Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Rapsöl, Honig und Salz. Fügen Sie dann die beiden Mehlsorten und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 9, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der erste Signalton ertönt (nach 23 Minuten), fügen Sie die schwarzen Leinsamen, Sonnenblumenkerne und den Mohn hinzu. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.



## Glutenfreies Käsebrod

PROG. 13

Gewicht	1000 g
Zeit	2h11
Wasser	425 ml
Eier	3
Pflanzenöl	3 EL
Zucker	2 EL
Salz	1 TL
Weißes Reismehl	280 g
Braunes Reismehl	140 g
Magermilchpulver	3½ EL
Xanthan	3½ TL
Getrocknete Zwiebelflocken	1 EL
Mohn	1 TL
Selleriesamen	1½ TL
Getrockneter Dill	1½ TL
Geriebener Cheddar	170 g
Getrocknete Backhefe	1 EL

Siehe Tabelle. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Brotbackform. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 13 und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.



## Ballaststoffreiches Brod

PROG. 10

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	3h06	3h11	3h16
Wasser	350 ml	460 ml	600 ml
Sonnenblumenöl	½ EL	½ EL	1 EL
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Milchpulver	1 EL	1½ EL	2 EL
Spezial-Brotmehl	320 g	420 g	550 g
Weizenkleie	160 g	210 g	275 g
Getrocknete Backhefe	2 TL	2½ TL	3½ TL

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Sonnenblumenöl, Salz und Milchpulver. Geben Sie dann das Mehl, die Weizenkleie und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 10, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.



## Omega-3-Brod

PROG. 9

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	3h01	3h06	3h11
Wasser	210 ml	280 ml	365 ml
Naturjoghurt	125 g	185 g	250 g
Rapsöl	1 EL	1½ EL	2 EL
Melasse	2 EL	3 EL	4 EL
Salz	1½ TL	2 TL	2½ TL
Milchpulver	½ EL	1 EL	2 EL
Spezial-Brotmehl	155 g	200 g	255 g
Roggenmehl (T1370/T1740)	210 g	270 g	345 g
Vollkornmehl	110 g	140 g	180 g
Weizenkeimpulver	20 g	30 g	40 g
Getrocknete Backhefe	3 TL	4 TL	5 TL
Leinsamen	55 g	70 g	90 g
Sonnenblumenkerne	40 g	60 g	70 g

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in folgender Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Naturjoghurt, Rapsöl, Melasse, Salz und Milchpulver. Geben Sie anschließend die drei Mehle, das Weizenkeimpulver und die Trockenhefe dazu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 9, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn Sie den ersten Signalton hören (nach 23 Minuten), fügen Sie die Leinsamen und Sonnenblumenkerne hinzu. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.



## Salzfreies Brod

PROG. 14

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	3h05	3h10	3h15
Wasser	320 ml	430 ml	500 ml
Sonnenblumenöl	½ EL	½ EL	1 EL
Zitronensaft	1½ TL	2 TL	2 TL
Spezial-Brotmehl	520 g	700 g	840 g
Getrocknete Backhefe	1 TL	1½ TL	2 TL
Sesamsamen	75 g	100 g	120 g

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Sonnenblumenöl, Zitronensaft. Fügen Sie anschließend das Mehl, die Trockenhefe und die Sesamsamen dazu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 14, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.





## Wirsingbrot

PROG. 9

Gewicht	750g	1000g	1500g
Zeit	3h01	3h06	3h11
Wasser	375 ml	500 ml	650 ml
Salz	1½ TL	2 TL	2½ TL
Spezial-Brotmehl	375 g	500 g	650 g
Roggenmehl (T1370/T1740)	150 g	200 g	260 g
Getrocknete Backhefe	¾ TL	1 TL	1½ TL
Zwiebeln	25 g	30 g	40 g
Pilze (ein paar Scheiben)	30 g	40 g	50 g
Beaufort-Käse (gewürfelt)	60 g	80 g	100 g

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, fein gehackte Pilze und Zwiebeln, Beaufort-Würfel, Salz. Fügen Sie dann die beiden Mehlsorten und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 9, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Öffnen Sie die Maschine 30 bis 45 Minuten vor Programmende und prüfen Sie, wie stark der Teig gebacken ist. Wenn er fest genug ist, legen Sie die geschnittenen Zwiebeln zur Dekoration auf die Oberseite. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.



## Baguette mit Weizenkleie

PROG. 1

Zeit	4 Baguettes	8 Baguettes
	2h02	2h59
Wasser	175ml	315ml
Zucker	1 TL	1½ TL
Salz	¾ TL	1½ TL
Butter	20g	35g
Spezial-Brotmehl	150g	270g
Vollkornmehl	100g	180g
Weizenkleie	8 EL	14 EL
Getrocknete Backhefe	¾ TL	1½ TL

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Butter, Zucker und Salz. Fügen Sie dann die beiden Arten von Mehl und Hefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 1 und die gewünschte Krustenfarbe und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der Signalton zum zweiten Mal ertönt (nach 1 Stunde 5 Minuten), öffnen Sie die Maschine und entnehmen Sie den Teig. Wenn Sie 8 Baguettes zubereiten, teilen Sie den Teig in 2 Portionen und bewahren Sie eine davon für die 2. Charge unter einem Tuch auf. Teilen Sie die 1. Charge in 4 gleiche Teile und formen Sie diese zu Baguettes. Befeuchten Sie sie, bevor Sie sie in Weizenkleien rollen. Legen Sie sie auf den „Spezialbrote“-Rost. Machen Sie einen Schnitt entlang der Länge der Teigstücke. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste erneut. Wenn der Signalton erneut ertönt (nach 57 Minuten), entfernen Sie die Baguettes und wiederholen Sie den Vorgang für die 2. Charge. Lassen Sie sie nach dem Backen auf einem Rost abkühlen.



## Baguettes mit Pflaumen und Walnüssen

PROG. 1

Zeit	4 Baguettes	8 Baguettes
	2h02	2h59
Wasser	160 ml	290 ml
Zucker	1 EL	1½ EL
Salz	¾ TL	1½ TL
Maismehl	25 g	45 g
Spezial-Brotmehl	200 g	360 g
Roggenmehl (T1370/T1740)	25 g	45 g
Getrocknete Backhefe	¾ TL	1½ TL
Pflaumen	45 g	80 g
Walnüsse	45 g	80 g

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Zucker und Salz. Fügen Sie dann die beiden Arten von Mehl und Hefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 1 und die gewünschte Krustenfarbe und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn Sie den ersten Signalton hören (nach 23 Minuten), geben Sie die Nüsse zum Teig hinzu. Wenn der Signalton zum zweiten Mal ertönt (nach 1 Stunde 5 Minuten), öffnen Sie die Maschine und entnehmen Sie den Teig. Wenn Sie 8 Baguettes zubereiten, teilen Sie den Teig in 2 Portionen und bewahren Sie eine davon für die 2. Charge unter einem Tuch auf. Teilen Sie die 1. Charge in 4 gleiche Teile und formen Sie diese zu Baguettes. Befeuchten Sie sie und wälzen Sie sie anschließend im Maismehl. Legen Sie sie auf den „Spezialbrote“-Rost. Machen Sie einen Schnitt entlang der Länge der Teigstücke. Legen Sie 3 Pflaumen in jeden Schnitt. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste erneut. Wenn der Signalton erneut ertönt (nach 57 Minuten), entfernen Sie die Baguettes und wiederholen Sie den Vorgang für die 2. Charge. Lassen Sie sie die Brote nach dem Backen auf einem Rost abkühlen.



## Rosinenbrötchen

PROG. 1

Zeit	4 Brötchen	8 Brötchen
	2h02	2h59
Wasser	165 ml	300 ml
Zucker	1 EL	1½ EL
Salz	¾ TL	1½ TL
Spezial-Brotmehl	125 g	225 g
Roggenmehl (T1370/T1740)	125 g	225 g
Getrocknete Backhefe	1 TL	1½ TL
Rosinen	75 g	135 g

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Zucker, Salz. Fügen Sie dann die beiden Arten von Mehl und Hefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 1 und die gewünschte Krustenfarbe und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der erste Signalton ertönt (nach 23 Minuten), geben Sie die Rosinen zum Teig hinzu. Wenn der Signalton zum zweiten Mal ertönt (nach 1 Stunde 5 Minuten), öffnen Sie die Maschine und entnehmen Sie den Teig. Wenn Sie 8 Brötchen zubereiten, teilen Sie den Teig in 2 Portionen und bewahren Sie eine davon für die 2. Charge unter einem Tuch auf. Teilen Sie die 1. Charge in 4 gleiche Teile und formen Sie diese zu Baguettes. Wälzen Sie sie anschließend in Mehl. Legen Sie sie auf den „Spezialbrote“-Rost. Machen Sie einen Schnitt entlang der Länge der Teigstücke. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste erneut. Wenn der Signalton erneut ertönt (nach 57 Minuten), entfernen Sie die Brötchen und wiederholen Sie den Vorgang für die 2. Charge. Lassen Sie sie nach dem Backen auf einem Rost abkühlen.



## Brot mit schwarzen Oliven

PROG. 8

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	2h53	2h58	3h03
Wasser	255 ml	340 ml	510 ml
Öl	2½ EL	3½ EL	5 EL
Zucker	3 TL	4 TL	5 TL
Salz	2 TL	2½ TL	4 TL
Spezial-Brotmehl	480 g	640 g	960 g
Getrocknete Backhefe	1 TL	1½ TL	2 TL
Schwarze Oliven	75g	100 g	150 g

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Öl, Zucker, Salz, Mehl und Hefe. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 8, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der Signalton ertönt (nach ca. 30 Minuten), geben Sie die schwarzen Oliven zum Teig. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.

## Ensaïmadas mit Orangenblüten und Zimt

PROG. 6

Zeit	4 Ensaïmadas	8 Ensaïmadas
	2h02	2h59
Milch	40 ml	120 ml
Ei	1	1
Salz	½ TL	1 TL
Öl	1,5 EL	3 EL
Butter	35 g	70 g
Puderzucker	2½ EL	4½ EL
Gemahlener Zimt	½ TL	1 TL
Orangenblüten	½ TL	1 TL
Mehl	190 g	350 g
Getrocknete Backhefe	1½ TL	2 TL

Zur Dekoration: Puderzucker

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Milch, Salz, Olivenöl, geschmolzene Butter und brauner Zucker. Geben Sie dann Mehl, Zimt, Orangenblüten und Hefe dazu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 6 und die gewünschte Krustenfarbe und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der Signalton zum zweiten Mal ertönt (nach 1 Stunde 05 Minuten), öffnen Sie die Maschine und entnehmen Sie den Teig. Wenn Sie 8 Ensaïmadas zubereiten, teilen Sie den Teig in 2 Portionen und bewahren Sie eine davon für die 2. Charge unter einem Tuch auf. Teilen Sie die 1. Charge in 4 gleiche Teile und rollen Sie den Teig dann zu Rollen von 15 bis 20 cm. Rollen Sie die Rollen vorsichtig aus und rollen Sie sie dann zu Spiralen auf. Legen Sie die Ensaïmadas auf den flachen Backrost und bestreichen Sie sie mit Hilfe eines Backpinsels mit Wasser. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste erneut. Wenn der Signalton erneut ertönt (nach 57 Minuten), entnehmen Sie die Ensaïmadas und wiederholen Sie den Vorgang für die 2. Charge. Bestreuen Sie sie nach dem Backen mit Puderzucker und lassen Sie sie auf einem Rost abkühlen.

Tip: Wählen Sie eine helle Krustenfarbe.



## Ziegenkäse- und Honig-Ciabatta

PROG. 2

Zeit	2 Ciabattas	4 Ciabattas
	1h50	2h25
Wasser	120 ml	240 ml
Olivenöl	1 EL	2 EL
Salz	1 TL	1½ TL
Akazienhonig	1½ EL	3 EL
Spezial-Brotmehl	150 g	300 g

	2 Ciabattas	4 Ciabattas
	1h50	2h25
Roggenmehl	50 g	100 g
Getrocknete Backhefe	1 TL	2 TL
Zitronenthymian	½ TL	1 TL
Halbgetrockneter Ziegenkäse	50 g	100 g
Zum Bestreichen: Olivenöl		

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Olivenöl, Salz und Honig. Fügen Sie dann die beiden Arten von Mehl und Hefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 2 und die gewünschte Krustenfarbe und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn Sie den ersten Signalton hören (nach 23 Minuten), fügen Sie den Zitronenthymian und den halbgetrockneten Ziegenkäse hinzu. Wenn der Signalton zum zweiten Mal ertönt (nach 1 Stunde 15 Minuten), öffnen Sie die Maschine und entnehmen Sie den Teig. Wenn Sie 4 Ciabattas zubereiten, teilen Sie den Teig in 2 Portionen und bewahren Sie eine davon für die 2. Charge unter einem Tuch auf. Teilen Sie die 1. Charge in 2 gleiche Teile und formen Sie diese auf den Blechen zu Ovalen. Legen Sie die Ciabattas auf den flachen Backrost. Bestreichen Sie sie mit Olivenöl und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste erneut. Wenn der Signalton erneut ertönt (nach 35 Minuten), entfernen Sie die Ciabattas und wiederholen Sie den Vorgang für die 2. Charge. Lassen Sie sie nach dem Backen auf einem Rost abkühlen.

## Speck-, Parmesan- und Korianderbrot

PROG. 1

Zeit	4 Brote	8 Brote
	2h02	2h59
Wasser	135 ml	245 ml
Salz	¾ TL	1½ TL
Olivenöl	½ EL	1 EL
Zucker	½ EL	1 EL
Spezial-Brotmehl	205 g	370 g

	4 Brote	8 Brote
	2h02	2h59
Getrocknete Backhefe	¾ TL	1½ TL
Geräucherte Speckstreifen	35 g	65 g
Geriebener Parmesan	30 g	55 g
Frischer Koriander, fein gehackt	½ EL	1 EL

Braten Sie die Speckstreifen in einer heißen Antihäpf-Pfanne an, lassen Sie das Fett abtropfen und lassen Sie sie abkühlen. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Salz, Olivenöl, Zucker. Geben Sie anschließend das Mehl und die Hefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 1. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der erste Signalton ertönt (nach 23 Minuten), geben Sie die Speckstreifen, den Parmesan und den Koriander in den Teig. Wenn der Signalton zum zweiten Mal ertönt (nach 1 Stunde 05 Minuten), öffnen Sie die Maschine und entnehmen Sie den Teig. Wenn Sie 8 Baguettes zubereiten, teilen Sie den Teig in 2 Portionen und bewahren Sie eine davon für die 2. Charge unter einem Tuch auf. Teilen Sie die 1. Charge in 4 gleiche Teile und formen Sie diese zu Baguettes. Legen Sie sie auf den „Spezialbrot“-Rost und machen Sie einen Schnitt entlang der Länge der Teigstücke. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste erneut. Wenn der Signalton erneut ertönt (nach 57 Minuten), entnehmen Sie die Baguettes und wiederholen Sie den Vorgang für die 2. Charge. Lassen Sie sie nach dem Backen auf einem Rost abkühlen.

## Brotstangen mit schwarzem Sesam

PROG. 3

Zeit	20 Brotstangen
	2h29
Wasser	70 ml
Bier	70 ml
Salz	1 TL
Spezial-Brotmehl	240 g

	20 Brotstangen
	2h29
Getrocknete Backhefe	1 TL
Sesamöl	1 EL
Schwarzer Sesam	50 g

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Bier, Sesamöl und Salz. Geben Sie anschließend das Mehl und die Hefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 3 und die gewünschte Krustenfarbe und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der Signalton zum zweiten Mal ertönt (nach 1 Stunde 15 Minuten), öffnen Sie die Maschine und entnehmen Sie den Teig. Teilen Sie in 2 Portionen und bewahren Sie eine davon unter einem Tuch für die 2. Charge auf. Teilen Sie den 1. Teig in 10 gleiche Teile. Rollen Sie sie auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu sehr dünnen Rollen aus. Bestreichen Sie sie mit einem Backpinsel und etwas Wasser und wälzen Sie sie in schwarzem Sesam. Legen Sie die Brotstangen auf den flachen Backrost. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste erneut. Wenn der Signalton erneut ertönt (nach 37 Minuten), entnehmen Sie die Brotstangen und wiederholen Sie den Vorgang für die 2. Charge. Lassen Sie sie nach dem Backen auf einem Rost abkühlen.







## Klassische Brötchen

PROG. 5

Zeit	4 Brötchen	8 Brötchen
	2h04	2h43
Wasser	75 ml	130 ml
Milch	25 ml	50 ml
Salz	1 TL	1½ TL
Ei	1	1
Butter	15 g	25 g
Zucker	1 EL	1½ EL
Mehl Type 405	225 g	385 g
Getrocknete Backhefe	1½ TL	2 TL
Sesamsamen	1½ EL	2 EL

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Milch, Salz, Ei, Butter und Zucker. Geben Sie anschließend das Mehl und die Hefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 5 und die gewünschte Krustenfarbe und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der Signalton zum zweiten Mal ertönt (nach 1 Stunde 25 Minuten), öffnen Sie die Maschine und entnehmen Sie den Teig. Wenn Sie 8 Brötchen zubereiten, teilen Sie den Teig in 2 Portionen und bewahren Sie eine davon für die 2. Charge unter einem Tuch auf. Teilen Sie die 1. Charge in 4 gleiche Teile und rollen Sie den Teig dann zu einer Kugel, um einen abgerundeten Laib zu formen. Bestreichen Sie sie mit Hilfe eines Backpinsels mit Milch und bestreuen Sie sie mit Sesam. Legen Sie die Brötchen auf den flachen Backrost. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste erneut. Wenn der Signalton erneut ertönt (nach 39 Minuten), entnehmen Sie die Brötchen und wiederholen Sie den Vorgang für die 2. Charge. Lassen Sie sie nach dem Backen auf einem Rost abkühlen.



## Gouda-Kreuzkümmel-Brötchen

PROG. 5

Zeit	4 Brötchen	8 Brötchen
	2h04	2h43
Wasser	75 ml	130 ml
Milch	25 ml	50 ml
Salz	1 TL	1½ TL
Ei	1	1
Geschmolzene Butter	15 g	25 g
Zucker	1 EL	1½ EL
Mehl Type 405	225 g	385 g
Griebener Gouda	50 g	85 g
Kreuzkümmel	1 EL	1½ EL
Getrocknete Backhefe	1½ TL	2 TL

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Milch, Salz, Ei, geschmolzene Butter und Zucker. Geben Sie dann das Mehl, den Gouda, den Kreuzkümmel und die Hefe dazu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 5 und die gewünschte Krustenfarbe und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der Signalton zum zweiten Mal ertönt (nach 1 Stunde 25 Minuten), öffnen Sie die Maschine und entnehmen Sie den Teig. Wenn Sie 8 Brötchen zubereiten, teilen Sie den Teig in 2 Portionen und bewahren Sie eine davon für die 2. Charge unter einem Tuch auf. Teilen Sie die 1. Charge in 4 gleiche Teile und rollen Sie den Teig dann zu einer Kugel, um einen abgerundeten Laib zu formen. Bestreichen Sie sie mit Hilfe eines Backpinsels mit Milch und bestreuen Sie sie mit Sesam. Legen Sie die Brötchen auf den flachen Backrost. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste erneut. Wenn der Signalton erneut ertönt (nach 39 Minuten), entfernen Sie die Brötchen und wiederholen Sie den Vorgang für die 2. Charge. Lassen Sie sie nach dem Backen auf einem Rost abkühlen.



## Rosinen-Ingwer-Brötchen

PROG. 5

Zeit	4 Brötchen	8 Brötchen	4 Brötchen	8 Brötchen
	2h04	2h43		
Milch	25 ml	50 ml	1	1
Wasser	75 ml	130 ml	225 g	385 g
Salz	1 TL	1½ TL	20 g	35 g
Ei	1	1	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	50 g	85 g
Gemahlener Ingwer	¾ TL	1 TL	<i>Für die Glasur: 1 EL Milch und 20 g Zucker</i>	

Legen Sie die Rosinen zum Aufblähen in die lauwarme Milch ein. Geben Sie in der Zwischenzeit die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Salz, Ei, Zucker, Ingwerpulver und fein geriebene Orangenschale. Geben Sie das Mehl, die geschmolzene Butter und die Hefe dazu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 5 und die gewünschte Krustenfarbe und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn Sie den ersten Signalton hören (nach 28 Minuten), fügen Sie die Rosinen hinzu. Öffnen Sie beim zweiten Signalton (nach 1 Stunde 25 Minuten) die Maschine und entnehmen Sie den Teig. Wenn Sie 8 Brötchen zubereiten, teilen Sie den Teig in 2 Teile und bewahren Sie einen davon für die 2. Charge unter einem Tuch auf. Teilen Sie die 1. Charge in 4 gleiche Teile und formen Sie diese zu Kugeln. Bestreichen Sie sie mit Hilfe eines Backpinsels mit einer Mischung aus Milch und Zucker. Legen Sie die Brötchen auf den flachen Backrost. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste erneut. Wenn Sie den nächsten Signalton hören (nach 39 Minuten), entnehmen Sie die Brötchen. Wiederholen Sie den Vorgang für die 2. Charge. Lassen Sie sie nach dem Backen auf einem Rost abkühlen.



## Kanadisches Brot mit Apfelkompott und Ahornsirup

PROG. 18

Gewicht	1000 g	Gewicht	1000 g
	2h08		2h08
Ungesüßtes Apfelkompott	230 ml	Magermilchpulver	4 EL
Pflanzenöl	125 ml	Backpulver	1 TL
Verrührte Eier	3	Salz	¾ TL
Puderzucker	95 g	Natron	½ TL
Ahornsirup	110 g	Gemahlener Zimt	1½ TL
Spezial-Brotmehl	175 g	Gehackte Pekannüsse	40 g
Vollkornmehl	175 g	Halbierte Pekannüsse (optional)	6

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Brotbackform. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 18 und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Sobald der Backzyklus beginnt, legen Sie die halbierten Pekannüsse auf die Mitte des Laibs. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.



## Brot mit Karotten und Ingwer

PROG. 18

Gewicht	1000 g	Gewicht	1000 g
	2h08		2h08
Eier	2	Spezial-Brotmehl	315 g
Geriebene Karotten	225 g	Natürliche Weizenkleie	100 g
Puderzucker	125 g	Frisch gemahlener Ingwer	2 TL
Ananas, abgetropft und getrocknet	75 g	Frisch geriebener Ingwer	2 TL
Melasse	75 g	Gemahlener Zimt	¾ TL
Pflanzenöl	150 g	Getrocknete Backhefe	2 TL
Salz	¾ TL	Natron	¾ TL

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Brotbackform. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 18, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn Sie den ersten Signalton hören (nach 23 Minuten), fügen Sie die Walnüsse hinzu. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.





## Belgisches Rosinenbrot (Cramique) PROG. 11

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	3h15	3h20	3h25
Milch	2½ EL	3 EL	3½ EL
Eier	3	5	6
Butter	160 g	210 g	250 g
Salz	1½ TL	2 TL	2½ TL
Zucker	5 EL	6 EL	7 EL
Spezial-Brotmehl	390 g	530 g	620 g
Getrocknete Backhefe	2 TL	2½ TL	3 TL
Rosinen	120 g	140 g	180 g

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Milch, Eier, weiche Butter, Salz und Zucker. Geben Sie dann das Mehl und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 11, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn Sie den ersten Signalton hören (nach 25 Minuten), fügen Sie die Rosinen hinzu. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.



## Flämischer Kasten Kuchen mit Himbeeren PROG. 9

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	3h01	3h06	3h11
Milch	75 ml	100 ml	150 ml
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Butter	50 g	65 g	100 g
Zucker	1½ TL	2 EL	3 EL
Brauner Zucker	25 g	35 g	50 g
Eier	2	3	4
Spezial-Brotmehl	350 g	465 g	700 g
Getrocknete Backhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
Frische Himbeeren	40 g	55 g	80 g

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Milch, Butter, Eier, Himbeeren, Zucker und Salz. Geben Sie dann das Mehl und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 9, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Öffnen Sie die Maschine 30 bis 45 Minuten vor Programmende und prüfen Sie, wie stark der Teig gebacken ist. Wenn er fest genug ist, legen Sie die Himbeeren auf die Oberseite und geben Sie den weichen braunen Zucker hinzu. Schalten Sie die Maschine nach Beendigung des Programms aus und nehmen Sie den Kuchen heraus.



## Gugelhupf

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	3h15	3h20	3h25
Milch	100 ml	120 ml	205 ml
Eier	2	3	4
Butter	160 g	210 g	250 g
Salz	1 TL	1 TL	1½ TL
Zucker	70 g	90 g	135 g
Spezial-Brotmehl	390 g	530 g	795 g
Getrocknete Backhefe	2½ TL	3½ TL	4 TL
Ganze Mandeln	40 g	50 g	60 g
Rosinen	110 g	150 g	170 g

Weichen Sie die Rosinen in Wasser oder klarem Obstbrand ein. Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Milch, Eier, weiche Butter, Salz und Zucker. Geben Sie dann das Mehl und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 11, das Gewicht der Bröches und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn Sie den ersten Signalton hören (nach 25 Minuten), geben Sie die ganzen Mandeln und die eingeweichten Rosinen hinzu. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.



## Stollen

Zeit	4 Stollen	8 Stollen
	2h02	2h59
Lauwarme Milch	125 ml	225 ml
Salz	1 TL	1½ TL
Temperierte Butter	60 g	110 g
Zucker	75 g	135 g
Spezial-Brotmehl	250 g	450 g
Getrocknete Backhefe	15 g	25 g

	4 Stollen	8 Stollen
	2h02	2h59
Rosinen	60 g	110 g
Ganze Mandeln	40 g	70 g
Kandierte Früchte	25 g	45 g
Rum	15 ml	25 ml
Mandelpaste	75 g	135 g

*Dekoration: Puderzucker*

Weichen Sie die Rosinen, die ganzen Mandeln und die kandierten Früchte im Rum ein. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: lauwarme Milch, Salz, temperierte Butter und Zucker. Geben Sie anschließend das Mehl und die Hefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 6 und die gewünschte Krustenfarbe und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn Sie den ersten Signalton hören (nach 23 Minuten), fügen Sie die abgetropften Rosinen, Mandeln und kandierten Früchte hinzu. Wenn der Signalton zum zweiten Mal ertönt (nach 1 Stunde 05 Minuten), öffnen Sie die Maschine und entnehmen Sie den Teig. Wenn Sie 8 Stollen zubereiten, teilen Sie den Teig in 2 Portionen und bewahren Sie eine davon für die 2. Charge unter einem Tuch auf. Teilen Sie die 1. Charge in 4 gleiche Teile und rollen Sie sie aus. Schneiden Sie den Mandelteil in 4 Rollen und legen Sie diese in die Mitte jedes Teigfladens. Wickeln Sie die Fladen um den Mandelteil und formen Sie sie zu Kugeln. Bestreichen Sie sie mit Hilfe eines Backpinsels mit Milch. Legen Sie die Stollen auf den flachen Backrost. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste erneut. Wenn der Signalton erneut ertönt (nach 57 Minuten), nehmen Sie die Stollen heraus. Bestreichen Sie sie mit geschmolzener Butter und bestreuen Sie sie mit Puderzucker. Wiederholen Sie den Vorgang für die 2. Charge. Lassen Sie sie nach dem Backen auf einem Rost abkühlen.



## Brot mit Emmentaler

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Zeit	2h53	2h58	3h03
Wasser	240 ml	320 ml	480 ml
Kräutersalz	1 TL	1 TL	1½ TL
Spezial-Brotmehl	340 g	450 g	675 g
Getrocknete Backhefe	2 TL	2½ TL	3½ TL
Zucker	1 TL	1 TL	1½ TL
Emmentalerwürfel	115 g	150 g	225 g

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht aus und schlagen Sie in der Tabelle nach. Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Salz, Mehl, Trockenhefe und Zucker. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 8, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der erste Signalton ertönt (nach ca. 30 Minuten), geben Sie den Käse hinzu. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.

## PROG. 8

## PROG. 11

## PROG. 6





## Gewürzbrot

PROG. 18

<b>Gewicht</b>	1000 g
<b>Zeit</b>	2h08
Milch	200 ml
Eier	2
Brauner Zucker	100 g
Salz	½ TL
Vier-Gewürze-Mischung	1 TL
Natron	½ TL
Zimt	1 TL
Honig	500 g
Geschmolzene Butter	200 g
Spezial-Brotmehl	400 g
Backpulver	1 Beutel

Geben Sie die Eier, den braunen Zucker, das Salz und das Natron in eine Rührschüssel. Verquirlen Sie die Zutaten 5 Minuten lang. Geben Sie Gewürze, Milch, Honig und geschmolzene Butter hinzu. Geben Sie die Mischung in die Brotbackform des Brotbackautomaten. Geben Sie das Mehl und das Backpulver dazu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 18, das Gewicht des Brotes und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie das Brot heraus.

*Tipps: Wählen Sie eine helle Krustenfarbe.*



## Obstkuchen

PROG. 18

<b>Gewicht</b>	1000 g
<b>Zeit</b>	2h08
Eier	5
Zucker	165 g
Vanillezucker	1 Beutel
Salz	1 P.
Brauner Rum	1½ EL
Butter	230 g
Feines Mehl (Type 405)	330 g
Backpulver	2½ TL
Rosinen	75 g
Kandierte Früchte	75 g

Geben Sie Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel. Verquirlen Sie die Zutaten 5 Minuten lang. Geben Sie die Mischung in die Brotbackform des Brotbackautomaten. Geben Sie den dunklen Rum, die weiche Butter, das feine Mehl und das Backpulver dazu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 18 und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Wenn der erste Signalton ertönt (nach 23 Min.), fügen Sie die Rosinen und die kandierten Früchte hinzu. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus, entnehmen Sie die Brotbackform und nehmen Sie den Obstkuchen heraus. Die Abbildung zeigt eine mittelstark gebräunte Kruste.



## Pizzateig

PROG. 16

<b>Gewicht</b>	1250 g
<b>Zeit</b>	1h15
Wasser	450 ml
Olivenöl	2½ EL
Salz	2½ TL
Spezial-Brotmehl	800 g
Getrocknete Backhefe	2½ TL

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Wasser, Olivenöl und Salz. Geben Sie dann das Mehl und die Trockenhefe hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 16. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus und entnehmen Sie die Brotbackform. Die Pasta ist gebrauchsfertig.



## Frische Pasta

PROG. 17

<b>Gewicht</b>	1250 g
<b>Zeit</b>	15 min
Spezial-Brotmehl	830 g
Wasser	200 ml
Eier	5
Salz	1½ TL

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Brotbackform: Mehl, Wasser, Eier und Salz. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 17. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus und entnehmen Sie die Brotbackform. Die Pasta ist gebrauchsfertig.



## Apfel-Rhabarber-Kompott

PROG. 19

<b>Gewicht</b>	1200 g
<b>Zeit</b>	1h30
Äpfel	600 g
Rhabarber	600 g
Zucker	5 EL

Schälen Sie die Äpfel und den Rhabarber und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Geben Sie die Früchte in die Brotbackform des Brotbackautomaten. Fügen Sie den Zucker hinzu. Platzieren Sie die Brotbackform in der Maschine. Wählen Sie Programm 19. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Schalten Sie am Ende des Programms die Maschine aus und entnehmen Sie die Brotbackform.

*Tipps: Sie können die Größe der Fruchtstücke variieren, je nachdem, ob Sie ein Kompott mit Fruchtstücken oder eine Konfitüre ohne Stücke wünschen. Wenn Sie mittelgroße Stücke schneiden, bleiben nach dem Kochen einige Stücke übrig. Sie können alle saisonalen Früchte zu Konserven verarbeiten.*



## INLEIDING

P 131

## KLASSIEKE BRODEN

P 132 - 133

## SPECIALE BRODEN

P 134 - 135

## FRANSE BRODEN

P 136 - 137

## ITALIAANSE BRODEN

P 138

## SPAANSE BRODEN

P 139

## AMERIKAANSE BRODEN

P 140 - 141

## EUROPESE BRODEN

P 142 - 143

## ANDERE

P 144 - 145



## Inleiding

Lees deze eerste pagina's zorgvuldig door, want deze bevatten belangrijke informatie om van uw recepten een succes te maken.

**Meel:** het meel dat u moet gebruiken voor het maken van uw brood (tenzij anders aangegeven in de recepten) heeft verschillende namen: tarwemeel (T55), speciaal broodmeel, bakmeel voor witbrood, wit meel.

Opmerkingen: U kunt ook tarwemeel type 65 gebruiken.

**Bakkersgist:** verse gist in kleine blokjes; gedroogde actieve gist die nat moet worden gemaakt; droge instant gist; vloeibare gist. Gist wordt verkocht in supermarkten (bakkerij-afdeling of de afdeling voor verse producten), maar u kunt het ook bij uw bakker kopen.

Als u verse gist gebruikt, vergeet deze dan niet om te kruimelen met uw vingers, zodat deze gemakkelijker oplost.

### Hoeveelheid/gewichtsverhouding tussen droge gist, verse gist en vloeibare gist

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

Als u verse gist gebruikt, vermenigvuldigt u de aangegeven hoeveelheid droge gist met drie (in gewicht).



## Advies en tips

### BRODEN

**Het brood is niet voldoende gerezen:** meet de hoeveelheden van elk ingrediënt zorgvuldig af. Er is te veel meel of te weinig gist, water of suiker. Weeg alle ingrediënten af wanneer u het deeg maakt.

**Het brood is in elkaar gezakt:** misschien hebt u te veel water of gist toegevoegd. Verminder de hoeveelheden en zorg ervoor dat het water niet te warm is.

**Het brood is bruin maar niet doorbakken:** het brood is bruin maar niet doorbakken: de hoeveelheid water die u toevoegt is heel belangrijk. Voeg vanaf nu wat minder toe.

### STOKBRODEN EN BROODJES

*Raadpleeg de illustraties aan de achterzijde van dit receptenboek voor informatie over het vormen van het deeg.*

**Het deeg is moeilijk te vormen:** het is waarschijnlijk te veel bewerkt en er is niet genoeg water toegevoegd. Als dit gebeurt, rolt u het op tot een bal, laat u het 10 minuten liggen en begint u opnieuw.

**Het deeg is kleverig en moeilijk te vormen:** de hoeveelheid water is heel belangrijk. Voorzie uw handen van een klein laagje meel.

**Het deeg scheurt gemakkelijk of is korrelig geworden:** dit betekent dat het deeg te veel is bewerkt. Rol het op tot een bal en laat 10 minuten rusten. Begin daarna opnieuw.

**Het deeg is compact:** er zit mogelijk te veel meel in of het deeg is te veel bewerkt. Voeg een beetje water toe aan het begin van het kneedproces, laat het 10 minuten rusten voordat u het vormt en behandel het deeg zo min mogelijk.

**De broodjes raken elkaar en zijn niet doorbakken:** het deeg is te nat of de broodjes zijn niet goed op de plaats geplaatst. Zorg ervoor dat u de vloeistoffen zorgvuldig afmeet en plaats de rollen voorzichtig op de plaats.

**De broodjes blijven aan de platen plakken en worden onder verbrand:** kies voor een lichtere korstkleur en maak de broodjes niet te glad.

**De broodjes zijn kleurloos na het bakken:** de broodjes waren waarschijnlijk niet vochtig genoeg voor het bakken. Voeg voor het bakken een ei toe en breng met een bakkwast een glazuur op waterbasis aan.

**De broodjes zijn niet voldoende gerezen:** er zit niet genoeg gist in de broodjes of het deeg is te veel bewerkt. Probeer het opnieuw en gebruik meer gist. Laat het deeg 10 minuten rusten voordat u het vormt en bewerk het deeg zo min mogelijk.

**De broodjes zijn te veel gerezen:** er zit waarschijnlijk te veel gist in de broodjes. Probeer het opnieuw met minder gist en druk de broodjes licht naar beneden zodra ze op de platen zijn geplaatst.

**De sneetjes in de broodjes zijn gesloten:** de sneetjes zijn niet diep genoeg. Zorg ervoor dat de sneetjes diep genoeg zijn.





## Witbrood

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h01	3h06	3h11
Water	315 ml	420 ml	540 ml
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suiker	½ c.s.	1 c.s.	1
Speciaal broodmeel	520 g	700 g	900 g
Droge bakkergist	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Optioneel:			
Groene olijven	90 g	130 g	190 g
Baconreepjes	150 g	200 g	300 g

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zout en suiker. Voeg vervolgens het meel en de droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de eerste pieptoon klinkt (na ongeveer 23 minuten), voegt u desgewenst een van de extra ingrediënten toe. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.

PROG. 9



## Sandwichbrood

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	2h53	2h58	3h03
Water	270 ml	325 ml	405 ml
Zonnebloemolie	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Suiker	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Poedermelk	2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Speciaal broodmeel	500 g	600 g	750 g
Droge bakkergist	1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zonnebloemolie, zout, suiker en poedermelk. Voeg vervolgens het meel en de droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 8, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.

PROG. 8



## Boerenbrood

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h01	3h06	3h11
Water	305 ml	405 ml	525 ml
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suiker	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Speciaal broodmeel	415 g	560 g	725 g
Volkorenmeel	95 g	130 g	170 g
Droge bakkergist	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
U kunt ook een van de volgende ingrediënten kiezen:			
Walnoten	110 g	150 g	225 g
Hazelnoten	110 g	150 g	225 g

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de bovenstaande tabel voor de hoeveelheden ingrediënten. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zout, suiker. Voeg vervolgens de twee soorten meel en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na ongeveer 23 minuten), voegt u desgewenst de walnoten of hazelnoten toe. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit. Extra ingrediënt: Walnoten.

PROG. 9



## Volkorenbrood

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h06	3h11	3h16
Water	370 ml	490 ml	635 ml
Zonnebloemolie	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Poedermelk	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Speciaal broodmeel	180 g	240 g	310 g
Volkorenmeel	340 g	460 g	590 g
Droge bakkergist	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zonnebloemolie, zout, suiker en poedermelk. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 10, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.

PROG. 10



## Snel brood

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	1h28	1h33	1h38
Lauw water	300 ml	400 ml	600 ml
Olijfolie	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Poedermelk	1½ c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Speciaal broodmeel	480 g	640 g	960 g
Droge bakkergist	3 c.c.	4 c.c.	6 c.c.

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zonnebloemolie, zout, suiker en poedermelk. Voeg vervolgens het meel en de droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 12, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.

PROG. 12



## Brioche

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h15	3h20	3h25
Melk	60 ml	80 ml	120 ml
Eieren	3	5	6
Boter in kleine blokjes gesneden	140 g	200 g	230 g
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Suiker	50 g	70 g	80 g
Speciaal broodmeel	430 g	575 g	670 g
Droge bakkergist	1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Chocoladeschilfers (optioneel)	110 g	150 g	170 g

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: melk, eieren, zachte boter, zout en suiker. Voeg vervolgens het meel en de droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 11, het gewicht van de brioche en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u het piepje hoort (na ongeveer 25 minuten), voegt u desgewenst chocoladeschilfers toe. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit. Aanvullend ingrediënt: chocoladeschilfers.

PROG. 11





## Brood met zaadjes

PROG. 9

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h01	3h06	3h11
Water	360 ml	480 ml	620 ml
Raapzaadolie	2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Honing	2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Speciaal broodmeel	150 g	200 g	260 g
Roggemeel (type 170)	170 g	230 g	300 g
Volkorenmeel	170 g	230 g	300 g
Droge bakkersgist	2 c.c.	2½ c.c.	2½ c.c.
Lijnzaad	75 g	100 g	135 g
Zonnebloempitten	25 g	30 gram	40 g
Maanzaad	15 g	20 g	25 g

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, raapzaadolie, honing en zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na 23 minuten), voegt u het zwarte lijnzaad, de zonnebloempitten en het maanzaad toe. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.



## Glutenvrij kaasbrood

PROG. 13

Gewicht	1000 g
Tijd	2h11
Water	425 ml
Eieren	3
Plantaardige olie	3 c.s.
Kristalsuiker	2 c.s.
Zout	1 c.c.
Witte rijstmeel	280 g
Bruine rijstmeel	140 g
Magere melk in poedervorm	3½ c.s.
Xanthaangom	3½ c.c.
Gedroogde ui-vlokken	1 c.s.
Maanzaad	1 c.c.
Selderijzaad	1½ c.c.
Gedroogde dille	1½ c.c.
Geraspte cheddar	170 g
Droge bakkersgist	1 c.s.

Raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de getoonde volgorde toe aan de broodpan. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 13 en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.



## Brood met vezels

PROG. 10

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h06	3h11	3h16
Water	350 ml	460 ml	600 ml
Zonnebloemolie	½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Zout	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Poedermelk	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Speciaal broodmeel	320 g	420 g	550 g
Fijne zemelen	160 g	210 g	275 g
Droge bakkersgist	2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zonnebloemolie, zout en poedermelk. Voeg vervolgens het meel, de fijne zemelen en de droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 10, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.



## Omega 3-brood

PROG. 9

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h01	3h06	3h11
Water	210 ml	280 ml	365 ml
Naturel yoghurt	125 g	185 g	250 g
Raapzaadolie	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Melasse	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Poedermelk	½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Speciaal broodmeel	155 g	200 g	255 g
Roggemeel (type 170)	210 g	270 g	345 g
Volkorenmeel	110 g	140 g	180 g
Tarwekiemenpoeder	20 g	30 gram	40 g
Droge bakkersgist	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Lijnzaad	55 g	70 g	90 g
Zonnebloempitten	40 g	60 g	70 g

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, naturel yoghurt, raapzaadolie, melasse, zout en poedermelk. Voeg vervolgens de drie soorten meel, het tarwekiemenpoeder en de gedroogde gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na 23 minuten), voegt u het lijnzaad en de zonnebloempitten toe. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.



## Brood zonder zout

PROG. 14

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h05	3h10	3h15
Water	320 ml	430 ml	500 ml
Zonnebloemolie	½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Citroensap	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Speciaal broodmeel	520 g	700 g	840 g
Droge bakkersgist	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Sesamzaad	75 g	100 g	120 g

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zonnebloemolie, citroensap. Voeg vervolgens het meel, de gedroogde gist en het sesamzaad toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 14, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.





## Brood uit Savoie

PROG. 9

Gewicht	750g	1000g	1500g
Tijd	3h01	3h06	3h11
Water	375 ml	500 ml	650 ml
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Speciaal broodmeel	375 g	500 g	650 g
Roggemeel (type 170)	150 g	200 g	260 g
Droge bakkersgist	¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Uien	25 g	30 gram	40 g
Champignons (enkele plakjes)	30 gram	40 g	50 g
Beaufort (in blokjes)	60 g	80 g	100 g

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, fijngehakte champignons en uien, blokjes Beaufort, zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. 30 tot 45 minuten voordat het programma klaar is, opent u de machine en controleert u hoe goed het deeg is gebakken. Als het stevig genoeg is, leg dan de gesneden uien bovenop ter versiering. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.



## Stokbroden met pruimen en walnoten

PROG. 1

Tijd	4 stokbroden	8 stokbroden
	2h02	2h59
Water	160 ml	290 ml
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.
Zout	¾ c.c.	1½ c.c.
Maïsmeel	25 g	45 g
Speciaal broodmeel	200 g	360 g
Roggemeel (type 170)	25 g	45 g
Droge bakkersgist	¾ c.c.	1½ c.c.
Pruimen	45 g	80 g
Walnoten	45 g	80 g

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, suiker en zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 1, de gewenste kleur en de korst en druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na 23 minuten), voegt u de noten toe aan het deeg. Wanneer de tweede pieptoon klinkt (na 1 uur en 5 minuten), opent u de machine en haalt u het deeg eruit. Als u 8 broodjes maakt, deelt u het deeg in 2 porties en laat u een portie onder een handdoek staan voor het 2<sup>e</sup> baksel. Verdeel het 1<sup>e</sup> baksel in vier gelijke delen en vorm ze tot stokbroden. Bevochtig deze voordat u het maïsmeel erin rolt. Plaats ze op het bakrooster voor 'Speciaal brood'. Maak een sneetje in de lengte van de stukken deeg. Leg drie pruimen in elk sneetje. Druk opnieuw op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de pieptoon weer klinkt (na 57 minuten), verwijdert u de stokbroden en herhaalt u de procedure om met het 2<sup>e</sup> baksel te beginnen. Na het bakken laat u ze op een rooster afkoelen.



## Stokbrood met fijne zemen

PROG. 1

Tijd	4 stokbroden	8 stokbroden
	2h02	2h59
Water	175ml	315ml
Suiker	1c.c.	1½ c.c.
Zout	¾ c.c.	1½ c.c.
Boter	20g	35g
Speciaal broodmeel	150g	270g
Volkorenmeel	100g	180g
Fijne zemen	8c.s.	14c.s.
Droge bakkersgist	¾ c.c.	1½ c.c.

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, boter, zout en suiker. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 1, de gewenste kleur en de korst en druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de tweede pieptoon klinkt (na 1 uur en 5 minuten), opent u de machine en haalt u het deeg eruit. Als u 8 broodjes maakt, deelt u het deeg in 2 porties en laat u een portie onder een handdoek staan voor het 2<sup>e</sup> baksel. Verdeel het 1<sup>e</sup> baksel in vier gelijke delen en vorm ze tot stokbroden. Bevochtig ze voordat u ze in de fijne zemen rolt. Plaats ze op het bakrooster voor 'Speciaal brood'. Maak een sneetje in de lengte van de stukken deeg. Druk opnieuw op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de pieptoon weer klinkt (na 57 minuten), verwijdert u de stokbroden en herhaalt u de procedure om met het 2<sup>e</sup> baksel te beginnen. Na het bakken laat u ze op een rooster afkoelen.



## Rozijnenbroodjes

PROG. 1

Tijd	4 broodjes	8 broodjes
	2h02	2h59
Water	165 ml	300 ml
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.
Zout	¾ c.c.	1½ c.c.
Speciaal broodmeel	125 g	225 g
Roggemeel (type 170)	125 g	225 g
Droge bakkersgist	1 c.c.	1½ c.c.
Rozijnen	75 g	135 g

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, suiker, zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 1, de gewenste kleur en de korst en druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na 23 minuten), voegt u de rozijnen toe aan het deeg. Wanneer de tweede pieptoon klinkt (na 1 uur en 5 minuten), opent u de machine en haalt u het deeg eruit. Als u 8 broodjes maakt, deelt u het deeg in 2 porties en laat u een portie onder een handdoek staan voor het 2<sup>e</sup> baksel. Verdeel het 1<sup>e</sup> baksel in vier gelijke delen en vorm ze tot stokbroden voordat u ze in meel rolt. Plaats ze op het bakrooster voor 'Speciaal brood'. Maak een sneetje in de lengte van de stukken deeg. Druk opnieuw op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de pieptoon weer klinkt (na 57 minuten), verwijdert u de broodjes en herhaalt u de procedure om met het 2<sup>e</sup> baksel te beginnen. Na het bakken laat u ze op een rooster afkoelen.



## Ciabatta met geitenkaas en honing

**PROG. 2**

Tijd	2 ciabatta's		4 ciabatta's	
	1h50	2h25	1h50	2h25
Water	120 ml	240 ml	Roggemeel	50 g
Olijfolie	1 c.s.	2 c.s.	Droge bakkersgist	1 c.c.
Zout	1 c.c.	1½ c.c.	Citroentijm	½ c.c.
Acacia-honing	1½ c.s.	3 c.s.	Halfgedroogde geitenkaas	50 g
Speciaal broodmeel	150 g	300 g	Voor het glazuur: olijfolie	100 g

Tijd	2 ciabatta's		4 ciabatta's	
	1h50	2h25	1h50	2h25
Water	120 ml	240 ml	Roggemeel	50 g
Olijfolie	1 c.s.	2 c.s.	Droge bakkersgist	1 c.c.
Zout	1 c.c.	1½ c.c.	Citroentijm	½ c.c.
Acacia-honing	1½ c.s.	3 c.s.	Halfgedroogde geitenkaas	50 g
Speciaal broodmeel	150 g	300 g	Voor het glazuur: olijfolie	100 g

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, olijfolie, zout en honing. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 2, de gewenste kleur en de korst en druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na 23 minuten), voegt u de citroentijm en de blokjes halfgedroogde geitenkaas toe. Wanneer de tweede pieptoon klinkt (na 1 uur en 15 minuten), opent u de machine en haalt u het deeg eruit. Als u 4 ciabatta's maakt, deelt u het deeg in 2 porties en laat u een portie onder een handdoek staan voor het 2<sup>e</sup> baksel. Verdeel het 1<sup>e</sup> baksel in twee gelijke delen en plaats ze in ovalen op de platen. Plaats de ciabatta's op het vlakke bakrooster. Glazuur met olijfolie en druk nogmaals op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de pieptoon weer klinkt (na 35 minuten), verwijdert u de ciabatta's en herhaalt u de procedure om met het 2<sup>e</sup> baksel te beginnen. Na het bakken laat u ze op een rooster afkoelen.

## Bacon, Parmezaanse kaas en brood met koriander

**PROG. 1**

Tijd	4 broden		8 broden	
	2h02	2h59	2h02	2h59
Water	135 ml	245 ml	Droge bakkersgist	¾ c.c.
Zout	¾ c.c.	1½ c.c.	Geroookte baconreepjes	35 g
Olijfolie	½ c.s.	1 c.s.	Geraspte Parmezaanse kaas	30 gram
Suiker	½ c.s.	1 c.s.	Verse koriander, fijn gehakt	½ c.s.
Speciaal broodmeel	205 g	370 g		1 c.s.

Tijd	4 broden		8 broden	
	2h02	2h59	2h02	2h59
Water	135 ml	245 ml	Droge bakkersgist	¾ c.c.
Zout	¾ c.c.	1½ c.c.	Geroookte baconreepjes	35 g
Olijfolie	½ c.s.	1 c.s.	Geraspte Parmezaanse kaas	30 gram
Suiker	½ c.s.	1 c.s.	Verse koriander, fijn gehakt	½ c.s.
Speciaal broodmeel	205 g	370 g		1 c.s.

Bak de baconreepjes in een braadpan met antiaanbaklaag, giet het vet af en laat afkoelen. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zout, olijfolie en suiker. Voeg vervolgens het meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Selecteer programma 1. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na 23 minuten), voegt u de baconreepjes, de Parmezaanse kaas en de koriander toe aan het deeg. Wanneer de tweede pieptoon klinkt (na 1 uur en 5 minuten), opent u de machine en haalt u het deeg eruit. Als u 8 broodjes maakt, deelt u het deeg in 2 porties en laat u een portie onder een handdoek staan voor het 2<sup>e</sup> baksel. Verdeel het 1<sup>e</sup> baksel in vier gelijke delen en vorm ze tot stokbroden. Plaats ze op het rooster voor speciale broden en maak vervolgens een sneetjes in de lengte van de deegdelen. Druk opnieuw op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de pieptoon weer klinkt (na 57 minuten), verwijdert u de stokbroden en herhaalt u de procedure om met het 2<sup>e</sup> baksel te beginnen. Na het bakken laat u ze op een rooster afkoelen.

## Broodstengels met zwart sesamzaad

**PROG. 3**

Tijd	20 broodstengels		
	2h29	2h29	
Water	70 ml	Droge bakkersgist	1 c.c.
Bier	70 ml	Sesamololie	1 c.s.
Zout	1 c.c.	Zwart sesamzaad	50 g
Speciaal broodmeel	240 g		

Tijd	20 broodstengels		
	2h29	2h29	
Water	70 ml	Droge bakkersgist	1 c.c.
Bier	70 ml	Sesamololie	1 c.s.
Zout	1 c.c.	Zwart sesamzaad	50 g
Speciaal broodmeel	240 g		

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, bier, sesamzaadolie en zout. Voeg vervolgens het meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 3, de gewenste kleur en de korst en druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de tweede pieptoon klinkt (na 1 uur en 15 minuten), opent u de machine en haalt u het deeg eruit. Verdeel het in 2 porties en bewaar een van de porties onder een doek voor het 2<sup>e</sup> baksel. Verdeel het 1<sup>e</sup> stuk deeg in tien gelijke delen. Rol ze in zeer dunne spiraalvormen op een met meel bedekt aanrecht. Breng glazuur op waterbasis aan met een bakkwast en rol ze op in zwart sesamzaad. Plaats de reepjes brood op het vlakke bakrooster. Druk opnieuw op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de pieptoon weer hoort (na 37 minuten), verwijdert u de broodstengels en herhaalt u de procedure om met het 2<sup>e</sup> baksel te beginnen. Na het bakken laat u ze op een rooster afkoelen.

## Brood met zwarte olijven

**PROG. 8**

Gewicht	750 g		1000 g		1500 g	
	2h53	2h58	2h58	3h03	3h03	3h03
Water	255 ml	340 ml	510 ml	Water	255 ml	340 ml
Olie	2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.	Olie	2½ c.s.	3½ c.s.
Suiker	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.	Suiker	3 c.c.	4 c.c.
Zout	2 c.c.	2½ c.c.	4 c.c.	Zout	2 c.c.	2½ c.c.
Speciaal broodmeel	480 g	640 g	960 g	Speciaal broodmeel	480 g	640 g
Droge bakkersgist	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.	Droge bakkersgist	1 c.c.	1½ c.c.
Zwarte olijven	75g	100 g	150 g	Zwarte olijven	75g	100 g

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, olijfolie, suiker, zout, meel en gist. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 8, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de pieptoon hoort (na ongeveer 30 minuten), voegt u de zwarte olijven toe aan het deeg. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.

## Ensaïmadas met sinaasappelbloem en kaneel

**PROG. 6**

Tijd	4 ensaïmadas		8 ensaïmadas	
	2h02	2h59	2h02	2h59
Melk	40 ml	120 ml	Melk	40 ml
Ei	1	1	Ei	1
Zout	½ c.c.	1 c.c.	Zout	½ c.c.
Olie	1,5 c.s.	3 c.s.	Olie	1,5 c.s.
Boter	35 g	70 g	Boter	35 g
Poedersuiker	2½ c.s.	4½ c.s.	Poedersuiker	2½ c.s.
Gemalen kaneel	½ c.c.	1 c.c.	Gemalen kaneel	½ c.c.
Sinaasappelbloem	½ c.c.	1 c.c.	Sinaasappelbloem	½ c.c.
Meel	190 g	350 g	Meel	190 g
Droge bakkersgist	1 ½ c.c.	2 c.c.	Droge bakkersgist	1 ½ c.c.

Ter decoratie: poedersuiker

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: melk, zout, olijfolie, gesmolten boter en bruine suiker. Voeg vervolgens het meel, kaneel, sinaasappelbloem en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 6, de gewenste kleur en de korst en druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de tweede pieptoon klinkt (na 1 uur en 5 minuten), opent u de machine en haalt u het deeg eruit. Als u 8 ensaïmadas maakt, deelt u het deeg in 2 porties en laat u een portie onder een handdoek staan voor het 2<sup>e</sup> baksel. Verdeel de 1<sup>e</sup> portie in vier gelijke delen en rol het deeg in stengels van 15 tot 20 cm. Rol de stengels voorzichtig uit en rol ze vervolgens op in een spiraal. Plaats de ensaïmadas op het vlakke bakrooster en breng glazuur aan met een bakkwast. Druk opnieuw op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de pieptoon weer hoort (na 57 minuten), verwijdert u de ensaïmadas en herhaalt u het proces om met uw 2<sup>e</sup> baksel te beginnen. Bestrooi het baksel met poedersuiker en laat afkoelen op een rooster.

Tip: kies voor een lichte korstkleur.





## Klassieke broodjes

PROG. 5

Tijd	4 broodjes	8 broodjes
	2h04	2h43
Water	75 ml	130 ml
Melk	25 ml	50 ml
Zout	1 c.c.	1½ c.c.
Ei	1	1
Boter	15 g	25 g
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.
Type 45 meel	225 g	385 g
Droge bakkersgist	1½ c.c.	2 c.c.
Sesamzaad	1½ c.s.	2 c.s.

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, melk, zout, eieren, boter en suiker. Voeg vervolgens het meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 5, de gewenste kleur en de korst en druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de tweede pieptoon klinkt (na 1 uur en 25 minuten), opent u de machine en haalt u het deeg eruit. Als u 8 broodjes maakt, deelt u het deeg in 2 porties en laat u een portie onder een handdoek staan voor het 2<sup>e</sup> baksel. Verdeel de 1<sup>e</sup> portie in vier gelijke delen en rol het deeg tot een bal om een rond brood te vormen. Breng glazuur aan op melkbasis met een bakkwast en bestrooi met sesamzaad. Plaats de broodjes op het vlakke bakrooster. Druk opnieuw op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de pieptoon weer klinkt (na 39 minuten), verwijdert u de broodjes en herhaalt u het proces om met het 2<sup>e</sup> baksel te beginnen. Na het bakken laat u ze op een rooster afkoelen.



## Broodjes met Gouda en komijn

PROG. 5

Tijd	4 broodjes	8 broodjes
	2h04	2h43
Water	75 ml	130 ml
Melk	25 ml	50 ml
Zout	1 c.c.	1½ c.c.
Ei	1	1
Gesmolten boter	15 g	25 g
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.
Type 45 meel	225 g	385 g
Geraspte Gouda	50 g	85 g
Komijnzaad	1 c.s.	1½ c.s.
Droge bakkersgist	1½ c.c.	2 c.c.

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, melk, zout, ei, gesmolten boter en suiker. Voeg vervolgens het meel, de gouda, de komijn en de gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 5, de gewenste kleur en de korst en druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de tweede pieptoon klinkt (na 1 uur en 25 minuten), opent u de machine en haalt u het deeg eruit. Als u 8 broodjes maakt, deelt u het deeg in 2 porties en laat u een portie onder een handdoek staan voor het 2<sup>e</sup> baksel. Verdeel de 1<sup>e</sup> portie in vier gelijke delen en rol het deeg tot een bal om een rond brood te vormen. Breng glazuur aan op melkbasis met een bakkwast en bestrooi met sesamzaad. Plaats de broodjes op het vlakke bakrooster. Druk opnieuw op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de pieptoon weer klinkt (na 39 minuten), verwijdert u de broodjes en herhaalt u de procedure om met het 2<sup>e</sup> baksel te beginnen. Na het bakken laat u ze op een rooster afkoelen.



## Rozijnen- en gemberbroodjes

PROG. 5

Tijd	4 broodjes	8 broodjes	4 broodjes	8 broodjes	
	2h04	2h43			2h04
Melk	25 ml	50 ml	Geraspte sinaasappelschil	1	1
Water	75 ml	130 ml	Type 45 meel	225 g	385 g
Zout	1 c.c.	1½ c.c.	Gesmolten boter	20 g	35 g
Ei	1	1	Droge bakkersgist	1½ c.c.	2 c.c.
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.	Rozijnen	50 g	85 g
Gemalen gember	¾ c.c.	1 c.c.	<i>Voor glazuur: 1 eetlepel melk en 20 g suiker</i>		

Voeg de rozijnen toe aan de lauwe melk. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zout, ei, suiker, gemberpoeder en geraspte sinaasappelschil in een fijne julienne. Voeg het meel, de gesmolten boter en de gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies het programma 5, de gewenste korstkleur en druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na 28 minuten), voegt u de rozijnen toe. Na het tweede piepje (na 1 uur 25) opent u de machine en haalt u het deeg eruit. Als u 8 broodjes maakt, deelt u het deeg in 2 porties en laat u een portie onder een handdoek staan voor het 2<sup>e</sup> baksel. Verdeel het 1<sup>e</sup> baksel in vier gelijke delen en maak er balletjes van. Gebruik een bakkwast om glazuur aan te brengen met een mix van melk en suiker. Plaats de broodjes op het vlakke bakrooster. Druk opnieuw op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de volgende pieptoon hoort (na 39 minuten), verwijdert u de broodjes. Herhaal het proces voor het 2<sup>e</sup> baksel. Na het bakken laat u ze op een rooster afkoelen.



## Canadees brood met appeljam en ahornsiroop

PROG. 18

Gewicht	1000 g	Gewicht	1000 g
	Tijd		2h08
Ongezoete appeljam	230 ml	Magere melk in poedervorm	4 c.s.
Plantaardige olie	125 ml	Bakpoeder	1 c.c.
Geklopte eieren	3	Zout	¾ c.c.
Poedersuiker	95 g	Bicarbonaat van soda	½ c.c.
Ahornsiroop	110 g	Gemalen kaneel	1½ c.c.
Speciaal broodmeel	175 g	Gehakte pecannoten	40 g
Volkorenmeel	175 g	Gehalveerde pecannoten (optioneel)	6

Voeg de ingrediënten in de getoonde volgorde toe aan de broodpan. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 18 en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Zodra de bakcyclus begint, plaatst u de gehalveerde pecannoten in het midden van het brood. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.



## Brood met wortels en gember

PROG. 18

Gewicht	1000 g	Gewicht	1000 g
	Tijd		2h08
Eieren	2	Speciaal broodmeel	315 g
Geraspte wortels	225 g	Natuurlijke tarwezemelen	100 g
Poedersuiker	125 g	Versgemalen gember	2 c.c.
Ananas, uitgelekt en gedroogd	75 g	Vers geraspte gember	2 c.c.
Melasse	75 g	Gemalen kaneel	¾ c.c.
Plantaardige olie	150 g	Droge bakkersgist	2 c.c.
Zout	¾ c.c.	Bicarbonaat van soda	¾ c.c.

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de getoonde volgorde toe aan de broodpan. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 18, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na 23 minuten), voegt u de walnoten toe. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.





## Belgisch rozijnenbrood (Cramique) **PROG. 11**

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h15	3h20	3h25
Melk	2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Eieren	3	5	6
Boter	160 g	210 g	250 g
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Suiker	5 c.s.	6 c.s.	7 c.s.
Speciaal broodmeel	390 g	530 g	620 g
Droge bakkersgist	2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Rozijnen	120 g	140 g	180 g

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: melk, eieren, zachte boter, zout en suiker. Voeg vervolgens het meel en de droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 11, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na 25 minuten), voegt u de rozijnen toe. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.



## Vlaamse broodcake met frambozen **PROG. 9**

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h01	3h06	3h11
Melk	75 ml	100 ml	150 ml
Zout	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Boter	50 g	65 g	100 g
Suiker	1½ c.c.	2 c.s.	3 c.s.
Bruine suiker	25 g	35 g	50 g
Eieren	2	3	4
Speciaal broodmeel	350 g	465 g	700 g
Droge bakkersgist	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Verse frambozen	40 g	55 g	80 g

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: melk, boter, eieren, frambozen, suiker en zout. Voeg vervolgens het meel en de droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. 30 tot 45 minuten voordat het programma klaar is, opent u de machine en controleert u hoe goed het deeg is gebakken. Als het vast genoeg is, legt u de frambozen erop en voegt u de bruine suiker toe. Schakel aan het einde van het programma de machine uit en haal het baksel eruit.



## Tulband

**PROG. 11**

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h15	3h20	3h25
Melk	100 ml	120 ml	205 ml
Eieren	2	3	4
Boter	160 g	210 g	250 g
Zout	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Suiker	70 g	90 g	135 g
Speciaal broodmeel	390 g	530 g	795 g
Droge bakkersgist	2½ c.c.	3½ c.c.	4 c.c.
Hele amandelen	40 g	50 g	60 g
Rozijnen	110 g	150 g	170 g

Laat de rozijnen weken in water of een brandewijn van fruit. Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: melk, eieren, zachte boter, zout en suiker. Voeg vervolgens het meel en de droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 11, het gewicht van de brioche en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na 25 minuten) voegt u de hele amandelen en de gemarineerde rozijnen toe. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.



## Stollen

**PROG. 6**

Tijd	4 stollen	8 stollen	4 stollen	8 stollen	
	2h02	2h59		2h02	2h59
Lauwe melk	125 ml	225 ml	Rozijnen	60 g	110 g
Zout	1 c.c.	1½ c.c.	Hele amandelen	40 g	70 g
Geharde boter	60 g	110 g	Gekonfijte vruchten	25 g	45 g
Suiker	75 g	135 g	Rum	15 ml	25 ml
Speciaal broodmeel	250 g	450 g	Amandelspijs	75 g	135 g
Droge bakkersgist	15 g	25 g	<i>Ter versiering: poedersuiker</i>		

Week de rozijnen, de hele amandelen en het gekonfijte fruit in de rum. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: lauwe melk, zout, getempereerde boter en suiker. Voeg vervolgens het meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 6, de gewenste kleur en de korst en druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer u de eerste pieptoon hoort (na 23 minuten), voegt u de uitgelekte rozijnen, amandelen en gekonfijte vruchten toe. Wanneer de tweede pieptoon klinkt (na 1 uur en 5 minuten), opent u de machine en haalt u het deeg eruit. Als u 8 broodjes maakt, deelt u het deeg in 2 porties en laat u een portie onder een handdoek staan voor het 2<sup>e</sup> baksel. Verdeel het 1<sup>e</sup> baksel in vier gelijke delen en rol ze uit. Snijd het amandeldeeg in vier stengels en leg ze in het midden van elke deegpannenkoek. Wikkel de pannenkoeken om de amandeldeeg en maak er ballen van. Gebruik een bakkwast om glazuur op melkbasis aan te brengen. Plaats de stollen op het vlakke bakrooster. Druk opnieuw op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de pieptoon weer klinkt (na 57 minuten), haalt u de stollen eruit. Breng glazuur aan met gesmolten boter en bestrooi met poedersuiker. Herhaal het proces om met uw 2<sup>e</sup> baksel te beginnen. Na het bakken laat u ze op een rooster afkoelen.



## Brood met emmentalerkaas

**PROG. 8**

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	2h53	2h58	3h03
Water	240 ml	320 ml	480 ml
Gekruid zout	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Speciaal broodmeel	340 g	450 g	675 g
Droge bakkersgist	2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Suiker	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Blokjes emmentalerkaas	115 g	150 g	225 g

Kies het gewenste broodgewicht en raadpleeg de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zout, meel, droge gist en suiker. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 8, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de eerste pieptoon klinkt (na ongeveer 30 minuten), voegt u de kaas toe. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.





## Kruidenbrood

PROG. 18

Gewicht	1000 g
Tijd	2h08
Melk	200 ml
Eieren	2
Bruine suiker	100 g
Zout	½ c.c.
Mix van vier specerijen	1 c.c.
Bicarbonaat van soda	½ c.c.
Kaneel	1 c.c.
Honing	500 g
Gesmolten boter	200 g
Speciaal broodmeel	400 g
Bakpoeder	1 zakje

Voeg de eieren, de bruine suiker, het zout en de bicarbonaat soda toe in een mengkom. Meng de ingrediënten voor vijf minuten. Voeg de specerijen, melk, honing en gesmolten boter toe. Voeg het mengsel toe aan de broodpan van de broodmachine. Voeg het meel en het bakpoeder toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 18, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan en het brood eruit.

*Tip: kies voor een lichte korstkleur.*



## Vruchtencake

PROG. 18

Gewicht	1000 g
Tijd	2h08
Eieren	5
Suiker	165 g
Vanillesuiker	1 zakje
Zout	1 p.
Bruine rum	1½ c.s.
Boter	230 g
Fijne meel (type 45)	330 g
Bakpoeder	2½ c.c.
Rozijnen	75 g
Gekonfijte vruchten	75 g

Voeg de eieren, suiker, vanillesuiker en het zout toe aan een mengkom. Meng de ingrediënten voor vijf minuten. Voeg het mengsel toe aan de broodpan van de broodmachine. Voeg de donkere rum, de zachte boter, het fijne meel en het bakpoeder toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 18 en de gewenste kleur van de korst. Druk op de toets 'Start/Stop'. Wanneer de eerste pieptoon klinkt (na 23 minuten) voegt u de rozijnen en het gekonfijte fruit toe. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit, haalt u de broodpan eruit en haalt u de vruchtencake eruit. De afbeelding toont een korst met een medium kleur.



## Pizzadeeg

PROG. 16

Gewicht	1250 g
Tijd	1h15
Water	450 ml
Olijfolie	2½ c.s.
Zout	2½ c.c.
Speciaal broodmeel	800 g
Droge bakkersgist	2½ c.c.

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, olijfolie en zout. Voeg vervolgens het meel en de droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Selecteer programma 16. Druk op de toets 'Start/Stop'. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit en haalt de broodpan eruit. De pasta kan nu worden gebruikt.



## Verse pasta

PROG. 17

Gewicht	1250 g
Tijd	15 min
Speciaal broodmeel	830 g
Water	200 ml
Eieren	5
Zout	1½ c.c.

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: meel, water, eieren en zout. Plaats de broodpan in de machine. Selecteer programma 17. Druk op de toets 'Start/Stop'. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit en haalt de broodpan eruit. De pasta kan nu worden gebruikt.



## Appel- en rabarberjam

PROG. 19

Gewicht	1200 g
Tijd	1h30
Appels	600 g
Rabarber	600 g
Suiker	5 c.s.

Schil de appels en de rabarber en snijd ze in kleine stukjes. Doe het fruit in de broodpan van de broodmachine. Voeg de suiker toe. Plaats de broodpan in de machine. Selecteer programma 19. Druk op de toets 'Start/Stop'. Aan het einde van het programma schakelt u de machine uit en haalt de broodpan eruit.

*Tips: U kunt de grootte van de stukken fruit aanpassen, afhankelijk van of u een jam met of zonder stukjes wilt; als u de stukjes in middelgrote stukken snijdt, blijven er na het koken enkele stukjes achter. U kunt jam maken van elk seizoensfruit.*



## UVOD

P 147

## KLASIČNI KRUHOVI

P 148 – 149

## POSEBNI KRUHOVI

P 150. – 151

## FRANCUSKI KRUHOVI

P 152. – 153

## TALIJANSKI KRUHOVI

P 154

## ŠPANJOLSKI KRUHOVI

P 155

## AMERIČKI KRUHOVI

P 156 – 157

## EUROPSKI KRUHOVI

P 158 – 159

## OSTALO

P 160 – 161



## Uvod

*Pažljivo pročitajte prve stranice jer sadrže važne informacije kako bi vaši recepti bili uspješni.*

**Brašno:** brašno koje biste trebali rabiti za pripremu kruha (osim ako nije drugačije navedeno u receptima) ima nekoliko različitih naziva: pšenično brašno, posebno brašno za kruh, pekarsko brašno za bijeli kruh, bijelo brašno.

Napomene: Možete rabiti i pšenično brašno.

**Pekarski kvasac:** svježi kvasac u malim kockicama; suhi aktivni kvasac koji se treba rehidrirati; suhi instant kvasac; tekući kvasac. Prodaje se u trgovinama (odjeli pekarnice ili svježih proizvoda), no možete ga kupiti i kod pekara.

Ako rabite svježi kvasac, zapamtite da ga trebate razlomiti prstima kako bi se lakše razgradilo.

### Odnos količine/težine između suhog kvasca, svježeg kvasca i tekućeg kvasca

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

*Ako rabite svježi kvasac, pomnožite količinu navedenu za suhi kvasac tri puta (u težini).*



## Savjeti

### KRUHOVI

**Kruh se nije dovoljno digao:** provjerite jeste li pažljivo izmjerili količine svakog sastojka. Ili imate previše brašna ili premalo kvasca, vode ili šećera. Izvažite sve sastojke tijekom pripreme tijesta.

**Kruh se raspao:** možda ste dodali previše vode ili kvasca. Smanjite količine i provjerite da voda nije pretopla.

**Kruh je posmeđio, ali nije dovoljno pečen:** kruh je dobio smeđu koricu, ali nije dovoljno pečen: količina vode koju dodajete iznimno je važna. Dodajte manje vode u budućnosti.

### BAGETI I ŽEMLJE

*Za oblikovanje pogledajte slike na kraju ove knjige recepata.*

**Tijesto se teško oblikuje:** vjerojatno ste ga previše mijesili i niste dodali dovoljno vode. Ako se to dogodi, oblikujte tijesto u kuglu, ostavite da se odmara 10 minuta i počnite ponovno.

**Tijesto je ljepljivo i teško se oblikuje:** količina vode iznimno je važna. Blago pobrašnite ruke.

**Tijesto se lako kida ili je postalo zrnato:** to znači da ste previše mijesili tijesto. Oblikujte ga u kuglu, ostavite da se odmara 10 minuta i počnite ponovno.

**Tijesto je kompaktno:** možda ste dodali previše brašna ili ste ga previše mijesili. Kad počnete mijesiti tijesto dodajte malo vode, ostavite da se odmara 10 minuta prije nego što ga počnete oblikovati i tijesto što manje dirajte rukama.

**Žemlje se dodiruju i nisu dovoljno pečene:** tijesto je previše mokro ili niste dobro postavili žemlje na pladanj. Provjerite jeste li dobro izmjerili sve tekućine i žemlje pažljivo postavite na pladnjeve.

**Žemlje se lijepo na pladanj i dno im je izgorilo:** odaberite svjetliju boju korice i nemojte ih previše glazirati.

**Žemlje nakon pečenja nisu dobile boju:** vjerojatno nisu bile dovoljno vlažne prije pečenja. S pomoću pekarskog kista prije pečenja ih premažite jajetom i glazurom na bazi vode.

**Žemlje se nisu dovoljno digle:** nema dovoljno kvasca ili ste previše mijesili tijesto. Pokušajte ponovno i stavite više kvasca. Ostavite da se tijesto odmara 10 minuta prije nego što ga počnete oblikovati i tijesto što manje dirajte rukama.

**Žemlje su se previše digle:** vjerojatno ima previše kvasca. Pokušajte ponovno i stavite manje kvasca te žemlje lagano pritisnite prema dolje kad ih stavite na pladnjeve.

**Rezovi na žemljama su se zatvorili:** vaši rezovi nisu bili dovoljno duboki. Dobro ih zarezite.





## Bijeli kruh

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3 sata 1 min	3 sata 6 min	3 sata 11 min
Voda	315 ml	420 ml	540 ml
Sol	1½ m.žlice	2 m.žlice	3 male žlice
Šećer	½ male žlice	1 mala žlica	1½ mlice žlice
Posebno brašno za kruh	520 g	700 g	900 g
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlice	1½ male žlice	2 žlice
Po želji:			
Zelene masline	90 g	130 g	190 g
Komadići slanine	150 g	200 g	300 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, sol i šećer. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 9, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon otprilike 23 minute), dodajte jedan od dodatnih sastojaka po želji. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.

PROG. 9



## Kruh za sendviče

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	2 sata 53 min	2 sata 58 min	3 sata 3 min
Voda	270 ml	325 ml	405 ml
Suncokretovo ulje	1½ žlica	2 žlice	2½ žlice
Sol	1½ male žlice	2 male žlice	2½ male žlice
Šećer	1½ žlica	2 žlice	2½ žlice
Mlijeko u prahu	2 žlice	2½ žlice	3 žlice
Posebno brašno za kruh	500 g	600 g	750 g
Suhi pekarski kvasac	1½ mala žlica	1½ mala žlica	2 male žlice

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol, šećer i mlijeko u prahu. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 8, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.

PROG. 8



## Seljački kruh

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3 sata 1 min	3 sata 6 min	3 sata 11 min
Voda	305 ml	405 ml	525 ml
Sol	1½ male žlice	2 male žlice	3 male žlice
Šećer	½ male žlice	1 mala žlica	1½ male žlice
Posebno brašno za kruh	415 g	560 g	725 g
Integralno pšenično brašno	95 g	130 g	170 g
Suhi pekarski kvasac	1½ male žlice	2 male žlice	2½ male žlice
Po želji odaberite jedan od sljedećih sastojaka:			
Orasi	110 g	150 g	225 g
Lješnjaci	110 g	150 g	225 g

Odaberite željenu težinu kruha, a količine sastojaka potražite u tablici. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, sol i šećer. Zatim dodajte dvije vrste brašna i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 9, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon otprilike 23 minute), po želji dodajte orahe ili lješnjake. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh. Dodatni sastojak: orasi.

PROG. 9



## Integralni pšenični kruh

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3 sata 6 min	3 sata 11 min	3 sata 16 min
Voda	370 ml	490 ml	635 ml
Suncokretovo ulje	½ žlice	1 žlica	1½ žlica
Sol	1½ male žlice	2 male žlice	3 male žlice
Šećer	1 žlica	1½ žlica	2 žlice
Mlijeko u prahu	1½ žlica	2 žlice	2½ žlice
Posebno brašno za kruh	180 g	240 g	310 g
Integralno pšenično brašno	340 g	460 g	590 g
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlica	1½ mala žlica	2 male žlice

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol, šećer i mlijeko u prahu. Zatim dodajte dvije vrste brašna i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 10, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.

PROG. 10



## Brzinski kruh

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	1 sat 28 min	1 sat 33 min	1 sat 38 min
Mlaka voda	300 ml	400 ml	600 ml
Maslinovo ulje	1½ žlice	2 žlice	3 žlice
Sol	1½ male žlice	2 male žlice	3 male žlice
Šećer	1 žlica	1½ žlica	2 žlice
Mlijeko u prahu	1½ žlica	2½ žlice	3 žlice
Posebno brašno za kruh	480 g	640 g	960 g
Suhi pekarski kvasac	3 male žlice	4 male žlice	6 malih žlica

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol, šećer i mlijeko u prahu. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 12, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.

PROG. 12



## Brioš

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3 sata 15 min	3 sata 20 min	3 sata 25 min
Mlijeko	60 ml	80 ml	120 ml
Jaja	3	5	6
Maslac narezan na male kockice	140 g	200 g	230 g
Sol	1½ mala žlica	2 male žlice	2 male žlice
Šećer	50 g	70 g	80 g
Posebno brašno za kruh	430 g	575 g	670 g
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlica	1½ mala žlica	2½ male žlice
Komadići čokolade (po želji)	110 g	150 g	170 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, omeškali maslac, sol i šećer. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 11, težinu brioša i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon otprilike 25 minute), dodajte komadiće čokolade po želji. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh. Dodatni sastojak: komadići čokolade.

PROG. 11





## Kruh sa sjemenkama

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 1 min</b>	<b>3 sata 6 min</b>	<b>3 sata 11 min</b>
Voda	360 ml	480 ml	620 ml
Ulje uljane repice	2 žlice	2½ žlice	3½ žlice
Med	2 žlice	2½ žlice	3½ žlice
Sol	1½ mala žlica	2 male žlice	2½ male žlice
Posebno brašno za kruh	150 g	200 g	260 g
Raženo brašno	170 g	230 g	300 g
Integralno pšenično brašno	170 g	230 g	300 g
Suhi pekarski kvasac	2 male žlice	2½ male žlice	2½ male žlice
Sjemenke lana	75 g	100 g	135 g
Suncokretove sjemenke	25 g	30 g	40 g
Mak u zrnju	15 g	20 g	25 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, ulje uljane repice, med i sol. Zatim dodajte dvije vrste brašna i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 9, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon otprilike 23 minute), dodajte sjemenke lana, suncokretove sjemenke i mak u zrnju. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.



## Kruh od sira bez glutena

PROG. 13

Težina	1000 g
<b>Vrijeme</b>	<b>2 sata 11 min</b>
Voda	425 ml
Jaja	3
Biljno ulje	3 žlice
Granulirani šećer	2 žlice
Sol	1 mala žlica
Bijelo rižino brašno	280 g
Smeđe rižino brašno	140 g
Obrano mlijeko u prahu	3½ žlice
Ksantan guma	3½ male žlice
Sušeni luk	1 žlica
Mak u zrnju	1 mala žlica
Sjemenke celera	1½ mala žlica
Suhi kopar	1½ mala žlica
Ribani cheddar sir	170 g
Suhi pekarski kvasac	1 žlica

Pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha prikazanim redoslijedom. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 13 i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.



## Kruh s vlaknima

PROG. 10

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 6 min</b>	<b>3 sata 11 min</b>	<b>3 sata 16 min</b>
Voda	350 ml	460 ml	600 ml
Suncokretovo ulje	½ žlice	½ žlice	1 žlica
Sol	1 mala žlica	1½ mala žlica	2 male žlice
Mlijeko u prahu	1 žlica	1½ žlica	2 žlice
Posebno brašno za kruh	320 g	420 g	550 g
Pšenične posije	160 g	210 g	275 g
Suhi pekarski kvasac	2 male žlice	2½ male žlice	3½ male žlice

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol i mlijeko u prahu. Zatim dodajte brašno, pšenične posije i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 10, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.



## Omega 3 kruh

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 1 min</b>	<b>3 sata 6 min</b>	<b>3 sata 11 min</b>
Voda	210 ml	280 ml	365 ml
Prirodni jogurt	125 g	185 g	250 g
Ulje uljane repice	1 žlica	1½ žlica	2 žlice
Melasa	2 žlice	3 žlice	4 žlice
Sol	1½ mala žlica	2 male žlice	2½ male žlice
Mlijeko u prahu	½ žlice	1 žlica	2 žlice
Posebno brašno za kruh	155 g	200 g	255 g
Raženo brašno	210 g	270 g	345 g
Integralno pšenično brašno	110 g	140 g	180 g
Slanutak u prahu	20 g	30 g	40 g
Suhi pekarski kvasac	3 male žlice	4 male žlice	5 malih žlica
Sjemenke lana	55 g	70 g	90 g
Suncokretove sjemenke	40 g	60 g	70 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, neutralni jogurt, ulje uljane repice, sol i mlijeko u prahu. Zatim dodajte tri vrste brašna, slanutak u prahu i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 9, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte sjemenke lana i suncokretove sjemenke. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.



## Kruh bez soli

PROG. 14

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 5 min</b>	<b>3 sata 10 min</b>	<b>3 sata 15 min</b>
Voda	320 ml	430 ml	500 ml
Suncokretovo ulje	½ žlice	½ žlice	1 žlica
Limunov sok	1½ mala žlica	2 male žlice	2 male žlice
Posebno brašno za kruh	520 g	700 g	840 g
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlica	1½ mala žlica	2 male žlice
Sjemenke sezama	75 g	100 g	120 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, limunov sok. Zatim dodajte brašno, suhi kvasac i sjemenke sezama. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 14, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.





## Savojski kruh

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3 sata 1 min	3 sata 6 min	3 sata 11 min
Voda	375 ml	500 ml	650 ml
Sol	1½ mala žlica	2 male žlice	2½ male žlice
Posebno brašno za kruh	375 g	500 g	650 g
Raženo brašno	150 g	200 g	260 g
Suhi pekarski kvasac	¾ male žlice	1 mala žlica	1½ mala žlica
Luk	25 g	30 g	40 g
Gljive (nekoliko kriški)	30 g	40 g	50 g
Beaufort sir (u kockicama)	60 g	80 g	100 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, sitno narezane gljive i luk, kockice sira, sol. Zatim dodajte dvije vrste brašna i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 9, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Otprilike 30 – 45 min prije kraja programa otvorite uređaj i provjerite kako se peče tijesto. Ako je dovoljno čvrsto, stavite narezani luk na vrh za ukras. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.



## Baget s pšeničnim posijama

PROG. 1

	4 bageta	8 bageta
Vrijeme	2 sata 2 min	2 sata 59 min
Voda	175 ml	315 ml
Šećer	1 mala žlica	1½ mala žlica
Sol	¾ male žlice	1½ male žlice
Maslac	20 g	35 g
Posebno brašno za kruh	150 g	270 g
Integralno pšenično brašno	100 g	180 g
Pšenične posije	8 žlica	14 žlica
Suhi pekarski kvasac	¾ male žlice	1½ mala žlica

Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, maslac, šećer i sol. Zatim dodajte dvije vrste brašna i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 1, željenu boju korice i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 min), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako pripremate 8 bageta, odvojite tijesto u 2 porcije i jednu držite ispod krpe za 2. seriju. Prvi komad tijesta razdvojite u 4 jednaka dijela i oblikujte ih u bagete. Navlažite ih prije no što umiješate pšenične posije. Stavite ih na rešetku za pečenje „posebnih štruca“. Napravite rez po dužini komada tijesta. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad ponovno čujete zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite bagete i ponovite postupak s 2. komadom tijesta. Kad je pečenje gotovo, ostavite da se hlade na rešetki.



## Bageti sa suhim šljivama i orasima

PROG. 1

	4 bageta	8 bageta
Vrijeme	2 sata 2 min	2 sata 59 min
Voda	160 ml	290 ml
Šećer	1 žlica	1½ žlica
Sol	¾ male žlice	1½ mala žlica
Kukuruzno brašno	25 g	45 g
Posebno brašno za kruh	200 g	360 g
Raženo brašno	25 g	45 g
Suhi pekarski kvasac	¾ male žlice	1½ mala žlica
Suhe šljive	45 g	80 g
Orasi	45 g	80 g

Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, šećer i sol. Zatim dodajte dvije vrste brašna i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 1, željenu boju korice i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), u tijesto dodajte orahe. Kad čujete drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 min), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako pripremate 8 bageta, odvojite tijesto u 2 porcije i jednu držite ispod krpe za 2. seriju. Prvi komad tijesta razdvojite u 4 jednaka dijela i oblikujte ih u bagete. Navlažite ih prije no što umiješate kukuruzno brašno. Stavite ih na rešetku za pečenje „posebnih štruca“. Napravite rez po dužini komada tijesta. U svaki rez stavite 3 suhe šljive. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad ponovno čujete zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite bagete i ponovite postupak s 2. komadom tijesta. Kad je pečenje gotovo, ostavite da se hlade na rešetki.



## Žemlje s grožđicama

PROG. 1

	4 žemlje	8 žemlji
Vrijeme	2 sata 2 min	2 sata 59 min
Voda	165 ml	300 ml
Šećer	1 žlica	1½ žlica
Sol	¾ male žlice	1½ mala žlica
Posebno brašno za kruh	125 g	225 g
Raženo brašno	125 g	225 g
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlica	1½ male žlice
Grožđice	75 g	135 g

Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, šećer i sol. Zatim dodajte dvije vrste brašna i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 1, željenu boju korice i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), u tijesto dodajte grožđice. Kad čujete drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 min), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako pripremate 8 žemlji, odvojite tijesto u 2 porcije i jednu držite ispod krpe za 2. seriju. Prvi komad tijesta razdvojite u 4 jednaka dijela i oblikujte ih u bagete prije no što ih uvaljate u brašno. Stavite ih na rešetku za pečenje „posebnih štruca“. Napravite rez po dužini komada tijesta. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad ponovno čujete zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite bagete i ponovite postupak s 2. komadom tijesta. Kad je pečenje gotovo, ostavite da se hlade na rešetki.





## Ciabbata s kozjim sirom i medom

**PROG. 2**

Vrijeme	2 ciabbate		4 ciabbate	
	1 sat 50 min	2 sata 25 min		
Voda	120 ml	240 ml		
Maslinovo ulje	1 žlica	2 žlice		
Sol	1 mala žlica	1½ žlica		
Med akacije	1½ mala žlica	3 male žlice		
Posebno brašno za kruh	150 g	300 g		

	2 ciabbate		4 ciabbate	
	1 sat 50 min	2 sata 25 min		
Raženo brašno	50 g	100 g		
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlica	2 male žlice		
Limunski timijan	½ male žlice	1 mala žlica		
Polusuhi kozji sir	50 g	100 g		
<i>Maslinovo ulje za premaz</i>				

Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, maslinovo ulje, sol i med. Zatim dodajte dvije vrste brašna i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 2, željenu boju korice i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte limunski timijan i polusuhi kozji sir. Kad čujete drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 min), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako pripremate 4 ciabbate, odvojite tijesto u 2 porcije i jednu držite ispod krpe za 2. seriju. Prvi komad tijesta razdvojite u 2 jednaka dijela i oblikujte ih u ovalne komade na pladnjevima. Ciabbate stavite na ravnu rešetku za pečenje. Premažite maslinovim uljem i ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad ponovno čujete zvučni signal (nakon 35 minuta), izvadite ciabbate i ponovite postupak s 2. komadom tijesta. Kad je pečenje gotovo, ostavite da se hlade na rešetki.



## Štruca sa slaninom, parmezanom i korijanderom

**PROG. 1**

Vrijeme	4 štruce		8 štruca	
	2 sata 2 min	2 sata 59 min		
Voda	135 ml	245 ml		
Sol	¾ male žlice	1½ mala žlica		
Maslinovo ulje	½ žlice	1 žlica		
Šećer	½ žlice	1 žlica		
Posebno brašno za kruh	205 g	370 g		

	4 štruce		8 štruca	
	2 sata 2 min	2 sata 59 min		
Suhi pekarski kvasac	¾ male žlice	1½ mala žlica		
Komadići dimljene slanine	35 g	65 g		
Ribani parmezan	30 g	55 g		
Svježi korijander, sitno narezan	½ žlice	1 žlica		

Popržite slaninu na vrućoj tavi, ocijedite masnoću i ostavite da se ohladi. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, sol, maslinovo ulje i šećer. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), u tijesto dodajte komadiće slanine, parmezan i korijander. Kad čujete drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 min), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako pripremate 8 bageta, odvojite tijesto u 2 porcije i jednu držite ispod krpe za 2. seriju. Prvi komad tijesta razdvojite u 4 jednaka dijela i oblikujte ih u bagete. Stavite ih na rešetku za pečenje „posebnih štruca“. I napravite rez po dužini komada tijesta. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad ponovno čujete zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite bagete i ponovite postupak s 2. komadom tijesta. Kad je pečenje gotovo, ostavite da se hlade na rešetki.

## Štapići s crnim sezamom

**PROG. 3**

Vrijeme	20 štapića	
	2 sata 29 min	
Voda	70 ml	
Pivo	70 ml	
Sol	1 mala žlica	
Posebno brašno za kruh	240 g	

	20 štapića	
	2 sata 29 min	
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlica	
Ulje sezama	1 žlica	
Crni sezam	50 g	

Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, pivo, ulje sezama i sol. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 3, željenu boju korice i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 min), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Podijelite u 2 porcije i jednu držite ispod krpe za 2. seriju. Prvi komad tijesta razdvojite u 10 jednakih dijelova. Zarolajte ih u vrlo tanke trakice na pobrašnjennoj radnoj površini. Premažite vodom s pomoću pekarskog kista i uvaljajte u crni sezam. Štapiće stavite na ravnu rešetku za pečenje. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad ponovno čujete zvučni signal (nakon 37 minuta), izvadite štapiće i ponovite postupak s 2. komadom tijesta. Kad je pečenje gotovo, ostavite da se hlade na rešetki.



## Kruh s crnim maslinama

**PROG. 8**

Težina	750 g		1000 g		1500 g	
	Vrijeme	2 sata 53 min	2 sata 58 min	3 sata 3 min		
Voda	255 ml	340 ml	510 ml			
Ulje	2½ žlice	3½ žlice	5 žlica			
Šećer	3 male žlice	4 male žlice	5 malih žlica			
Sol	2 male žlice	2½ male žlice	4 male žlice			
Posebno brašno za kruh	480 g	640 g	960 g			
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlica	1½ mala žlica	2 male žlice			
Crne masline	75 g	100 g	150 g			

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, ulje, šećer, sol, brašno i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 8, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon otprilike 30 minuta), u tijesto dodajte crne masline. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.



## Ensaimada s cvijetom naranče i cimetom

**PROG. 6**

Vrijeme	4 ensaimade		8 ensaimada	
	2 sata 2 min	2 sata 59 min		
Mlijeko	40 ml	120 ml		
Jaje	1	1		
Sol	½ male žlice	1 mala žlica		
Ulje	1,5 žlica	3 žlice		
Maslac	35 g	70 g		
Šećer u prahu	2½ žlice	4½ žlica		
Cimet u prahu	½ male žlice	1 mala žlica		
Cvijet naranče	½ male žlice	1 mala žlica		
Brašno	190 g	350 g		
Suhi pekarski kvasac	1 ½ mala žlica	2 male žlice		
<i>Za ukras: šećer u prahu</i>				

Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: mlijeko, sol, maslinovo ulje i smeđi šećer. Zatim dodajte brašno, cimet, cvijet naranče i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 6, željenu boju korice i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete drugi zvučni signal (nakon 1 sata i 5 min), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako pripremate 8 ensaimada, odvojite tijesto u 2 porcije i jednu držite ispod krpe za 2. seriju. Prvi komad tijesta razdvojite u 4 jednaka dijela i oblikujte ih u trake od 15 do 20 cm. Nježno ih uvaljajte i zarolajte u spirale. Stavite ensaimade na ravnu rešetku za pečenje i premažite vodom s pomoću pekarskog kista. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad ponovno čujete zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite ensaimade i ponovite postupak s 2. komadom tijesta. Kad su pečene, pospite šećerom u prahu i ostavite da se hlade na rešetki.

👉 **Savjet: odaberite svjetliju boju korice.**





## Klasične žemlje

PROG. 5

Vrijeme	4 žemlje	8 žemlji
	2 sata 4 min	2 sata 43 min
Voda	75 ml	130 ml
Mlijeko	25 ml	50 ml
Sol	1 mala žlica	1½ mala žlica
Jaje	1	1
Maslac	15 g	25 g
Šećer	1 žlica	1½ žlica
Brašno	225 g	385 g
Suhi pekarski kvasac	1½ mala žlica	2 male žlice
Siemenke sezama	1½ žlica	2 žlice

Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, mlijeko, sol, jaje, maslac i šećer. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 5, željenu boju korice i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 min), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako pripremate 8 žemlji, odvojite tijesto u 2 porcije i jednu držite ispod krpe za 2. seriju. Prvi komad tijesta razdvojite u 4 jednaka dijela pa tijesto zarolajte u oblik kugle, odnosno okrugle štruce. Premažite mlijekom s pomoću pekarskog ista i pospite sjemenkama sezama. Žemlje stavite na ravnu rešetku za pečenje. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad ponovno čujete zvučni signal (nakon 39 minuta), izvadite žemlje i ponovite postupak s 2. komadom tijesta. Kad je pečenje gotovo, ostavite da se hlade na rešetki.



## Žemlje s gaudom i kimom

PROG. 5

Vrijeme	4 žemlje	8 žemlji
	2 sata 4 min	2 sata 43 min
Voda	75 ml	130 ml
Mlijeko	25 ml	50 ml
Sol	1 mala žlica	1½ mala žlica
Jaje	1	1
Rastopljeni maslac	15 g	25 g
Šećer	1 žlica	1½ žlica
Brašno	225 g	385 g
Ribana gauda	50 g	85 g
Siemenke kima	1 žlica	1½ žlica
Suhi pekarski kvasac	1½ mala žlica	2 male žlice

Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, mlijeko, sol, jaje, rastopljeni maslac i šećer. Zatim dodajte brašno, cimet, gaudu i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 5, željenu boju korice i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 min), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako pripremate 8 žemlji, odvojite tijesto u 2 porcije i jednu držite ispod krpe za 2. seriju. Prvi komad tijesta razdvojite u 4 jednaka dijela pa tijesto zarolajte u oblik kugle, odnosno okrugle štruce. Premažite mlijekom s pomoću pekarskog ista i pospite sjemenkama sezama. Žemlje stavite na ravnu rešetku za pečenje. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad ponovno čujete zvučni signal (nakon 39 minuta), izvadite žemlje i ponovite postupak s 2. komadom tijesta. Kad je pečenje gotovo, ostavite da se hlade na rešetki.



## Žemlje s grožđicama i đumbirom

PROG. 5

Vrijeme	4 žemlje	8 žemlji	4 žemlje	8 žemlji
	2 sata 4 min	2 sata 43 min		
Mlijeko	25 ml	50 ml	Korica naranče	1
Voda	75 ml	130 ml	Brašno	225 g
Sol	1 mala žlica	1½ mala žlica	Rastopljeni maslac	20 g
Jaje	1	1	Suhi pekarski kvasac	1½ mala žlica
Šećer	1 žlica	1½ žlica	Grožđice	50 g
Ribani đumbir	¼ žličice	1 žličica	<i>Za premaz: 1 žlica mlijeka i 20 g šećera</i>	

Stavite grožđice u mlako mlijeko da se napuhnu. U međuvremenu dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, sol, jaje, šećer, đumbir u prahu i korica naranče narezana na tanke trakice. Dodajte brašno, rastopljeni maslac i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 5, željenu boju korice i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 28 minuta), dodajte grožđice. Kad čujete drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 25 min), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako ste odlučili pripremati 8 žemlji, tijesto razdvojite u 2 dijela i jedan držite ispod krpe za 2. seriju. Prvi komad tijesta razdvojite u 4 jednaka dijela i oblikujte ih u loptice. Premažite mješavinom mlijeka i šećera s pomoću pekarskog kista. Žemlje stavite na ravnu rešetku za pečenje. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete sljedeći zvučni signal (nakon 39 minuta), izvadite žemlje. Ponovite postupak s 2. serijom. Kad je pečenje gotovo, ostavite da se hlade na rešetki.



## Kanadski kruh s kompotom od jabuka i javorovim sirupom

PROG. 18

Težina	1000 g	Težina	1000 g
	2 sata 8 min		2 sata 8 min
Nezaslađane konzervirane jabuke	230 ml	Obrano mlijeko u prahu	4 žlice
Biljno ulje	125 ml	Prašak za pecivo	1 mala žlica
Umućena jaja	3	Sol	¼ male žlice
Šećer u prahu	95 g	Soda bikarbona	½ male žlice
Javorov sirup	110 g	Cimet u prahu	1½ mala žlica
Posebno brašno za kruh	175 g	Narezani pekan orasi	40 g
Brašno cijelog zrna pšenice	175 g	Polovice pekan oraha (po želji)	6

Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha prikazanim redoslijedom. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 18 i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Čim ciklus pečenja započne, stavite polovice pekan oraha u sredinu štruce. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.



## Kruh s mrkvom i đumbirom

PROG. 18

Težina	1000 g	Težina	1000 g
	2 sata 8 min		2 sata 8 min
Jaja	2	Posebno brašno za kruh	315 g
Ribana mrkva	225 g	Prirodne pšenične posije	100 g
Šećer u prahu	125 g	Sitno mljeveni đumbir	2 male žlice
Ananas, ocijeđen i osušen	75 g	Sitno ribani đumbir	2 male žlice
Melasa	75 g	Cimet u prahu	¼ male žlice
Biljno ulje	150 g	Suhi pekarski kvasac	2 male žlice
Sol	¼ male žlice	Soda bikarbona	¼ male žlice

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha prikazanim redoslijedom. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 18, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte oraha. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.





## Belgijski kruh s grožđicama (Cra-mique)

PROG. 11

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3 sata 15 min	3 sata 20 min	3 sata 25 min
Mlijeko	2½ žlice	3 žlice	3½ žlice
Jaja	3	5	6
Maslac	160 g	210 g	250 g
Sol	1½ mala žlica	2 male žlice	2½ male žlice
Šećer	5 žlice	6 žlice	7 žlice
Posebno brašno za kruh	390 g	530 g	620 g
Suhi pekarski kvasac	2 male žlice	2½ male žlice	3 male žlice
Grožđice	120 g	140 g	180 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, omekšali maslac, sol i šećer. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 11, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 25 minuta), dodajte grožđice. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.



## Flamanska torta s malinama

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3 sata 1 min	3 sata 6 min	3 sata 11 min
Mlijeko	75 ml	100 ml	150 ml
Sol	1 mala žlica	1½ mala žlica	2 male žlice
Maslac	50 g	65 g	100 g
Šećer	1½ mala žlica	2 žlice	3 žlice
Smeđi šećer	25 g	35 g	50 g
Jaja	2	3	4
Posebno brašno za kruh	350 g	465 g	700 g
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlica	1 mala žlica	1½ mala žlica
Svježe maline	40 g	55 g	80 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: mlijeko, maslac, jaja, maline, šećer i sol. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 9, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Otprilike 30 – 45 min prije kraja programa otvorite uređaj i provjerite kako se peče tijesto. Ako je dovoljno čvrsto, na vrh stavite maline i dodajte omekšali smeđi šećer. Na kraju programa isključite uređaj i izvadite kruh.



## Kugelhopf

PROG. 11

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3 sata 15 min	3 sata 20 min	3 sata 25 min
Mlijeko	100 ml	120 ml	205 ml
Jaja	2	3	4
Maslac	160 g	210 g	250 g
Sol	1 mala žlica	1 mala žlica	1½ mala žlica
Šećer	70 g	90 g	135 g
Posebno brašno za kruh	390 g	530 g	795 g
Suhi pekarski kvasac	2½ male žlice	3½ male žlice	4 male žlice
Cijeli bademi	40 g	50 g	60 g
Grožđice	110 g	150 g	170 g

Grožđice umočite u vodu ili proziranu voćnu rakiju. Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, omekšali maslac, sol i šećer. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 11, težinu briosa i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 25 minute), u tijesto dodajte cijele bademe i marinirane grožđice. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.



## Stollen (Božićni kruh)

PROG. 6

Vrijeme	4 stollena	8 stollena
	2 sata 2 min	2 sata 59 min
Mlako mlijeko	125 ml	225 ml
Sol	1 mala žlica	1½ mala žlica
Temperirani maslac	60 g	110 g
Šećer	75 g	135 g
Posebno brašno za kruh	250 g	450 g
Suhi pekarski kvasac	15 g	25 g

	4 stollena	8 stollena
	2 sata 2 min	2 sata 59 min
Grožđice	60 g	110 g
Cijeli bademi	40 g	70 g
Kandirano voće	25 g	45 g
Rum	15 ml	25 ml
Pasta od badema	75 g	135 g

*Za ukras: šećer u prahu*

Namočite grožđice, cijele bademe i kandirano voće u rum. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: mlako mlijeko, sol, temperirani maslac i šećer. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 6, željenu boju korice i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), u tijesto dodajte grožđice, bademe i kandirano voće. Kad čujete drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 min), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako pripremate 8 stollena, odvojite tijesto u 2 porcije i jednu držite ispod krpe za 2. seriju. Prvi komad tijesta razdvojite u 4 jednaka dijela i razvaljajte ih. Tijesto od badema narežite na 4 trake i stavite ih u sredinu svakog kruga razvaljanog tijesta. Zamotajte okruglo razvaljano tijesto oko tijesta od badema i oblikujte ih u loptice. Premažite mlijekom s pomoću pekarskog kista. Stollene stavite na ravnu rešetku za pečenje. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad ponovno čujete zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite stollene. Premažite rastopljenim maslacem i pospite šećerom u prahu. Ponovite postupak s 2. serijom. Kad je pečenje gotovo, ostavite da se hlade na rešetki.



## Kruh s emmentalerom

PROG. 8

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	2 sata 53 min	2 sata 58 min	3 sata 3 min
Voda	240 ml	320 ml	480 ml
Sol sa začinskim biljem	1 mala žlica	1 mala žlica	1½ mala žlica
Posebno brašno za kruh	340 g	450 g	675 g
Suhi pekarski kvasac	2 male žlice	2½ male žlice	3½ male žlice
Šećer	1 mala žlica	1 mala žlica	1½ mala žlica
Kockice emmentaler sira	115 g	150 g	225 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, sol, brašno, suhi kvasac i šećer. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 8, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon otprilike 30 minuta), dodajte sir. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.





## Kruh sa začinima

PROG. 18

Težina	1000 g
Vrijeme	2 sata 8 min
Mlijeko	200 ml
Jaja	2
Smeđi šećer	100 g
Sol	½ male žlice
Mješavina četiri začina	1 mala žlica
Soda bikarbona	½ male žlice
Cimet	1 mala žlica
Med	500 g
Rastopljeni maslac	200 g
Posebno brašno za kruh	400 g
Prašak za pecivo	1 pakiranje

Dodajte jaja, smeđi šećer, sol i sodu bikarbonu u zdjelu. Miješajte 5 minuta. Dodajte začine, mlijeko, med i rastopljeni maslac. Mješavinu stavite u posudu za kruh uređaja za pripremu kruha. Dodajte brašno i prašak za pecivo. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 18, težinu štruce i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite kruh.

*Savjet: odaberite svjetliju boju korice.*



## Voćna torta

PROG. 18

Težina	1000 g
Vrijeme	2 sata 8 min
Jaja	5
Šećer	165 g
Vanilin šećer	1 pakiranje
Sol	prstohvat
Smeđi rum	1½ žlica
Maslac	230 g
Glatko brašno	330 g
Prašak za pecivo	2½ male žlice
Groždice	75 g
Kandirano voće	75 g

U posudu stavite jaja, šećer, vanilin šećer i sol. Miješajte 5 minuta. Mješavinu stavite u posudu za kruh uređaja za pripremu kruha. Dodajte tamni rum, omekšali maslac, glatko brašno i prašak za pecivo. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 18 i željenu boju korice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), u tijesto dodajte groždice i kandirano voće. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu s kruhom i izvadite voćnu tortu. Slika prikazuje srednje pečenu koricu.



## Tijesto za pizzu

PROG. 16

Težina	1250 g
Vrijeme	1 sat 15 min
Voda	450 ml
Maslinovo ulje	2½ žlice
Sol	2½ male žlice
Posebno brašno za kruh	800 g
Suhi pekarski kvasac	2½ male žlice

Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, maslinovo ulje i sol. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 16. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu za kruh. Možete rabiti tijesto.



## Svježa tjestenina

PROG. 17

Težina	1250 g
Vrijeme	15 min
Posebno brašno za kruh	830 g
Voda	200 ml
Jaja	5
Sol	1½ mala žlica

Dodajte sastojke u posudu za pripremu kruha sljedećim redoslijedom: voda, jaja i sol. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 17. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu za kruh. Možete rabiti tijesto.



## Konzervirane jabuke i rabarbara

PROG. 19

Težina	1200 g
Vrijeme	1 sat 30 min
Jabuke	600 g
Rabarbara	600 g
Šećer	5 žlica

Ogulite jabuke i rabarbaru te ih narežite na male komade. Voće stavite u posudu za kruh uređaja za pripremu kruha. Dodajte šećer. Stavite posudu za kruh u uređaj. Odaberite program 19. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Na kraju programa isključite uređaj, izvadite posudu za kruh.

*Savjeti: možete promijeniti veličinu komada voća ovisno o tome želite li ih konzervirati s ili bez komadića; a kad režete na srednje komade, nakon kuhanja ostat će vam malo komadića. Konzervirati možete bilo koje sezonsko voće.*



## UVOD

P 163

## NAVADNE VRSTE KRUHA

P 164 – 165

## POSEBNE VRSTE KRUHA

P 166 – 167

## FRANCOSKE VRSTE KRUHA

P 168 – 169

## ITALIJANSKE VRSTE KRUHA

P 170

## ŠPANSKE VRSTE KRUHA

P 171

## AMERIŠKE VRSTE KRUHA

P 172 – 173

## EVROPSKE VRSTE KRUHA

P 174 – 175

## DRUGI RECEPTI

P 176 – 177



## Uvod

*Pozorno preberite prvih nekaj strani, saj vsebujejo pomembne informacije, ki vam bodo pomagale, da vaši recepti uspejo.*

**Moka:** moka, ki bi jo morali uporabiti za pripravo kruha (razen če je v receptih drugače navedeno), ima več različnih imen: pšenična moka (tipa 55), namenska moka, pekovska moka za beli kruh, bela moka.

Opomba: uporabljate lahko tudi pšenično moko tipa 65.

**Pekovski kvas:** sveži kvas v majhnih kockah; suhi aktivni kvas, ki ga je treba namočiti; suhi instantni kvas; tekoči kvas. Kupite ga lahko v supermarketih (na oddelku za peko oz. v hladilniku) ali pri svojem peku.

Če uporabljate sveži kvas, ga zdrobite s prsti, da se lažje raztopi.

### Ekvivalentna količina/teža med suhim kvasom, svežim kvasom in tekočim kvasom

Suhi kvas (na čajno žličko)	1	1 ½	2	2 ½	3	3 ½	4	4 ½	5
Suhi kvas (v g)	3	4 ½	6	7 ½	9	10 ½	12	13 ½	15
Sveži kvas (v g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekoči kvas (v ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

*Pri svežem kvasu količino, navedeno za suhi kvas, pomnožite s tri (po teži).*



## Nasveti in namigi

### KRUH

**Kruh se ni dovolj dvignil:** skrbno stehtajte količine posamezne sestavine. Morda ste dodali preveč moke ali premalo kvasa, vode ali sladkorja. Pri pripravi testa odtehtajte vse sestavine.

**Kruh se je sesul:** morda ste dodali preveč vode ali kvasa. Zmanjšajte dodane količine in poskrbite, da voda ni pretopla.

**Skorja kruha je rjava, vendar je premalo pečen:** količina dodane vode je zelo pomembna. V prihodnosti jo dodajte malo manj.

### ŠTRUČKE IN HLEBČKI

*Za oblikovanje glejte slike na zadnji strani knjige receptov.*

**Testo je težko oblikovati:** mogoče ste ga predolgo gnetli ali ste dodali premalo vode. Iz testa oblikujte kepo, jo pustite počivati 10 minut in ponovite postopek.

**Testo je lepljivo in se ga težko oblikuje:** količina vode je zelo pomembna. Roke si posujte z malo moke.

**Testo se zlahka trga ali je postalo zrnat:** to pomeni, da je bilo testo predolgo gneteno. Testo zvijte v kepo, ga pustite počivati 10 minut in ponovite postopek.

**Testo je kompaktno:** morda ste dodali preveč moke ali ste ga predolgo gnetli. Na začetku postopka gnetenja dodajte malo vode, pustite testo počivati 10 minut, preden ga oblikujete, in ga čim manj obdelujete.

**Hlebčki se dotikajo drug drugega in so premalo pečeni:** testo je premokro ali hlebčki niso dobro postavljeni na pladnju. Tekočine natančno odmerite in hlebčke skrbno razporedite na pladnjih.

**Hlebčki se prijemajo pladnje in so spodaj zažgani:** hlebčke pecite tako, da skorja dobi svetlejšo barvo, in jih ne glazirajte preveč.

**Hlebčki so po peki brez barve:** hlebčki najbrž niso bili dovolj vlažni pred peko. S čopičem za pecivo pred peko nanesite glazuro na osnovi jajc in vode.

**Hlebčki se niso dovolj dvignili:** v testu ni dovolj kvasa ali pa je bilo predolgo gneteno. Poskusite znova in uporabite več kvasa. Pred oblikovanjem testa pustite počivati 10 minut in ga čim manj obdelujte.

**Hlebčki so se preveč dvignili:** v testu je lahko preveč kvasa. Poskusite znova z manj kvasa in hlebčke rahlo pritisnite navzdol, ko jih položite na pladnje.

**Zareze na hlebčkih so se zaprle:** zareze niso bile dovolj globoke. Ko izdelujete zareze, močneje pritisnite nož.





## Beli kruh

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 01	3h 06	3h 11
Voda	315 ml	420 ml	540 ml
Sol	1 ½ žličke	2 žlički	3 žličke
Sladkor	½ žlice	1 žlica	1 ½ žlice
Namenska moka	520 g	700 g	900 g
Suhi kvas	1 žlička	1 ½ žličke	2 žlički
Po izbiri:			
Zelene olive	90 g	130 g	190 g
Rezine slanine	150 g	200 g	300 g

Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sol in sladkor. Nato dodajte moko in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 9, težo štruca in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po približno 23 minutah), po želji lahko dodate eno dodatno sestavino. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.

PROG. 9



## Toast štruca

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	2h 53	2h 58	3h 03
Voda	270 ml	325 ml	405 ml
Sončnično olje	1 ½ žlice	2 žlici	2 ½ žlice
Sol	1 ½ žličke	2 žlički	2 ½ žličke
Sladkor	1 ½ žlice	2 žlici	2 ½ žlice
Mleko v prahu	2 žlici	2 ½ žlice	3 žlice
Namenska moka	500 g	600 g	750 g
Suhi kvas	1 ½ žličke	1 ½ žličke	2 žlički

Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sončnično olje, sol, sladkor in mleko v prahu. Nato dodajte moko in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 8, težo štruca in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.

PROG. 8



## Kmečki kruh

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 01	3h 06	3h 11
Voda	305 ml	405 ml	525 ml
Sol	1 ½ žličke	2 žlički	3 žličke
Sladkor	½ žlice	1 žlica	1 ½ žlice
Namenska moka	415 g	560 g	725 g
Polnozrnata moka	95 g	130 g	170 g
Suhi kvas	1 ½ žličke	2 žlički	2 ½ žličke
Po izbiri lahko uporabite eno izmed naslednjih sestavin:			
Orehi	110 g	150 g	225 g
Lešniki	110 g	150 g	225 g

Izberite zeleno težo kruha in si v zgornji tabeli oglejte količino sestavin. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sol in sladkor. Nato dodajte obe vrsti moke in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 9, težo štruca in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po približno 23 minutah), po izbiri lahko dodate orehe ali lešnike. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh. Dodatna sestavina: orehi.

PROG. 9



## Polnozrnati kruh

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 06	3h 11	3h 16
Voda	370 ml	490 ml	635 ml
Sončnično olje	½ žlice	1 žlica	1 ½ žlice
Sol	1 ½ žličke	2 žlički	3 žličke
Sladkor	1 žlica	1 ½ žlice	2 žlici
Mleko v prahu	1 ½ žlice	2 žlici	2 ½ žlice
Namenska moka	180 g	240 g	310 g
Polnozrnata moka	340 g	460 g	590 g
Suhi kvas	1 žličke	1 ½ žličke	2 žlički

Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sončnično olje, sol, sladkor in mleko v prahu. Nato dodajte obe vrsti moke in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 10, težo štruca in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.

PROG. 10



## Hitro pripravljen kruh

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	1h 28	1h 33	1h 38
Mlačna voda	300 ml	400 ml	600 ml
Olivno olje	1 ½ žlice	2 žlici	3 žlice
Sol	1 ½ žličke	2 žlički	3 žličke
Sladkor	1 žlica	1 ½ žlice	2 žlici
Mleko v prahu	1 ½ žlice	2 ½ žlice	3 žlice
Namenska moka	480 g	640 g	960 g
Suhi kvas	3 žličke	4 žličke	6 žličk

Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sončnično olje, sol, sladkor in mleko v prahu. Nato dodajte moko in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 12, težo štruca in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.

PROG. 12



## Brioš

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 15	3h 20	3h 25
Mleko	60 ml	80 ml	120 ml
Jajca	3	5	6
Maslo, narezano na majhne kocke	140 g	200 g	230 g
Sol	1 ½ žličke	2 žlički	2 žlički
Sladkor	50 g	70 g	80 g
Namenska moka	430 g	575 g	670 g
Suhi kvas	1 žlička	1 ½ žličke	2 ½ žličke
Koščki čokolade (po izbiri)	110 g	150 g	170 g

Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: mleko, jajca, zmehčano maslo, sol in sladkor. Nato dodajte moko in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 11, težo brioša in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi zvočni pisk (po približno 25 minutah), po izbiri lahko dodate koščke čokolade. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh. Dodatna sestavina: koščki čokolade.

PROG. 11





## Kruh s semeni

PROG. 9

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 01	3h 06	3h 11
Voda	360 ml	480 ml	620 ml
Repično olje	2 žlici	2 ½ žlice	3 ½ žlice
Med	2 žlici	2 ½ žlice	3 ½ žlice
Sol	1 ½ žličke	2 žlički	2 ½ žličke
Namenska moka	150 g	200 g	260 g
Ržena moka (tip 170)	170 g	230 g	300 g
Polnozrnata moka	170 g	230 g	300 g
Suh pekovski kvas	2 žlički	2 ½ žličke	2 ½ žličke
Lanena semena	75 g	100 g	135 g
Sončnična semena	25 g	30 g	40 g
Makova semena	15 g	20 g	25 g

Izberite želeno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, repično olje, med in sol. Nato dodajte obe vrsti moke in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 9, težo štruce in želeno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 23 minutah), dodajte lanena, sončnična in makova semena. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.



## Brezglutenski kruh s sirom

PROG. 13

Teža	1000 g
Čas	2h 11
Voda	425 ml
Jajca	3
Rastlinsko olje	3 žlice
Kristalni sladkor	2 žlici
Sol	1 žlička
Bela riževa moka	280 g
Moka iz rjavega riža	140 g
Posneto mleko v prahu	3 ½ žlice
Ksantan gumi	3 ½ žličke
Posušeni čebulni kosmiči	1 žlica
Makova semena	1 žlička
Seme zelene	1 ½ žličke
Posušen koper	1 ½ žličke
Nariban sir vrste čedar	170 g
Suh pekovski kvas	1 žlica

Glejte tabelo. Po tem vrstnem redu dodajte sestavine v posodo za kruh. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 13 in želeno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.



## Kruh z vlakninami

PROG. 10

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 06	3h 11	3h 16
Voda	350 ml	460 ml	600 ml
Sončnično olje	½ žlice	½ žlice	1 žlica
Sol	1 žlička	1 ½ žličke	2 žlički
Mleko v prahu	1 žlica	1 ½ žlice	2 žlici
Namenska moka	320 g	420 g	550 g
Drobni otrobi	160 g	210 g	275 g
Suh pekovski kvas	2 žlički	2 ½ žličke	3 ½ žličke

Izberite želeno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sončnično olje, sol in mleko v prahu. Nato dodajte moko, drobne otrobe in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 10, težo štruce in želeno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.



## Kruh z omega-3 maščobnimi kislinami

PROG. 9

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 01	3h 06	3h 11
Voda	210 ml	280 ml	365 ml
Naravni jogurt	125 g	185 g	250 g
Repično olje	1 žlica	1 ½ žlice	2 žlici
Melasa	2 žlici	3 žlice	4 žlice
Sol	1 ½ žličke	2 žlički	2 ½ žličke
Mleko v prahu	½ žlice	1 žlica	2 žlici
Namenska moka	155 g	200 g	255 g
Ržena moka (tip 170)	210 g	270 g	345 g
Polnozrnata moka	110 g	140 g	180 g
Pšenični kalčki v prahu	20 g	30 g	40 g
Suh pekovski kvas	3 žličke	4 žličke	5 žličk
Lanena semena	55 g	70 g	90 g
Sončnična semena	40 g	60 g	70 g

Izberite želeno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, naravni jogurt, repično olje, melasa, sol in mleko v prahu. Nato dodajte vse tri vrste moke, pšenične kalčke v prahu in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 9, težo štruce in želeno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 23 minutah), dodajte lanena in sončnična semena. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.



## Kruh brez soli

PROG. 14

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 05	3h 10	3h 15
Voda	320 ml	430 ml	500 ml
Sončnično olje	½ žlice	½ žlice	1 žlica
Limonov sok	1 ½ žličke	2 žlički	2 žlički
Namenska moka	520 g	700 g	840 g
Suh pekovski kvas	1 žlička	1 ½ žličke	2 žlički
Sesamova semena	75 g	100 g	120 g

Izberite želeno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sončnično olje, limonov sok. Nato dodajte moko, suhi kvas in sesamova semena. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 14, težo štruce in želeno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.





## Savojski kruh

PROG. 9

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 01	3h 06	3h 11
Voda	375 ml	500 ml	650 ml
Sol	1 ½ žličke	2 žlički	2 ½ žličke
Namenska moka	375 g	500 g	650 g
Ržena moka (tip 170)	150 g	200 g	260 g
Suh pekovski kvas	¾ žličke	1 žlička	1 ½ žličke
Čebula	25 g	30 g	40 g
Gobe (nekaj rezin)	30 g	40 g	50 g
Sir Beaufort (narezan na kocke)	60 g	80 g	100 g

Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, drobno nasekljane gobe in čebula, sir Beaufort, narezan na kocke, in sol. Nato dodajte obe vrsti moke in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 9, težo štruče in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». 30 do 45 minut pred koncem programa odprite aparat in preverite stopnjo zapečenosti testa. Če je testo dovolj strjeno, vrh kruha okrasite z narezano čebulo. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.



## Štručke z drobnimi otrobi

PROG. 1

	4 štručke	8 štručk
Čas	2h 02	2h 59
Voda	175 ml	315 ml
Sladkor	1 žlička	1 ½ žličke
Sol	¾ žličke	1 ½ žličke
Maslo	20 g	35 g
Namenska moka	150 g	270 g
Polnozrnata moka	100 g	180 g
Drobni otrobi	8 žlic	14 žlic
Suh pekovski kvas	¾ žličke	1 ½ žličke

Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, maslo, sladkor in sol. Nato dodajte obe vrsti moke in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 1, zeleno barvo skorje in pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi drugi zvočni pisk (po 1 uri in 5 minutah), odprite aparat in odstranite testo. Če pečete 8 štručk, ločite testo na dva kosa, enega pokrijte s krpo in ga shranite za 2. peko. Maso za 1. peko razdelite na štiri enake kose in jih oblikujte v štručke. Najprej jih navlažite, nato pa jih povaljajte v drobnih otrobih. Položite jih na rešetko za peko za »posebne vrste štruc«. Naredite zarezo po vsej dolžini vsakega kosa testa. Znova pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se znova oglasi zvočni pisk (po 57 minutah), odstranite štručke in ponovite postopek za 2. peko. Ko so štručke pečene, jih pustite, da se ohladijo na rešetki.



## Štručke s suhimi slivami in orehi

PROG. 1

	4 štručke	8 štručk
Čas	2h 02	2h 59
Voda	160 ml	290 ml
Sladkor	1 žlica	1 ½ žlice
Sol	¾ žličke	1 ½ žličke
Korzni zdrob	25 g	45 g
Namenska moka	200 g	360 g
Ržena moka (tip 170)	25 g	45 g
Suh pekovski kvas	¾ žličke	1 ½ žličke
Suhe slive	45 g	80 g
Orehi	45 g	80 g

Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sladkor in sol. Nato dodajte obe vrsti moke in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 1, zeleno barvo skorje in pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 23 minutah), testu dodajte orehe. Ko se oglasi drugi zvočni pisk (po 1 uri in 5 minutah), odprite aparat in odstranite testo. Če pečete 8 štručk, ločite testo na dva kosa, enega pokrijte s krpo in ga shranite za 2. peko. Maso za 1. peko razdelite na štiri enake kose in jih oblikujte v štručke. Najprej jih navlažite, nato pa jih povaljajte v koruznem zdrobu. Položite jih na rešetko za peko za »posebne vrste štruc«. Naredite zarezo po vsej dolžini vsakega kosa testa. V vsako zarezo položite 3 suhe slive. Znova pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se znova oglasi zvočni pisk (po 57 minutah), odstranite štručke in ponovite postopek za 2. peko. Ko so štručke pečene, jih pustite, da se ohladijo na rešetki.



## Štručke z rozinami

PROG. 1

	4 štručke	8 štručk
Čas	2h 02	2h 59
Voda	165 ml	300 ml
Sladkor	1 žlica	1 ½ žlice
Sol	¾ žličke	1 ½ žličke
Namenska moka	125 g	225 g
Ržena moka (tip 170)	125 g	225 g
Suh pekovski kvas	1 žlička	1 ½ žličke
Rozine	75 g	135 g

Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sladkor, sol. Nato dodajte obe vrsti moke in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 1, zeleno barvo skorje in pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 23 minutah), testu dodajte rozine. Ko se oglasi drugi zvočni pisk (po 1 uri in 5 minutah), odprite aparat in odstranite testo. Če pečete 8 štručk, ločite testo na dva kosa, enega pokrijte s krpo in ga shranite za 2. peko. Maso za 1. peko razdelite na štiri enake kose in jih oblikujte v štručke, preden jih povaljate v moko. Položite jih na rešetko za peko za »posebne vrste štruc«. Naredite zarezo po vsej dolžini vsakega kosa testa. Znova pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se znova oglasi zvočni pisk (po 57 minutah), odstranite štručke in ponovite postopek za 2. peko. Ko so štručke pečene, jih pustite, da se ohladijo na rešetki.





## Ciabatta s kozjim sirom in medom

**PROG. 2**

Čas	2 kosa	4 kosi
	1h 50	2h 25
Voda	120 ml	240 ml
Olivno olje	1 žlica	2 žlici
Sol	1 žlička	1 ½ žličke
Akacijev med	1 ½ žlice	3 žlice
Namenska moka	150 g	300 g

	2 kosa	4 kosi
	1h 50	2h 25
Ržena moka	50 g	100 g
Suh pekovski kvas	1 žlička	2 žlički
Limonin timijan	½ žličke	1 žlička
Delno sušen kozji sir	50 g	100 g
Za glazuro: olivno olje		

Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, olivno olje, sol in med. Nato dodajte obe vrsti moke in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 2, zeleno barvo skorje in pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 23 minutah), dodajte limonin timijan in delno sušen kozji sir, narezan na kocke. Ko se oglasi drugi zvočni pisk (po 1 uri in 15 minutah), odprite aparat in odstranite testo. Če pečete 4 ciabatte, ločite testo na dva kosa, enega pokrijte s krpo in ga shranite za 2. peko. Maso za 1. peko razdelite na dva enaka kosa in ju na pladnju oblikujte v ovale. Ciabatte položite na ravno rešetko za peko. Premažite jih z olivnim oljem in pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se znova oglasi zvočni pisk (po 35 minutah), odstranite ciabatte in ponovite postopek za 2. peko. Ko so ciabatte pečene, jih pustite, da se ohladijo na rešetki.



## Štruca s slanino, parmezanom in koriandrom

**PROG. 1**

Čas	4 štruce	8 štruc
	2h 02	2h 59
Voda	135 ml	245 ml
Sol	¾ žličke	1 ½ žličke
Olivno olje	½ žlice	1 žlica
Sladkor	½ žlice	1 žlica
Namenska moka	205 g	370 g

	4 štruce	8 štruc
	2h 02	2h 59
Suh pekovski kvas	¾ žličke	1 ½ žličke
Rezine dimljene slanine	35 g	65 g
Nariban parmezan	30 g	55 g
Sveži koriander, drobno nasekljan	½ žlice	1 žlica

Rezine slanine prepražite v vroči ponvi z neoprijemljivo oblogo, odcedite maščobo in jih pustite, da se ohladijo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sol, olivno olje in sladkor. Nato dodajte moko in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 1. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 23 minutah), testu dodajte rezine slanine, parmezan in koriander. Ko se oglasi drugi zvočni pisk (po 1 uri in 5 minutah), odprite aparat in odstranite testo. Če pečete 8 štruc, ločite testo na dva kosa, enega pokrijte s krpo in ga shranite za 2. peko. Maso za 1. peko razdelite na štiri enake kose in jih oblikujte v štruce. Položite jih na rešetko za peko za »posebne vrste štruc« in naredite zarezo po vsej dolžini vsakega kosa testa. Znova pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se znova oglasi zvočni pisk (po 57 minutah), odstranite štruce in ponovite postopek za 2. peko. Ko so štruce pečene, jih pustite, da se ohladijo na rešetki.

## Grisini s črnim sezamom

**PROG. 3**

Čas	20 grisinov
	2h 29
Voda	70 ml
Pivo	70 ml
Sol	1 žlička
Namenska moka	240 g

	20 grisinov
	2h 29
Suh pekovski kvas	1 žlička
Sezamovo olje	1 žlica
Črni sezam	50 g

Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, pivo, sezamovo olje in sol. Nato dodajte moko in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 3, zeleno barvo skorje in pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi drugi zvočni pisk (po 1 uri in 15 minutah), odprite aparat in odstranite testo. Testo ločite na dva kosa, enega pokrijte s krpo in ga shranite za 2. peko. Maso za 1. peko razdelite na 10 enakih kosov. Na pomokani delovni površini jih zvijte v zelo tanke palčke. S čopičem za pecivo jih premažite z vodo in jih povaljajte v črnem sezamu. Grisine položite na ravno rešetko za peko. Znova pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se znova oglasi zvočni pisk (po 37 minutah), odstranite grisine in ponovite postopek za 2. peko. Ko so grisini pečeni, jih pustite, da se ohladijo na rešetki.



## Kruh s črnimi olivami

**PROG. 8**

Teža	750 g	1000 g	1500 g
	2h 53	2h 58	3h 03
Voda	255 ml	340 ml	510 ml
Olje	2 ½ žlice	3 ½ žlice	5 žlic
Sladkor	3 žličke	4 žličke	5 žličk
Sol	2 žlički	2 ½ žličke	4 žličke
Namenska moka	480 g	640 g	960 g
Suh pekovski kvas	1 žlička	1 ½ žličke	2 žlički
Črne olive	75 g	100 g	150 g

Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, olje, sladkor, sol, moka in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 8, težo štruce in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi zvočni pisk (po približno 30 minutah), testu dodajte črne olive. Na koncu programa izklopote aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.



## Kruh Ensaimada s pomarančnim cvetom in cimetom

**PROG. 6**

Čas	4 kosi	8 kosov
	2h 02	2h 59
Mleko	40 ml	120 ml
Jajca	1	1
Sol	½ žličke	1 žlička
Olje	1,5 žlice	3 žlice
Maslo	35 g	70 g
Sladkor v prahu	2 ½ žlice	4 ½ žlice
Mleti cimet	½ žličke	1 žlička
Pomarančni cvet	½ žličke	1 žlička
Moka	190 g	350 g
Suh pekovski kvas	1 ½ žličke	2 žlički

Za okraševanje: sladkor v prahu

Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: mleko, sol, olivno olje, stopljeno maslo in rjavi sladkor. Nato dodajte moko, cimet, pomarančni cvet in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 6, zeleno barvo skorje in pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi drugi zvočni pisk (po 1 uri in 5 minutah), odprite aparat in odstranite testo. Če pečete 8 kosov kruha, ločite testo na dva kosa, enega pokrijte s krpo in ga shranite za 2. peko. Maso za 1. peko razdelite na štiri enake kose in testo razvaljajte v obliko koluta velikosti od 15 do 20 cm. Kolute nežno razvaljajte, nato pa jih zvijte v obliko spirale. Kose testa položite na ravno rešetko za peko in jih s čopičem za pecivo premažite z vodo. Znova pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se znova oglasi zvočni pisk (po 57 minutah), odstranite pečene kose kruha in ponovite postopek za 2. peko. Ko je kruh Ensaimade pečen, ga potresite s sladkorjem v prahu in pustite, da se ohladi na rešetki.

👉 **Namig:** kruh pečite, dokler skorja ne dobi svetlo barvo.





## Navaden hlebček

PROG. 5

Čas	4 hlebčki	8 hlebčkov
	2h 04	2h 43
Voda	75 ml	130 ml
Mleko	25 ml	50 ml
Sol	1 žlička	1 ½ žličke
Jajca	1	1
Maslo	15 g	25 g
Sladkor	1 žlica	1 ½ žlice
Moka tipa 45	225 g	385 g
Suh pekovski kvas	1 ½ žličke	2 žlički
Sezamova semena	1 ½ žlice	2 žlici

Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, mleko, sol, jajce, maslo in sladkor. Nato dodajte moko in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 5, zeleno barvo skorje in pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 1 uri in 25 minutah), odprite aparat in odstranite testo. Če pečete 8 hlebčkov, ločite testo na dva kosa, enega pokrijte s krpo in ga shranite za 2. peko. Maso za 1. peko razdelite na štiri enake kose in testo razvaljajte v obliko kepe, da dobite okrogle hlebčke. S čopičem za pecivo jih premažite z mlekom in jih potresite s sezamovim semenom. Hlebčke položite na ravno rešetko za peko. Znova pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se znova oglasi zvočni pisk (po 39 minutah), odstranite hlebčke in ponovite postopek za 2. peko. Ko so hlebčki pečeni, jih pustite, da se ohladijo na rešetki.



## Hlebčki z gavdo in kumino

PROG. 5

Čas	4 hlebčki	8 hlebčkov
	2h 04	2h 43
Voda	75 ml	130 ml
Mleko	25 ml	50 ml
Sol	1 žlička	1 ½ žličke
Jajca	1	1
Stopljeno maslo	15 g	25 g
Sladkor	1 žlica	1 ½ žlice
Moka tipa 45	225 g	385 g
Naribana gavda	50 g	85 g
Semena kumine	1 žlica	1 ½ žlice
Suh pekovski kvas	1 ½ žličke	2 žlički

Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, mleko, sol, jajce, stopljeno maslo in sladkor. Nato dodajte moko, sir vrste gavda, kumino in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 5, zeleno barvo skorje in pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi drugi zvočni pisk (po 1 uri in 25 minutah), odprite aparat in odstranite testo. Če pečete 8 hlebčkov, ločite testo na dva kosa, enega pokrijte s krpo in ga shranite za 2. peko. Maso za 1. peko razdelite na štiri enake kose in testo razvaljajte v obliko kepe, da dobite okrogle hlebčke. S čopičem za pecivo jih premažite z mlekom in jih potresite s semeni kumine. Hlebčke položite na ravno rešetko za peko. Znova pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se znova oglasi zvočni pisk (po 39 minutah), odstranite hlebčke in ponovite postopek za 2. peko. Ko so hlebčki pečeni, jih pustite, da se ohladijo na rešetki.



## Hlebčki z rozinami in ingverjem

PROG. 5

Čas	4 hlebčki	8 hlebčkov	Pomarančna lupina	Moka tipa 45	Stopljeno maslo	Suh pekovski kvas	Rozine
	2h 04	2h 43					
Mleko	25 ml	50 ml	1	1	20 g	1 ½ žličke	2 žlički
Voda	75 ml	130 ml	225 g	385 g	50 g	50 g	85 g
Sol	1 žlička	1 ½ žličke					
Jajca	1	1					
Sladkor	1 žlica	1 ½ žlice					
Mleti ingver	¾ žličke	1 žlička					

*Za glazuro: 1 jušna žlica mleka in 20 g sladkorja*

Rozine namočite v mlačno mleko, da se napihnejo. Medtem pa dodajte sestavine v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sol, jajce, sladkor, ingver v prahu in zelo tanko narezana pomarančna lupina. Nato dodajte moko, stopljeno maslo in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 5, zeleno barvo skorje in pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 28 minutah), dodajte rozine. Ko se oglasi drugi zvočni pisk (po 1 uri in 25 minutah), odprite aparat in odstranite testo. Če pečete 8 hlebčkov, ločite testo na dva kosa, enega pokrijte s krpo in ga shranite za 2. peko. Maso za 1. peko razdelite na štiri enake kose in jih oblikujte v kepe. S čopičem za pecivo jih premažite z glazuro na osnovi mleka in sladkorja. Hlebčke položite na ravno rešetko za peko. Znova pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi naslednji zvočni pisk (po 39 minutah), odstranite hlebčke. Postopek ponovite za 2. peko. Ko so hlebčki pečeni, jih pustite, da se ohladijo na rešetki.



## Kanadski kruh z jabolčno čežano in javorjevim sirupom

PROG. 18

Teža	1000 g	Posneto mleko v prahu	1000 g
	Čas		2h 08
Nesladkana jabolčna čežana	230 ml	4 žlice	
Rastlinsko olje	125 ml	1 žlička	
Stepena jajca	3	¾ žličke	
Sladkor v prahu	95 g	½ žličke	
Javorjev sirup	110 g	1 ½ žličke	
Namenska moka	175 g	40 g	
Polnozrnat moka	175 g	6 polovic	

Dodajte sestavine v posodo za kruh po vrstnem redu, prikazanem v tabeli. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 18 in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Takoj, ko se začne peka, na sredino štruce položite polovice ameriškega oreha. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.



## Kruh s korenjem in ingverjem

PROG. 18

Teža	1000 g	Namenska moka	1000 g
	Čas		2h 08
Jajca	2	315 g	
Naribano korenje	225 g	100 g	
Sladkor v prahu	125 g	2 žlički	
Ananas, odcejen in osušen	75 g	2 žlički	
Melasa	75 g	¾ žličke	
Rastlinsko olje	150 g	Suh pekovski kvas	2 žlički
Sol	¾ žličke	Soda bikarbona	¾ žličke

Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Dodajte sestavine v posodo za kruh po vrstnem redu, prikazanem v tabeli. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 18, težo štruce in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 23 minutah), dodajte orehe. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.





## Belgijski kruh z rozinami (Cra-mique)

PROG. 11

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 15	3h 20	3h 25
Mleko	2 ½ žlice	3 žlice	3 ½ žlice
Jajca	3	5	6
Maslo	160 g	210 g	250 g
Sol	1 ½ žličke	2 žlički	2 ½ žličke
Sladkor	5 žlic	6 žlic	7 žlic
Namenska moka	390 g	530 g	620 g
Suh pekovski kvas	2 žlički	2 ½ žličke	3 žličke
Rozine	120 g	140 g	180 g

Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: mleko, jajca, zmehčano maslo, sol in sladkor. Nato dodajte moko in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 11, težo štruca in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 25 minutah), dodajte rozine. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.



## Flamska štruca z malinami

PROG. 9

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 01	3h 06	3h 11
Mleko	75 ml	100 ml	150 ml
Sol	1 žlička	1 ½ žličke	2 žlički
Maslo	50 g	65 g	100 g
Sladkor	1 ½ žličke	2 žlici	3 žlice
Rjavi sladkor	25 g	35 g	50 g
Jajca	2	3	4
Namenska moka	350 g	465 g	700 g
Suh pekovski kvas	1 žlička	1 žlička	1 ½ žličke
Sveže maline	40 g	55 g	80 g

Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: mleko, maslo, jajca, maline, sladkor in sol. Nato dodajte moko in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 9, težo štruca in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». 30 do 45 minut pred koncem programa odprite aparat in preverite stopnjo zapečenosti testa. Če je testo dovolj strjeno, na vrh položite maline in dodajte mehki rjavi sladkor. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.



## Šarkelj

PROG. 11

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h 15	3h 20	3h 25
Mleko	100 ml	120 ml	205 ml
Jajca	2	3	4
Maslo	160 g	210 g	250 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1 ½ žličke
Sladkor	70 g	90 g	135 g
Namenska moka	390 g	530 g	795 g
Suh pekovski kvas	2 ½ žličke	3 ½ žličke	4 žličke
Celi mandlji	40 g	50 g	60 g
Rozine	110 g	150 g	170 g

Rozine namočite v vodo ali bistro sadno žganje. Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: mleko, jajca, zmehčano maslo, sol in sladkor. Nato dodajte moko in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 11, težo šarklja in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 25 minutah), dodajte cele mandlje in marinirane rozine. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite šarkelj.



## Božični sadni kruh

PROG. 6

Čas	4 kosi		8 kosov	
	2h 02	2h 59	2h 02	2h 59
Mlačno mleko	125 ml	225 ml	60 g	110 g
Sol	1 žlička	1 ½ žličke	40 g	70 g
Stopljeno maslo	60 g	110 g	25 g	45 g
Sladkor	75 g	135 g	15 ml	25 ml
Namenska moka	250 g	450 g	75 g	135 g
Suh pekovski kvas	15 g	25 g	Za okraševanje: sladkor v prahu	

Rozine, cele mandlje in kandirano sadje namočite v rum. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: mlačno mleko, sol, stopljeno maslo in sladkor. Nato dodajte moko in kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 6, zeleno barvo skorje in pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 23 minutah), dodajte odcejene rozine, mandlje in kandirano sadje. Ko se oglasi drugi zvočni pisk (po 1 uri in 5 minutah), odprite aparat in odstranite testo. Če pečete 8 kosov sladkega kruha, ločite testo na dva kosa, enega pokrijte s krpo in ga shranite za 2. peko. Maso za 1. peko razdelite na štiri enake kose in jih razvaljajte. Mandljevo testo razrežite na štiri kolute in jih položite na sredino vsakega testa, razvaljanega v obliki palačinke. Palačinke ovijte okoli mandljevega testa in testo oblikujte v kepe. S čopičem za pecivo jih premažite z mlekom. Testo za sadni kruh položite na ravno rešetko za peko. Znova pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 57 minutah), odstranite sadni kruh. Kruh premažite s stopljenim maslom in ga potresite s sladkorjem v prahu. Postopek ponovite za 2. peko. Ko je kruh pečen, ga pustite, da se ohladi na rešetki.



## Kruh z ementalcem

PROG. 8

Teža	750 g	1000 g	1500 g
Čas	2h 53	2h 58	3h 03
Voda	240 ml	320 ml	480 ml
Sol z zelišči	1 žlička	1 žlička	1 ½ žličke
Namenska moka	340 g	450 g	675 g
Suh pekovski kvas	2 žlički	2 ½ žličke	3 ½ žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1 ½ žličke
Ementalec, narezan na kocke	115 g	150 g	225 g

Izberite zeleno težo kruha in glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, sol, moka, suhi kvas in sladkor. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 8, težo štruca in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po približno 30 minutah), dodajte sir. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.





## Kruh z začimbami

PROG. 18

Teža	1000 g
Čas	2h 08
Mleko	200 ml
Jajca	2
Rjavi sladkor	100 g
Sol	½ žličke
Mešanica štirih začimb	1 žlička
Soda bikarbona	½ žličke
Cimet	1 žlička
Med	500 g
Stopljeno maslo	200 g
Namenska moka	400 g
Pecilni prašek	1 vrečka

V skledo za mešanje dodajte jajci, rjavi sladkor, sol in sodo bikarbono. Vse skupaj mešajte 5 minut. Nato dodajte začimbe, mleko, med in stopljeno maslo. Zmes vlijte v posodo za kruh. Dodajte moko in pecilni prašek. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 18, težo štruce in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite kruh.

*Namig: kruh pecite, dokler skorja ne dobi svetlo barvo.*



## Sadni kruh

PROG. 18

Teža	1000 g
Čas	2h 08
Jajca	5
Sladkor	165 g
Vanilijev sladkor	1 vrečka
Sol	1 ščepec
Rjavi rum	1 ½ žlice
Maslo	230 g
Fino mleta moka (tipa 45)	330 g
Pecilni prašek	2 ½ žličke
Rozine	75 g
Kandirano sadje	75 g

V skledo za mešanje dodajte jajca, sladkor, vanilijev sladkor in sol. Vse skupaj mešajte 5 minut. Zmes vlijte v posodo za kruh. Nato dodajte rjavi rum, zmeščano maslo, fino mleta moko in pecilni prašek. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 18 in zeleno barvo skorje. Pritisnite gumb «Start/Stop». Ko se oglasi prvi zvočni pisk (po 23 minutah), dodajte rozine in kandirano sadje. Na koncu programa izklopite aparat, odstranite posodo za kruh in nato odstranite sadni kruh. Na sliki je prikazan sadni kruh z barvo srednje stopnje zapečenosti skorje.



## Testo za pico

PROG. 16

Teža	1250 g
Čas	1h 15
Voda	450 ml
Olivno olje	2 ½ žlice
Sol	2 ½ žličke
Namenska moka	800 g
Suh pekovski kvas	2 ½ žličke

Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: voda, olivno olje in sol. Nato dodajte moko in suhi kvas. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 16. Pritisnite gumb «Start/Stop». Na koncu programa izklopite aparat in odstranite posodo za kruh. Testo je pripravljeno za nadaljnjo uporabo.



## Sveže testenine

PROG. 17

Teža	1250 g
Čas	15 min
Namenska moka	830 g
Voda	200 ml
Jajca	5
Sol	1 ½ žličke

Sestavine dodajte v posodo za kruh v naslednjem vrstnem redu: moka, voda, jajca in sol. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 17. Pritisnite gumb «Start/Stop». Na koncu programa izklopite aparat in odstranite posodo za kruh. Testenine so pripravljene za nadaljnjo uporabo.



## Jabolčna in rabarbarina čežana

PROG. 19

Teža	1200 g
Čas	1h 30
Jabolko	600 g
Rabarbara	600 g
Sladkor	5 žlic

Jabolka in rabarbaro olupite in narežite na majhne koščke. Sadje dajte v posodo za kruh. Dodajte sladkor. Posodo za kruh vstavite v aparat. Izberite program 19. Pritisnite gumb «Start/Stop». Na koncu programa izklopite aparat in odstranite posodo za kruh.

*Namig: velikost koščkov sadja lahko spremenite glede na to, ali želite čežano s koščki ali brez; ko sadje narežete na srednje velike kose, se bodo nekateri kosi ohranili tudi po kuhanju. Za čežano lahko uporabite katero koli sezonsko sadje.*



## UVOD

P 179

## KLASIČNE VRSTE HLEBA

P 180 - 181

## SPECIJALNE VRSTE HLEBA

P 182 - 183

## FRANCUSKI HLEB

P 184 - 185

## ITALIJANSKI HLEB

P 186

## ŠPANSKI HLEB

P 187

## AMERIČKI HLEB

P 188 - 189

## EVROPSKI HLEB

P 190 - 191

## OSTALO

P 192 - 193



## Uvod

*Pažljivo pročitajte sledećih nekoliko stranica, jer one sadrže važne informacije o tome kako da vam recepti budu uspešni.*

**Brašno:** brašno koje bi trebalo da koristite za pravljenje hleba (sem ako u receptu nije drugačije naznačeno) ima nekoliko različitih naziva: pšenično brašno (T55), specijalno brašno za hleb, pekarsko brašno za beli hleb, belo brašno.

Komentar: Takođe može da se koristi pšenično brašno tipa 65.

**Pekarski kvasac:** sveži kvasac u malim kockama; suvi aktivni kvasac koji mora da se rehidrira; suvi instant kvasac; tečni kvasac. Prodaje se u samoposlugama (na odeljenjima za pekarske ili sveže proizvode), ali ga možete kupiti i u svojoj pekari.

Ako koristite sveži kvasac, ne zaboravite da ga izmrvite prstima tako da može lako da se rastvori.

### Odnos količine/težine između suvog kvasca, svežeg kvasca i tečnog kvasca

Suvi kvasac (u kaf. kaš.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Suvi kvasac (u gramima)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Sveži kvasac (u gramima)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tečni kvasac (u mililitrima)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

*Ako koristite sveži kvasac, pomnožite naznačenu količinu suvog kvasca sa tri (u težini).*



## Saveti i ideje

### HLEB

**Hlebnijedovoljnonarastao:** voditeračunadapažljivoizmeritekoličinusvihsastojaka.IliimprevišebrašnaIlijepremalokvasca,vodeilišećera.Izmeritesvesastojkeprilikom pravljenja testa.

**Hleb je ulegao:** možda ste dodali previše vode ili kvasca. Smanjite količine i uverite se da voda nije previše topla.

**Hleb je porumneo, ali je nepečen:** količina vode koju dodajete je veoma važna. Ubuduće koristite manje vode.

### BAGETI I KIFLE

*Za pomoć pri oblikovanju, pogledajte ilustracije na poleđini ove knjige receptata.*

**Testoseteškooblikuje:** verovatnosteprevišemesilitesto,anistedodalidovoljnovode.Akosetodogodi,oblikujtetestoulptuiostavitedaodstoji10minuta,papočnite ispočetka.

**Testo je lepljivo i teško se oblikuje:** količina vode je veoma važna. Ovlaš pobrašnjavite ruke.

**Testo selako kida ili je dobilo grudvice:** ovo znači da je testo previše mešeno. Oblikujte testo u loptu i ostavite da odstoji 10 minuta, pa počnite ispočetka.

**Testo je kompaktno:** moždajeutestuprevišebrašnaIlijeprevišemešeno.Dodajtemalovodenapočetakumešenjiaostavitetestodaodstoji10minutapreoblikovanja,pa ga mesite što je manje moguće.

**Kiflesedodirujinisupečene:** testojepreviševlažnoIlikiflenisudobroraspoređenena plehu.Voditeračunadapreciznoizmeritetečnesastojkeipražjivorasporiditekiflenaplehu.

**Kifle se lepe za pleh i zagorele su s donje strane:** izaberite svetliju boju kore i nemojte previše premazivati kifle.

**Kiflesubledenakonpečenja:** kifleverovatnonisubiledovoljnovlažneprepečenja.Premažiteihsmesomnabazijajai vodeprepečenjapomoćučetkicezapepivo.

**Kiflenisudovoljnonarasle:** nemadovoljnovkvascaIlijetesto previšemesešno.Pokušajteopetikoristitevišekvasca.Ostavitetestodaodstoji10minutapreoblikovanjajimesite ga što je manje moguće.

**Kifle su previše narasle:** verovatno ima previše kvasca. Pokušajte ponovo sa manje kvasca i lagano pritisnite kifle nadole nakon što ih stavite na pleh.

**Rezovi na kiflama su se zatvorili:** niste dovoljno duboko zasekli. Vodite računa da snažno zasećete.





## Beli hleb

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 01	3 h 06	3 h 11
Voda	315 ml	420 ml	540 ml
So	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	3 kaf. kaš.
Šećer	½ sup. kaš.	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.
Specijalno brašno za hleb	520 g	700 g	900 g
Suvi pekarski kvasac	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.
Opcionalno:			
Zelene masline	90 g	130 g	190 g
Trake slanine	150 g	200 g	300 g

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, so i šećer. Zatim dodajte brašno i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 9, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon oko 23 minuta), po želji dodajte neki od dodatnih sastojaka. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.

PROG. 9



## Hleb za sendviče

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	2 h 53	2 h 58	3 h 03
Voda	270 ml	325 ml	405 ml
Suncokretovo ulje	1 ½ sup. kaš.	2 sup. kaš.	2 ½ sup. kaš.
So	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	2 ½ kaf. kaš.
Šećer	1 ½ sup. kaš.	2 sup. kaš.	2 ½ sup. kaš.
Mleko u prahu	2 sup. kaš.	2 ½ sup. kaš.	3 sup. kaš.
Specijalno brašno za hleb	500 g	600 g	750 g
Suvi pekarski kvasac	1 ½ kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, suncokretovo ulje, so, šećer i mleko u prahu. Zatim dodajte brašno i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 8, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.

PROG. 8



## Seoski hleb

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 01	3 h 06	3 h 11
Voda	305 ml	405 ml	525 ml
So	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	3 kaf. kaš.
Šećer	½ sup. kaš.	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.
Specijalno brašno za hleb	415 g	560 g	725 g
Integralno brašno	95 g	130 g	170 g
Suvi pekarski kvasac	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	2 ½ kaf. kaš.
Opcionalno, izaberite jedan od sledećih sastojaka:			
Orasi	110 g	150 g	225 g
Lešnici	110 g	150 g	225 g

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte količinu sastojaka u gornjoj tabeli. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, so i šećer. Zatim dodajte dve vrste brašna i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 9, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon oko 23 minuta), po želji dodajte orahe ili lešnike. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb. Dodatni sastojak: orasi.

PROG. 9



## Integralni hleb

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 06	3 h 11	3 h 16
Voda	370 ml	490 ml	635 ml
Suncokretovo ulje	½ sup. kaš.	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.
So	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	3 kaf. kaš.
Šećer	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.	2 sup. kaš.
Mleko u prahu	1 ½ sup. kaš.	2 sup. kaš.	2 ½ sup. kaš.
Specijalno brašno za hleb	180 g	240 g	310 g
Integralno brašno	340 g	460 g	590 g
Suvi pekarski kvasac	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, suncokretovo ulje, so, šećer i mleko u prahu. Zatim dodajte dve vrste brašna i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 10, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.

PROG. 10



## Brzi hleb

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	1 h 28	1 h 33	1 h 38
Mlaka voda	300 ml	400 ml	600 ml
Maslinovo ulje	1 ½ sup. kaš.	2 sup. kaš.	3 sup. kaš.
So	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	3 kaf. kaš.
Šećer	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.	2 sup. kaš.
Mleko u prahu	1 ½ sup. kaš.	2 ½ sup. kaš.	3 sup. kaš.
Specijalno brašno za hleb	480 g	640 g	960 g
Suvi pekarski kvasac	3 kaf. kaš.	4 kaf. kaš.	6 kaf. kaš.

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, suncokretovo ulje, so, šećer i mleko u prahu. Zatim dodajte brašno i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 12, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.

PROG. 12



## Brioš

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 15	3 h 20	3 h 25
Mleko	60 ml	80 ml	120 ml
Jaja	3	5	6
Maslac isečen na male kockice	140 g	200 g	230 g
So	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	2 kaf. kaš.
Šećer	50 g	70 g	80 g
Specijalno brašno za hleb	430 g	575 g	670 g
Suvi pekarski kvasac	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.	2 ½ kaf. kaš.
Čokoladne mrvice (opcionarno)	110 g	150 g	170 g

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: mleko, jaja, omešani maslac, so i šećer. Zatim dodajte brašno i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 11, težinu brioša i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi zvučni signal (nakon oko 25 minuta), po želji dodajte čokoladne mrvice. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb. Dodatni sastojak: čokoladne mrvice.

PROG. 11





## Hleb sa semenkama

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 01	3 h 06	3 h 11
Voda	360 ml	480 ml	620 ml
Ulje od uljane repice	2 sup. kaš.	2½ sup. kaš.	3½ sup. kaš.
Med	2 sup. kaš.	2½ sup. kaš.	3½ sup. kaš.
So	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	2½ kaf. kaš.
Specijalno brašno za hleb	150 g	200 g	260 g
Raženo brašno (tip 170)	170 g	230 g	300 g
Integralno brašno	170 g	230 g	300 g
Suvi pekarski kvasac	2 kaf. kaš.	2½ kaf. kaš.	2½ kaf. kaš.
Laneno seme	75 g	100 g	135 g
Semenke suncokreta	25 g	30 g	40 g
Semenke maka	15 g	20 g	25 g

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, ulje od uljane repice, med i so. Zatim dodajte dve vrste brašna i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 9, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 23 minuta), dodajte crno laneno seme, semenke suncokreta i maka. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.



## Bezglutenski hleb sa sirom

PROG. 13

Težina	1000 g
Vreme	2 h 11
Voda	425 ml
Jaja	3
Biljno ulje	3 sup. kaš.
Kristalni šećer	2 sup. kaš.
So	1 kaf. kaš.
Pirinčano belo brašno	280 g
Pirinčano integralno brašno	140 g
Obrano mleko u prahu	3½ sup. kaš.
Ksantan guma	3½ kaf. kaš.
Sušeni luk u ljuspicama	1 sup. kaš.
Semenke maka	1 kaf. kaš.
Semenke celera	1 ½ kaf. kaš.
Sušena mirodija	1 ½ kaf. kaš.
Rendani čedar	170 g
Suvi pekarski kvasac	1 sup. kaš.

Pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb naznačenim redosledom. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 13 i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.



## Hleb sa vlaknima

PROG. 10

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 06	3 h 11	3 h 16
Voda	350 ml	460 ml	600 ml
Suncokretovo ulje	½ sup. kaš.	½ sup. kaš.	1 sup. kaš.
So	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.
Mleko u prahu	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.	2 sup. kaš.
Specijalno brašno za hleb	320 g	420 g	550 g
Sitne mekinje	160 g	210 g	275 g
Suvi pekarski kvasac	2 kaf. kaš.	2½ kaf. kaš.	3½ kaf. kaš.

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, suncokretovo ulje, so i mleko u prahu. Zatim dodajte brašno, sitne mekinje i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 10, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.



## Omega 3 hleb

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 01	3 h 06	3 h 11
Voda	210 ml	280 ml	365 ml
Prirodni jogurt	125 g	185 g	250 g
Ulje od uljane repice	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.	2 sup. kaš.
Melasa	2 sup. kaš.	3 sup. kaš.	4 sup. kaš.
So	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	2½ kaf. kaš.
Mleko u prahu	½ sup. kaš.	1 sup. kaš.	2 sup. kaš.
Specijalno brašno za hleb	155 g	200 g	255 g
Raženo brašno (tip 170)	210 g	270 g	345 g
Integralno brašno	110 g	140 g	180 g
Pšenične klice u prahu	20 g	30 g	40 g
Suvi pekarski kvasac	3 kaf. kaš.	4 kaf. kaš.	5 kaf. kaš.
Laneno seme	55 g	70 g	90 g
Semenke suncokreta	40 g	60 g	70 g

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, prirodni jogurt, ulje od uljane repice, melasa, so i mleko u prahu. Zatim dodajte tri vrste brašna, pšenične klice u prahu i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 9, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 23 minuta), dodajte laneno seme i semenke suncokreta. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.



## Hleb bez soli

PROG. 14

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 05	3 h 10	3 h 15
Voda	320 ml	430 ml	500 ml
Suncokretovo ulje	½ sup. kaš.	½ sup. kaš.	1 sup. kaš.
Sok od limuna	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	2 kaf. kaš.
Specijalno brašno za hleb	520 g	700 g	840 g
Suvi pekarski kvasac	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.
Semenke susama	75 g	100 g	120 g

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, suncokretovo ulje i sok od limuna. Zatim dodajte brašno, suvi kvasac i semenke susama. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 14, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.





## Savojski hleb

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 01	3 h 06	3 h 11
Voda	375 ml	500 ml	650 ml
So	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	2½ kaf. kaš.
Specijalno brašno za hleb	375 g	500 g	650 g
Raženo brašno (tip 170)	150 g	200 g	260 g
Suvi pekarski kvasac	¾ kaf. kaš.	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Crni luk	25 g	30 g	40 g
Pečurke (nekoliko listića)	30 g	40 g	50 g
Sir bofor (na kockice)	60 g	80 g	100 g

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, sitno seckane pečurke i luk, bofor isečen na kockice i so. Zatim dodajte dve vrste brašna i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 9, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. 30 do 45 minuta pre završetka programa, otvorite aparat da biste proverili koliko je dobro testo pečeno. Ako je hleb dovoljno čvrst, stavite odozgo režnjeve luka kao dekoraciju. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.



## Bageti sa sitnim mekinjama

PROG. 1

	4 bageta	8 bageta
Vreme	2 h 02	2 h 59
Voda	175 ml	315 ml
Šećer	1 kaf. kaš.	1½ kaf. kaš.
So	¾ kaf. kaš.	1½ kaf. kaš.
Maslac	20 g	35 g
Specijalno brašno za hleb	150 g	270 g
Integralno brašno	100 g	180 g
Sitne mekinje	8 sup. kaš.	14 sup. kaš.
Suvi pekarski kvasac	¾ kaf. kaš.	1½ kaf. kaš.

Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, maslac, šećer i so. Zatim dodajte dve vrste brašna i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 1 i željenu boju kore, pa pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite testo. Ako pravite 8 bageta, podelite testo na 2 dela i prekrijte krpom drugu turu. Podelite prvu turu na 4 jednaka dela, pa ih oblikujte u bagete. Navlažite ih pre nego što ih uvaljate u sitne mekinje. Stavite ih na rešetku za pečenje „specijalnog hleba“. Zarežite svaki komad testa po dužini. Ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite bagete, pa ponovite postupak da biste započeli drugu turu. Kada su pečeni, ostavite da se ohlade na rešetki.



## Bageti sa suvim šljivama i orasima

PROG. 1

	4 bageta	8 bageta
Vreme	2 h 02	2 h 59
Voda	160 ml	290 ml
Šećer	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.
So	¾ kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Kukuruzno brašno	25 g	45 g
Specijalno brašno za hleb	200 g	360 g
Raženo brašno (tip 170)	25 g	45 g
Suvi pekarski kvasac	¾ kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Suve šljive	45 g	80 g
Orasi	45 g	80 g

Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, šećer i so. Zatim dodajte dve vrste brašna i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 1 i željenu boju kore, pa pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 23 minuta), dodajte orahe u testo. Kada se oglasi drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite testo. Ako pravite 8 bageta, podelite testo na 2 dela i prekrijte krpom drugu turu. Podelite prvu turu na 4 jednaka dela, pa ih oblikujte u bagete. Navlažite ih pre nego što ih uvaljate u kukuruzno brašno. Stavite ih na rešetku za pečenje „specijalnog hleba“. Zarežite svaki komad testa po dužini. U svaki rez stavite po 3 suve šljive. Ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite bagete, pa ponovite postupak da biste započeli drugu turu. Kada su pečeni, ostavite da se ohlade na rešetki.



## Zemičke sa suvim grožđem

PROG. 1

	4 zemičke	8 zemički
Vreme	2 h 02	2 h 59
Voda	165 ml	300 ml
Šećer	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.
So	¾ kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Specijalno brašno za hleb	125 g	225 g
Raženo brašno (tip 170)	125 g	225 g
Suvi pekarski kvasac	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Suvo grožđe	75 g	135 g

Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, šećer i so. Zatim dodajte dve vrste brašna i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 1 i željenu boju kore, pa pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 23 minuta), dodajte suvo grožđe u testo. Kada se oglasi drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite testo. Ako pravite 8 zemički, podelite testo na 2 dela i prekrijte krpom drugu turu. Podelite prvu turu na 4 jednaka dela, pa ih oblikujte u zemičke pre nego što ih uvaljate u brašno. Stavite ih na rešetku za pečenje „specijalnog hleba“. Zarežite svaki komad testa po dužini. Ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite zemičke, pa ponovite postupak da biste započeli drugu turu. Kada su pečene, ostavite da se ohlade na rešetki.



## Čabata sa kozjim sirom i medom

PROG. 2

	2 čabate	4 čabate
<b>Vreme</b>	1 h 50	2 h 25
Voda	120 ml	240 ml
Maslinovo ulje	1 sup. kaš.	2 sup. kaš.
So	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Bagremov med	1 ½ sup. kaš.	3 sup. kaš.
Specijalno brašno za hleb	150 g	300 g

	2 čabate	4 čabate
<b>Vreme</b>	1 h 50	2 h 25
Raženo brašno	50 g	100 g
Suvi pekarski kvasac	1 kaf. kaš.	2 kaf. kaš.
Limunska majčina dušica	½ kaf. kaš.	1 kaf. kaš.
Polusuvi kozji sir	50 g	100 g

Za premazivanje: maslinovo ulje

Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, maslinovo ulje, so i med. Zatim dodajte dve vrste brašna i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 2 i željenu boju kore, pa pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 23 minuta), dodajte limunsku majčinu dušicu i polusuvi kozji sir isečen na kockice. Kada se oglasi drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 15 minuta), otvorite aparat i izvadite testo. Ako pravite 4 čabate, podelite testo na 2 dela i prekrijte krpom drugu turu. Podelite prvu turu na 2 jednaka dela, pa ih oblikujte u ovalni oblik na plehu. Stavite čabate na ravnu rešetku za pečenje. Premažite ih maslinovim uljem i pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 35 minuta), izvadite čabate, pa ponovite postupak da biste započeli drugu turu. Kada su pečene, ostavite da se ohlade na rešetki.

## Vekna sa slaninom, parmezanom i korijanderom

PROG. 1

	4 vekne	8 vekni
<b>Vreme</b>	2 h 02	2 h 59
Voda	135 ml	245 ml
So	¾ kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Maslinovo ulje	½ sup. kaš.	1 sup. kaš.
Šećer	½ sup. kaš.	1 sup. kaš.
Specijalno brašno za hleb	205 g	370 g

	4 vekne	8 vekne
<b>Vreme</b>	2 h 02	2 h 59
Suvi pekarski kvasac	¾ kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Trake dimljene slanine	35 g	65 g
Rendani parmezan	30 g	55 g
Sveži korijander, sitno iseckan	½ sup. kaš.	1 sup. kaš.

U vrućem nelepljivom tiganju ispržite trake slanine, ocedite masnoću i ostavite da se ohladi. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, so, maslinovo ulje i šećer. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 1. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 23 minuta), dodajte trake slanine, parmezan i korijander u testo. Kada se oglasi drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite testo. Ako pravite 8 bageta, podelite testo na 2 dela i prekrijte krpom drugu turu. Podelite prvu turu na 4 jednaka dela, pa ih oblikujte u bagete. Stavite ih na rešetku za pečenje „specijalnog hleba“ i zarezite svaki komad testa po dužini. Ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite bagete, pa ponovite postupak da biste započeli drugu turu. Kada su pečeni, ostavite da se ohlade na rešetki.

## Hlebni štapići sa crnim susamom

PROG. 3

	20 štapića
<b>Vreme</b>	2 h 29
Voda	70 ml
Pivo	70 ml
So	1 kaf. kaš.
Specijalno brašno za hleb	240 g

	20 štapića
<b>Vreme</b>	2 h 29
Suvi pekarski kvasac	1 kaf. kaš.
Susamovo ulje	1 sup. kaš.
Crni susam	50 g

Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, pivo, susamovo ulje i so. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 3 i željenu boju kore, pa pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 15 minuta), otvorite aparat i izvadite testo. Podelite testo na 2 dela i prekrijte krpom drugu turu. Podelite prvi deo testa na 10 jednakih delova. Razvaljajte ih u veoma tanke valjke na pobrašenoj radnoj površini. Premažite ih vodom pomoću četkice za pecivo, pa ih uvaljajte u crni susam. Stavite hlebne štapiće na ravnu rešetku za pečenje. Ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 37 minuta), izvadite hlebne štapiće, pa ponovite postupak da biste započeli drugu turu. Kada su pečeni, ostavite da se ohlade na rešetki.



## Hleb sa crnim maslinama

PROG. 8

	750 g	1000 g	1500 g
<b>Težina</b>	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vreme</b>	2 h 53	2 h 58	3 h 03
Voda	255 ml	340 ml	510 ml
Ulje	2½ sup. kaš.	3½ sup. kaš.	5 sup. kaš.
Šećer	3 kaf. kaš.	4 kaf. kaš.	5 kaf. kaš.
So	2 kaf. kaš.	2½ kaf. kaš.	4 kaf. kaš.
Specijalno brašno za hleb	480 g	640 g	960 g
Suvi pekarski kvasac	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.
Crne masline	75g	100 g	150 g

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, ulje, šećer, so, brašno i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 8, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon oko 30 minuta), dodajte crne masline u testo. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.

## Ensaimade sa cvetom narandže i cimetom

PROG. 6

	4 ensaimade	8 ensaimada
<b>Vreme</b>	2 h 02	2 h 59
Mleko	40 ml	120 ml
Jaje	1	1
So	½ kaf. kaš.	1 kaf. kaš.
Ulje	1½ sup. kaš.	3 sup. kaš.
Maslac	35 g	70 g
Šećer u prahu	2½ sup. kaš.	4½ sup. kaš.
Mleveni cimet	½ kaf. kaš.	1 kaf. kaš.
Cvet narandže	½ kaf. kaš.	1 kaf. kaš.
Brašno	190 g	350 g
Suvi pekarski kvasac	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.

Za ukrašavanje: šećer u prahu

Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: mleko, so, maslinovo ulje, otopljeni maslac i smeđi šećer. Zatim dodajte brašno, cimet, cvet narandže i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 6 i željenu boju kore, pa pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite testo. Ako pravite 8 ensaimada, podelite testo na 2 dela i prekrijte krpom drugu turu. Podelite prvu turu na 4 jednaka dela, pa razvaljajte testo u valjke dugačke između 15 i 20 cm. Pažljivo razvaljajte valjke, pa ih savijte u spiralu. Stavite ensaimade na ravnu rešetku za pečenje, pa ih premažite vodom pomoću četkice za pecivo. Ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite ensaimade, pa ponovite postupak da biste započeli drugu turu. Kada su pečene, pospite ih šećerom u prahu i ostavite da se ohlade na rešetki.

👉 **Savet: izaberite svetliju boju kore.**





## Klasične zemičke

PROG. 5

Vreme	4 zemičke	8 zemički
	2 h 04	2 h 43
Voda	75 ml	130 ml
Mleko	25 ml	50 ml
So	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Jaje	1	1
Maslac	15 g	25 g
Šećer	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.
Brašno tipa 45	225 g	385 g
Suvi pekarski kvasac	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.
Semenke susama	1 ½ sup. kaš.	2 sup. kaš.

Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, mleko, so, jaje, maslac i šećer. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 5 i željenu boju kore, pa pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 25 minuta), otvorite aparat i izvadite testo. Ako pravite 8 zemički, podelite testo na 2 dela i prekrijte krpom drugu turu. Podelite prvu turu na 4 jednaka dela, pa razvaljajte testo u lopte kako biste oblikovali okrugle vekne. Premažite ih mlekom pomoću četkice za pecivo, pa ih pospite semenkama susama. Stavite zemičke na ravnu rešetku za pečenje. Ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 39 minuta), izvadite zemičke, pa ponovite postupak da biste započeli drugu turu. Kada su pečene, ostavite da se ohlade na rešetki.



## Zemičke sa gaudom i kimom

PROG. 5

Vreme	4 zemičke	8 zemički
	2 h 04	2 h 43
Voda	75 ml	130 ml
Mleko	25 ml	50 ml
So	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Jaje	1	1
Otopljeni maslac	15 g	25 g
Šećer	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.
Brašno tipa 45	225 g	385 g
Rendana gauda	50 g	85 g
Semenke kima	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.
Suvi pekarski kvasac	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.

Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, mleko, so, jaje, otopljeni maslac i šećer. Zatim dodajte brašno, gaudu, kim i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 5 i željenu boju kore, pa pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 25 minuta), otvorite aparat i izvadite testo. Ako pravite 8 zemički, podelite testo na 2 dela i prekrijte krpom drugu turu. Podelite prvu turu na 4 jednaka dela, pa razvaljajte testo u lopte kako biste oblikovali okrugle vekne. Premažite ih mlekom pomoću četkice za pecivo, pa ih pospite semenkama susama. Stavite zemičke na ravnu rešetku za pečenje. Ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 39 minuta), izvadite zemičke, pa ponovite postupak da biste započeli drugu turu. Kada su pečene, ostavite da se ohlade na rešetki.



## Zemičke sa suvim groždem i đumbirom

PROG. 5

Vreme	4 zemičke	8 zemički	4 zemičke	8 zemički
	2 h 04	2 h 43		
Mleko	25 ml	50 ml	1	1
Voda	75 ml	130 ml	225 g	385 g
So	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.	20 g	35 g
Jaje	1	1	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.
Šećer	1 sup. kaš.	1 ½ sup. kaš.	50 g	85 g
Mleveni đumbir	¾ kaf. kaš.	1 kaf. kaš.	<i>Za premazivanje: 1 supena kašika mleka i 20 g šećera</i>	

Stavite suvo grožđe da se natopi u mlakom mleku. U međuvremenu, dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, so, jaje, šećer, đumbir u prahu i narandžina kora isečena na tanke štapiće (žiljen). Dodajte brašno, otopljeni maslac i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 5 i željenu boju kore, pa pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 28 minuta), dodajte suvo grožđe. Kada se oglasi drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 25 minuta), otvorite aparat i izvadite testo. Ako ste odlučili da pravite 8 zemički, podelite testo na 2 dela i prekrijte krpom drugu turu. Podelite prvu turu na 4 jednaka dela, pa ih oblikujte u lopte. Premažite ih mešavinom mleka i šećera pomoću četkice za pecivo. Stavite zemičke na ravnu rešetku za pečenje. Ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 39 minuta), izvadite zemičke. Ponovite postupak sa drugom turom. Kada su pečene, ostavite da se ohlade na rešetki.



## Kanadski hleb sa marmeladom od jabuka i javorovim sirupom

PROG. 18

Težina	1000 g	Težina	1000 g
	2 h 08		2 h 08
Nezaslađena marmelada od jabuka	230 ml	Obrano mleko u prahu	4 sup. kaš.
Biljno ulje	125 ml	Prašak za pecivo	1 kaf. kaš.
Umućena jaja	3	So	¾ kaf. kaš.
Šećer u prahu	95 g	Soda bikarbona	½ kaf. kaš.
Javorov sirup	110 g	Mleveni cimet	1 ½ kaf. kaš.
Specijalno brašno za hleb	175 g	Iseckani pekan orasi	40 g
Integralno pšenično brašno	175 g	Polovine pekan oraha (opcionarno)	6

Dodajte sastojke u kalup za hleb naznačenim redosledom. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 18 i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Čim započne ciklus pečenja, na sredinu vekne stavite polovine pekan oraha. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.



## Hleb sa šargarepom i đumbirom

PROG. 18

Težina	1000 g	Težina	1000 g
	2 h 08		2 h 08
Jaja	2	Specijalno brašno za hleb	315 g
Rendana šargarepa	225 g	Prirodno pšenične mekinje	100 g
Šećer u prahu	125 g	Sveže mliveni đumbir	2 kaf. kaš.
Ananas, oceden i osušen	75 g	Sveže rendani đumbir	2 kaf. kaš.
Melasa	75 g	Mleveni cimet	¾ kaf. kaš.
Biljno ulje	150 g	Suvi pekarski kvasac	2 kaf. kaš.
So	¾ kaf. kaš.	Soda bikarbona	¾ kaf. kaš.

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb naznačenim redosledom. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 18, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 23 minuta), dodajte orahe. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.





## Belgijski hleb sa suvim grožđem (kramik)

PROG. 11

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 15	3 h 20	3 h 25
Mleko	2½ sup. kaš.	3 sup. kaš.	3½ sup. kaš.
Jaja	3	5	6
Maslac	160 g	210 g	250 g
So	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.	2 ½ kaf. kaš.
Šećer	5 sup. kaš.	6 sup. kaš.	7 sup. kaš.
Specijalno brašno za hleb	390 g	530 g	620 g
Suvi pekarski kvasac	2 kaf. kaš.	2 ½ kaf. kaš.	3 kaf. kaš.
Suvo grožđe	120 g	140 g	180 g

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: mleko, jaja, omečkani maslac, so i šećer. Zatim dodajte brašno i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 11, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 25 minuta), dodajte suvo grožđe. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.



## Flamanska slatka vekna sa malinama

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 01	3 h 06	3 h 11
Mleko	75 ml	100 ml	150 ml
So	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.	2 kaf. kaš.
Maslac	50 g	65 g	100 g
Šećer	1 ½ kaf. kaš.	2 sup. kaš.	3 sup. kaš.
Smeđi šećer	25 g	35 g	50 g
Jaja	2	3	4
Specijalno brašno za hleb	350 g	465 g	700 g
Suvi pekarski kvasac	1 kaf. kaš.	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Sveže maline	40 g	55 g	80 g

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: mleko, maslac, jaja, maline, šećer i so. Zatim dodajte brašno i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 9, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. 30 do 45 minuta pre završetka programa, otvorite aparat da biste proverili koliko je dobro testo pečeno. Ako je hleb dovoljno čvrst, stavite maline odozgo i dodajte meki smeđi šećer. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.



## Kuglof

PROG. 11

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3 h 15	3 h 20	3 h 25
Mleko	100 ml	120 ml	205 ml
Jaja	2	3	4
Maslac	160 g	210 g	250 g
So	1 kaf. kaš.	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Šećer	70 g	90 g	135 g
Specijalno brašno za hleb	390 g	530 g	795 g
Suvi pekarski kvasac	2 ½ kaf. kaš.	3 ½ kaf. kaš.	4 kaf. kaš.
Celi bademi	40 g	50 g	60 g
Suvo grožđe	110 g	150 g	170 g

Natopite suvo grožđe u vodi ili bistroj voćnoj rakiji. Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: mleko, jaja, omečkani maslac, so i šećer. Zatim dodajte brašno i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 11, težinu briosa i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 25 minuta), dodajte cele bademe i natopljeno suvo grožđe. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.



## Štolen

PROG. 6

Vreme	4 štolena		8 štolena	
	2 h 02	2 h 59	2 h 02	2 h 59
Mlako mleko	125 ml	225 ml	60 g	110 g
So	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.	40 g	70 g
Temperirani maslac	60 g	110 g	25 g	45 g
Šećer	75 g	135 g	15 ml	25 ml
Specijalno brašno za hleb	250 g	450 g	75 g	135 g
Suvi pekarski kvasac	15 g	25 g	Za ukrašavanje: šećer u prahu	

Natopite suvo grožđe, cele bademe i kandirano voće u rumu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: mlako mleko, so, temperirani maslac i šećer. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 6 i željenu boju kore, pa pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 23 minuta), dodajte ocedeno suvo grožđe, bademe i kandirano voće. Kada se oglasi drugi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite testo. Ako pravite 8 štolena, podelite testo na 2 dela i prekrijte krpom drugu turu. Podelite prvu turu na 4 jednaka dela, pa ih razvaljajte. Isecite testo od badema na 4 valjka i stavite ih na sredinu svake palačinke od testa. Omotajte palačinke oko testa od badema i oblikujte ih u loptice. Premažite ih mlekom pomoću četkice za pecivo. Stavite štolene na ravnu rešetku za pečenje. Ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite štolene. Premažite ih otopljenim maslacem i pospite šećerom u prahu. Ponovite postupak da biste započeli drugu turu. Kada su pečeni, ostavite da se ohlade na rešetki.



## Hleb sa ementalerom

PROG. 8

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	2 h 53	2 h 58	3 h 03
Voda	240 ml	320 ml	480 ml
So sa začinskim biljem	1 kaf. kaš.	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Specijalno brašno za hleb	340 g	450 g	675 g
Suvi pekarski kvasac	2 kaf. kaš.	2 ½ kaf. kaš.	3 ½ kaf. kaš.
Šećer	1 kaf. kaš.	1 kaf. kaš.	1 ½ kaf. kaš.
Kockice ementalera	115 g	150 g	225 g

Izaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, so, brašno, suvi kvasac i šećer. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 8, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon oko 30 minuta), dodajte sir. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.





## Hleb sa začinima

PROG. 18

Težina	1000 g
Vreme	2 h 08
Mleko	200 ml
Jaja	2
Smeđi šećer	100 g
So	½ kaf. kaš.
Mešavina četiri začina	1 kaf. kaš.
Soda bikarbona	½ kaf. kaš.
Cimet	1 kaf. kaš.
Med	500 g
Otopljeni maslac	200 g
Specijalno brašno za hleb	400 g
Prašak za pecivo	1 kesica

Dodajte jaja, smeđi šećer, so i sodu bikarbonu u posudu za mešanje. Sve zajedno mutite 5 minuta. Dodajte začine, mleko, med i otopljeni maslac. Sipajte smesu u kalup za hleb pekača za hleb. Dodajte brašno i prašak za pecivo. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 18, težinu vekne i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite hleb.

*Savet: izaberite svetliju boju kore.*



## Voćni kolač

PROG. 18

Težina	1000 g
Vreme	2 h 08
Jaja	5
Šećer	165 g
Vanilin šećer	1 kesica
So	1 prstohvat
Smeđi rum	1 ½ sup. kaš.
Maslac	230 g
Fino brašno (tip 45)	330 g
Prašak za pecivo	2 ½ kaf. kaš.
Suvo grožđe	75 g
Kandirano voće	75 g

Dodajte jaja, šećer, vanilin šećer i so u posudu za mešanje. Sve zajedno mutite 5 minuta. Sipajte smesu u kalup za hleb pekača za hleb. Dodajte smeđi rum, omekšani maslac, fino brašno i prašak za pecivo. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 18 i željenu boju kore. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Kada se oglasi prvi zvučni signal (nakon 23 minuta), dodajte suvo grožđe i kandirano voće. Na završetku programa, isključite aparat, izvucite kalup za hleb i izvadite voćni kolač. Na ilustraciji je prikazana srednja boja kore.



## Testo za picu

PROG. 16

Težina	1250 g
Vreme	1 h 15
Voda	450 ml
Maslinovo ulje	2½ sup. kaš.
So	2 ½ kaf. kaš.
Specijalno brašno za hleb	800 g
Suvi pekarski kvasac	2 ½ kaf. kaš.

Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: voda, maslinovo ulje i so. Zatim dodajte brašno i suvi kvasac. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 16. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Na završetku programa, isključite aparat i izvucite kalup za hleb. Testo je spremno za korišćenje.



## Sveža testenina

PROG. 17

Težina	1250 g
Vreme	15 min.
Specijalno brašno za hleb	830 g
Voda	200 ml
Jaja	5
So	1 ½ kaf. kaš.

Dodajte sastojke u kalup za hleb sledećim redosledom: brašno, voda, jaja i so. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 17. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Na završetku programa, isključite aparat i izvucite kalup za hleb. Testenina je spremna za korišćenje.



## Džem od jabuka sa rabarbarom

PROG. 19

Težina	1200 g
Vreme	1 h 30
Jabuke	600 g
Rabarbara	600 g
Šećer	5 sup. kaš.

Oljuštite jabuke i rabarbaru i isecite ih na sitne komade. Dodajte voće u kalup za hleb pekača za hleb. Dodajte šećer. Stavite kalup za hleb u aparat. Izaberite program 19. Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje. Na završetku programa, isključite aparat i izvucite kalup za hleb.

*Saveti: možete da promenite veličinu komada voća u zavisnosti od toga da li želite da džem ima komade voća; kada se voće iseče na komade srednje veličine, neki komadi će ostati nakon kuvanja. Možete da napravite džem od bilo kojeg sezonskog voća.*





## UVOD

P 195

## KLASIČNI HLJEBOVI

P 196 – 197

## SPECIJALNI HLJEBOVI

P 198 – 199

## FRANCUSKI HLJEBOVI

P 200 – 201

## ITALIJANSKI HLJEBOVI

P 202

## ŠPANSKI HLJEBOVI

P 203

## AMERIČKI HLJEBOVI

P 204 – 205

## EVROPSKI HLJEBOVI

P 206 – 207

## OSTALO

P 208 – 209

## Uvod

*Pažljivo pročitajte ovih prvih nekoliko stranica jer sadrže važne informacije za uspjeh vaših recepata.*

**Brašno:** brašno koje trebate koristiti za pripremu hljeba (osim ako nije drugačije navedeno u receptima) ima nekoliko naziva: pšenično brašno (T55), posebno brašno za hljeb, pekarsko brašno za bijeli hljeb, bijeli hljeb.

Komentari: Može se koristiti i brašno tip 65.

**Pekarski kvasac:** svježi kvasac u kockicama; suhi aktivni kvasac koji se mora rehidrirati; suhi instant kvasac; tečni kvasac. Prodaje se u supermarketima (odjel pekare ili svježih namirnica), ali ga možete kupiti i u pekari.

Ako koristite svježi kvasac, obavezno ga izmrvite prstima kako bi se lakše razgradio.

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

Suhi kvasac (u čajnim kašikama)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Suhi kvasac (u gramima)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Svježi kvasac (u gramima)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tečni kvasac (u ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

*Ako koristite svježi kvasac, količinu navedenu za suhi kvasac pomnožite s tri (u težini).*



## Savjeti i upute

### HLJEBOVI

**Hljeb nije dovoljno narastao:** obavezno pažljivo izmjerite količinu svih pojedinačnih sastojaka. Ima previše brašna ili premalo kvasca, vode ili šećera. Izvagajte sve sastojke prilikom pripreme tijesta.

**Hljeb se spustio:** moguće je da ste dodali previše vode ili kvasca. Smanjite količine i provjerite da voda nije prevruća.

**Hljebjeporumenio, alinijedovoljnopečen:** hljebjeporumenio, alinijedovoljnopečen: količinavodekojudo datejeveomavažna, sljedećiputjedodajtemalomanje.

### BAGETI I ZEMIČKE

*Za upute o oblikovanju pregledajte ilustracije na kraju knjige recepata.*

**Tijestose teško oblikuje:** vjerovatno je previše miješeno i nije dovoljno vode. Ako se to desi, zarolajte ga u kuglu, ostavite da stoji 10 minuta i krenite ispočetka.

**Tijesto je ljepljivo i teško se oblikuje:** količina vode je veoma važna. Malo pobrašnite ruke.

**Tijesto se lako kida ili je postalo zrnasto:** to znači da je tijesto previše grubo miješeno. Zarolajte ga u kuglu, ostavite da stoji 10 minuta i krenite ispočetka.

**Tijesto je zbijeno:** moguće je da ima previše brašna u njemu i da je previše grubo miješeno. Dodajte malo vode na početku procesa miješenja, ostavite da stoji 10 minuta prije oblikovanja i tijesto dirajte rukama što je manje moguće.

**Zemičke se dodiruju ili su nedovoljno pečene:** tijesto je previše vlažno ili zemičke nisu dobro postavljene na pleh. Obavezno precizno mjerite tekuće sastojke i pažljivo raspoređujte zemičke na plehove za pečenje.

**Zemičke se lijepo za plehove za pečenje i izgore s donje strane:** odaberite svjetliju boju korice i nemojte previše premazivati zemičke.

**Zemičke su bezbojne nakon pečenja:** zemičke vjerovatno nisu bile dovoljno vlažne prije pečenja. Prije pečenja, nanesite premaz od jajeta i vode pomoću kuharskog kista.

**Zemičke nisu dovoljno narasle:** nemaju dovoljno kvasca u tijestu ili je tijesto previše grubo miješeno. Pokušajte ponovno koristiti čiši kvasac. Ostavite tijesto da stoji 10 minuta prije oblikovanja i dirajte ga rukama što je manje moguće.

**Zemičke su previše narasle:** vjerovatno ima previše kvasca u tijestu. Pokušajte ponovno koristiti manje kvasca i lagano pritisnite zemičke nakon stavljanja na pleh za pečenje.

**Urezi napravljeni na zemičkama su se zatvorili:** urezi nisu dovoljno duboki. Oštro zarezite tijesto nožem.





## Bijeli hljeb

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 1 min.</b>	<b>3 sata 6 min.</b>	<b>3 sata 11 min.</b>
Voda	315 ml	420 ml	540 ml
So	1½ č.k.	2 č.k.	3 č.k.
Šećer	½ s.k.	1 s.k.	1½ s.k.
Posebno brašno za hljeb	520 g	700 g	900 g
Suhi pekarski kvasac	1 č.k.	1½ č.k.	2 č.k.
Opcionalno:			
Zelene masline	90 g	130 g	190 g
Trakice suhog mesa	150 g	200 g	300 g

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, so i šećer. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 9, težinu hljeba i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se prvi put oglasi zvučni signal (nakon otprilike 23 minute), dodajte jedan od dodatnih sastojaka ako želite. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.

PROG. 9



## Hljeb za sendviče

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>2 sata 53 min.</b>	<b>2 sata 58 min.</b>	<b>3 sata 3 min.</b>
Voda	270 ml	325 ml	405 ml
Suncokretovo ulje	1½ s.k.	2 s.k.	2½ s.k.
So	1½ č.k.	2 č.k.	2½ č.k.
Šećer	1½ s.k.	2 s.k.	2½ s.k.
Mlijeko u prahu	2 s.k.	2½ s.k.	3 s.k.
Posebno brašno za hljeb	500 g	600 g	750 g
Suhi pekarski kvasac	1½ č.k.	1½ č.k.	2 č.k.

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, so, šećer i mlijeko u prahu. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 8, težinu hljeba i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.

PROG. 8



## Seljački hljeb

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 1 min.</b>	<b>3 sata 6 min.</b>	<b>3 sata 11 min.</b>
Voda	305 ml	405 ml	525 ml
So	1½ č.k.	2 č.k.	3 č.k.
Šećer	½ s.k.	1 s.k.	1½ s.k.
Posebno brašno za hljeb	415 g	560 g	725 g
Integralno brašno	95 g	130 g	170 g
Suhi pekarski kvasac	1½ č.k.	2 č.k.	2½ č.k.
Po želji odaberite jedan od sljedećih sastojaka:			
Orasi	110 g	150 g	225 g
Lješnjaci	110 g	150 g	225 g

Odaberite željenu težinu hljeba i u tabeli potražite upute o količinama sastojaka. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, so, šećer. Zatim dodajte dvije vrste brašna i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 9, težinu hljeba i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se prvi put oglasi zvučni signal (nakon otprilike 23 minute), dodajte orahe ili lješnjake ako želite. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb. Dodatni sastojak: orasi.

PROG. 9



## Hljeb od cjelovitih žitarica

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 6 min.</b>	<b>3 sata 11 min.</b>	<b>3 sata 16 min.</b>
Voda	370 ml	490 ml	635 ml
Suncokretovo ulje	½ s.k.	1 s.k.	1½ s.k.
So	1½ č.k.	2 č.k.	3 č.k.
Šećer	1 s.k.	1½ s.k.	2 s.k.
Mlijeko u prahu	1½ s.k.	2 s.k.	2½ s.k.
Posebno brašno za hljeb	180 g	240 g	310 g
Integralno brašno	340 g	460 g	590 g
Suhi pekarski kvasac	1 č.k.	1½ č.k.	2 č.k.

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, so, šećer i mlijeko u prahu. Zatim dodajte dvije vrste brašna i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 10, težinu hljeba i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.

PROG. 10



## Brzi hljeb

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>1 sat 28 min.</b>	<b>1 sat 33 min.</b>	<b>1 sat 38 min.</b>
Mlaka voda	300 ml	400 ml	600 ml
Maslinovo ulje	1½ s.k.	2 s.k.	3 s.k.
So	1½ č.k.	2 č.k.	3 č.k.
Šećer	1 s.k.	1½ s.k.	2 s.k.
Mlijeko u prahu	1½ s.k.	2½ s.k.	3 s.k.
Posebno brašno za hljeb	480 g	640 g	960 g
Suhi pekarski kvasac	3 č.k.	4 č.k.	6 č.k.

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, so, šećer i mlijeko u prahu. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 12, težinu hljeba i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.

PROG. 12



## Brioš (mliječni hljeb)

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 15 min.</b>	<b>3 sata 20 min.</b>	<b>3 sata 25 min.</b>
Mlijeko	60 ml	80 ml	120 ml
Jaja	3	5	6
Maslac izrezan na kockice	140 g	200 g	230 g
So	1½ č.k.	2 č.k.	2 č.k.
Šećer	50 g	70 g	80 g
Posebno brašno za hljeb	430 g	575 g	670 g
Suhi pekarski kvasac	1 č.k.	1½ č.k.	2½ č.k.
Komadići čokolade (po želji)	110 g	150 g	170 g

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, omekšali maslac, so i šećer. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 11, težinu brioša i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se oglasi zvučni signal (nakon otprilike 25 minuta) dodajte komadiće čokolade ako želite. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb. Dodatni sastojak: komadići čokolade.

PROG. 11





## Hljeb od sjemenki

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 1 min.</b>	<b>3 sata 6 min.</b>	<b>3 sata 11 min.</b>
Voda	360 ml	480 ml	620 ml
Ulje repice	2 s.k.	2½ s.k.	3½ s.k.
Med	2 s.k.	2½ s.k.	3½ s.k.
So	1½ č.k.	2 č.k.	2½ č.k.
Posebno brašno za hljeb	150 g	200 g	260 g
Raževo brašno (tip 170)	170 g	230 g	300 g
Integralno brašno	170 g	230 g	300 g
Suhi pekarski kvasac	2 č.k.	2½ č.k.	2½ č.k.
Sjemenke lana	75 g	100 g	135 g
Sjemenke suncokreta	25 g	30 g	40 g
Sjemenke maka	15 g	20 g	25 g

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, ulje repice, med i so. Zatim dodajte dvije vrste brašna i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 9, težinu hljeba i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se prvi put oglasi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte sjemenke crnog lana, suncokreta i kima. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.



## Hljeb bez glutena sa sirom

PROG. 13

Težina	1000 g
<b>Vrijeme</b>	<b>2 sata 11 min.</b>
Voda	425 ml
Jaja	3
Biljno ulje	3 s.k.
Granulirani šećer	2 s.k.
So	1 č.k.
Brašno od bijele riže	280 g
Brašno od smeđe riže	140 g
Obrano mlijeko u prahu	3½ s.k.
Ksantan guma	3½ č.k.
Pahuljice sušenog luka	1 s.k.
Sjemenke maka	1 č.k.
Sjemenke celera	1½ č.k.
Sušeni kopar	1½ č.k.
Ribani sir cheddar	170 g
Suhi pekarski kvasac	1 s.k.

Pogledajte tabelu. Dodajte sastojke u posudu za hljeb prikazanim redoslijedom. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 13 i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.



## Hljeb s vlaknima

PROG. 10

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 6 min.</b>	<b>3 sata 11 min.</b>	<b>3 sata 16 min.</b>
Voda	350 ml	460 ml	600 ml
Suncokretovo ulje	½ s.k.	½ s.k.	1 s.k.
So	1 č.k.	1½ č.k.	2 č.k.
Mlijeko u prahu	1 s.k.	1½ s.k.	2 s.k.
Posebno brašno za hljeb	320 g	420 g	550 g
Mljevene mekinje	160 g	210 g	275 g
Suhi pekarski kvasac	2 č.k.	2½ č.k.	3½ č.k.

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, so i mlijeko u prahu. Zatim dodajte brašno, mljevene mekinje i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 10, težinu hljeba i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.



## Omega 3 hljeb

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 1 min.</b>	<b>3 sata 6 min.</b>	<b>3 sata 11 min.</b>
Voda	210 ml	280 ml	365 ml
Prirodni jogurt	125 g	185 g	250 g
Ulje repice	1 s.k.	1½ s.k.	2 s.k.
Melasa	2 s.k.	3 s.k.	4 s.k.
So	1½ č.k.	2 č.k.	2½ č.k.
Mlijeko u prahu	½ s.k.	1 s.k.	2 s.k.
Posebno brašno za hljeb	155 g	200 g	255 g
Raževo brašno (tip 170)	210 g	270 g	345 g
Integralno brašno	110 g	140 g	180 g
Pšenične klice u prahu	20 g	30 g	40 g
Suhi pekarski kvasac	3 č.k.	4 č.k.	5 č.k.
Sjemenke lana	55 g	70 g	90 g
Sjemenke suncokreta	40 g	60 g	70 g

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, prirodni jogurt, ulje repice, melasa, so i mlijeko u prahu. Zatim dodajte tri vrste brašna, mljevene pšenične klice i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 9, težinu hljeba i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte sjemenke lana i suncokreta. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.



## Hljeb bez soli

PROG. 14

Težina	750 g	1000 g	1500 g
<b>Vrijeme</b>	<b>3 sata 5 min.</b>	<b>3 sata 10 min.</b>	<b>3 sata 15 min.</b>
Voda	320 ml	430 ml	500 ml
Suncokretovo ulje	½ s.k.	½ s.k.	1 s.k.
Sok od limuna	1½ č.k.	2 č.k.	2 č.k.
Posebno brašno za hljeb	520 g	700 g	840 g
Suhi pekarski kvasac	1 č.k.	1½ č.k.	2 č.k.
Sjemenke susama	75 g	100 g	120 g

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sok od limuna. Zatim dodajte brašno, suhi kvasac i sjemenke susama. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 14, težinu hljeba i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.





## Savojski hljeb

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3 sata 1 min.	3 sata 6 min.	3 sata 11 min.
Voda	375 ml	500 ml	650 ml
So	1½ č.k.	2 č.k.	2½ č.k.
Posebno brašno za hljeb	375 g	500 g	650 g
Raževo brašno (tip 170)	150 g	200 g	260 g
Suhi pekarski kvasac	¾ č.k.	1 č.k.	1½ č.k.
Luk	25 g	30 g	40 g
Gljive (nekoliko kriškica)	30 g	40 g	50 g
Sir beaufort (u kockicama)	60 g	80 g	100 g

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, sitno sjeckane gljive i crveni luk, kockice sira beaufort, so. Zatim dodajte dvije vrste brašna i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 9, težinu hljeba i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". 30 do 45 minuta prije završetka programa otvorite aparat i provjerite da li se tijesto dobro peče. Ako je dovoljno čvrsto, stavite narezani luk na vrh kao ukras. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.



## Bageti s mljevenim mekinjama

PROG. 1

Vrijeme	4 bageta	8 bageta
	2 sata 2 min.	2 sata 59 min.
Voda	175 ml	315 ml
Šećer	1 č.k.	1½ č.k.
So	¾ č.k.	1½ č.k.
Maslac	20 g	35 g
Posebno brašno za hljeb	150 g	270 g
Integralno brašno	100 g	180 g
Mljevene mekinje	8 s.k.	14 s.k.
Suhi pekarski kvasac	¾ č.k.	1½ č.k.

Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, maslac, šećer i so. Zatim dodajte dvije vrste brašna i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 1, željenu boju korice i pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se drugi put oglasi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite tijesto. Ako pravite 8 bageta, podijelite tijesto na 2 dijela i jedan od njih pokrijte krpom i ostavite za drugo pečenje. Podijelite prvi dio tijesta na 4 jednaka dijela i oblikujte ih u bagete. Navlažite ih prije nego što ih uvaljate u mljevane mekinje. Stavite ih na rešetku za pečenje za "specijalne vekne". Napravite rez nožem duž svakog komada tijesta. Ponovo pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite bagete i zatim ponovite postupak kako biste započeli drugo pečenje. Kad se ispeče, ostavite da se ohladi na rešetki.



## Bageti sa suhim šljivama i orasima

PROG. 1

Vrijeme	4 bageta	8 bageta
	2 sata 2 min.	2 sata 59 min.
Voda	160 ml	290 ml
Šećer	1 s.k.	1½ s.k.
So	¾ č.k.	1½ č.k.
Kukuruzno brašno	25 g	45 g
Posebno brašno za hljeb	200 g	360 g
Raževo brašno (tip 170)	25 g	45 g
Suhi pekarski kvasac	¾ č.k.	1½ č.k.
Suhe šljive	45 g	80 g
Orasi	45 g	80 g

Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, šećer i so. Zatim dodajte dvije vrste brašna i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 1, željenu boju korice i pritisnite tipku "Start/Stop". Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte orahe u tijesto. Kad se drugi put oglasi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite tijesto. Ako pravite 8 bageta, podijelite tijesto na 2 dijela i jedan od njih pokrijte krpom i ostavite za drugo pečenje. Podijelite prvi dio tijesta na 4 jednaka dijela i oblikujte ih u bagete. Navlažite ih prije nego što ih uvaljate u kukuruzno brašno. Stavite ih na rešetku za pečenje za "specijalne vekne". Napravite rez nožem duž svakog komada tijesta. Stavite po 3 suhe šljive u svaki od rezova. Ponovo pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite bagete i zatim ponovite postupak kako biste započeli drugo pečenje. Kad se ispeče, ostavite da se ohladi na rešetki.



## Zemičke s grožđicama

PROG. 1

Vrijeme	4 zemičke	8 zemički
	2 sata 2 min.	2 sata 59 min.
Voda	165 ml	300 ml
Šećer	1 s.k.	1½ s.k.
So	¾ č.k.	1½ č.k.
Posebno brašno za hljeb	125 g	225 g
Raževo brašno (tip 170)	125 g	225 g
Suhi pekarski kvasac	1 č.k.	1½ č.k.
Grožđice	75 g	135 g

Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, šećer, so. Zatim dodajte dvije vrste brašna i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 1, željenu boju korice i pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se prvi put oglasi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte grožđice u tijesto. Kad se drugi put oglasi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite tijesto. Ako pravite 8 zemički, podijelite tijesto na 2 dijela i jedan od njih pokrijte krpom i ostavite za drugo pečenje. Podijelite prvi dio tijesta na 4 jednaka dijela i oblikujte ih u zemičke prije nego što ih uvaljate u brašno. Stavite ih na rešetku za pečenje za "specijalne vekne". Napravite rez nožem duž svakog komada tijesta. Ponovo pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite zemičke i zatim ponovite postupak kako biste započeli drugo pečenje. Kad se ispeče, ostavite da se ohladi na rešetki.



## Ciabatta s kozjim sirom i medom

**PROG. 2**

Vrijeme	2 ciabatte		4 ciabatte	
	1 sat 50 min.	2 sata 25 min.		
Voda	120 ml	240 ml		
Maslinovo ulje	1 s.k.	2 s.k.		
So	1 č.k.	1½ č.k.		
Bagremov med	1½ s.k.	3 s.k.		
Posebno brašno za hljeb	150 g	300 g		

Vrijeme	2 ciabatte		4 ciabatte	
	1 sat 50 min.	2 sata 25 min.		
Raževo brašno	50 g	100 g		
Suhi pekarski kvasac	1 č.k.	2 č.k.		
Limunska majčina dušica	½ č.k.	1 č.k.		
Polusuhi kozji sir	50 g	100 g		

*Za premazivanje: maslinovo ulje*

Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, maslinovo ulje, so i med. Zatim dodajte dvije vrste brašna i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 2, željenu boju korice i pritisnite tipku "Start/Stop". Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte limunsku majčinu dušicu i kockice polusuhog kozjeg sira. Kad se drugi put oglasi zvučni signal (nakon 1 sat i 15 minuta), otvorite aparat i izvadite tijesto. Ako pravite 4 ciabatte, podijelite tijesto na 2 dijela i jedan od njih pokrijte krpom i ostavite za drugo pečenje. Podijelite prvi dio tijesta na 2 jednaka dijela i oblikujte ih u ovale na plehovima za pečenje. Stavite ciabatte na ravnu rešetku za pečenje. Premažite ih maslinovim uljem i ponovo pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 35 minuta), izvadite ciabatte i zatim ponovite postupak kako biste započeli drugo pečenje. Kad se ispeče, ostavite da se ohladi na rešetki.

## Vekna sa suhim mesom, parmezanom i korijanderom

**PROG. 1**

Vrijeme	4 vekne		8 vekni	
	2 sata 2 min.	2 sata 59 min.		
Voda	135 ml	245 ml		
So	¾ č.k.	1½ č.k.		
Maslinovo ulje	½ s.k.	1 s.k.		
Šećer	½ s.k.	1 s.k.		
Posebno brašno za hljeb	205 g	370 g		

Vrijeme	4 vekne		8 vekni	
	2 sata 2 min.	2 sata 59 min.		
Suhi pekarski kvasac	¾ č.k.	1½ č.k.		
Trakice dimljene slanine	35 g	65 g		
Ribani sir parmezan	30 g	55 g		
Svježi korijander, sitno nasjeckan	½ s.k.	1 s.k.		

Ispržite trakice slanine u zagrijanoj tavi za prženje s neprijanjajućom oblogom, ocijedite masnoću i ostavite da se ohladi. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, so, maslinovo ulje, šećer. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 1. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se prvi put oglasi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte trakice slanine, parmezan i korijander u tijesto. Kad se drugi put oglasi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite tijesto. Ako pravite 8 vekni, podijelite tijesto na 2 dijela i jedan od njih pokrijte krpom i ostavite za drugo pečenje. Podijelite prvi dio tijesta na 4 jednaka dijela i oblikujte ih u bagete. Stavite ih na rešetku za pečenje za "specijalne vekne" i zatim napravite rez nožem duž svakog komada tijesta. Ponovo pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite vekne i zatim ponovite postupak kako biste započeli drugo pečenje. Kad se ispeče, ostavite da se ohladi na rešetki.

## Slani štapići s crnim susamom

**PROG. 3**

Vrijeme	20 štapića	
	2 sata 29 min.	
Voda	70 ml	
Pivo	70 ml	
So	1 č.k.	
Posebno brašno za hljeb	240 g	

Vrijeme	20 štapića	
	2 sata 29 min.	
Suhi pekarski kvasac	1 č.k.	
Susamovo ulje	1 s.k.	
Crni susam	50 g	

Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, pivo, susamovo ulje i so. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 3, željenu boju korice i pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se drugi put oglasi zvučni signal (nakon 1 sat i 15 minuta), otvorite aparat i izvadite tijesto. Podijelite tijesto na 2 dijela i jedan od njih pokrijte krpom i ostavite za drugo pečenje. Podijelite prvi dio tijesta na 10 jednakih dijelova. Urolajte ih u veoma tanke valjčice na pobrašnjenoj radnoj površini. Premažite ih vodom koristeći kuharski kist u urolajte u crni susam. Stavite slane štapiće na ravnu rešetku za pečenje. Ponovo pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 37 minuta), izvadite slane štapiće i zatim ponovite postupak kako biste započeli drugo pečenje. Kad se ispeče, ostavite da se ohladi na rešetki.



## Hljeb s crnim maslinama

**PROG. 8**

Težina	750 g		1000 g		1500 g	
	2 sata 53 min.		2 sata 58 min.		3 sata 3 min.	
Voda	255 ml	340 ml	510 ml			
Ulje	2½ s.k.	3½ s.k.	5 s.k.			
Šećer	3 č.k.	4 č.k.	5 č.k.			
So	2 č.k.	2½ č.k.	4 č.k.			
Posebno brašno za hljeb	480 g	640 g	960 g			
Suhi pekarski kvasac	1 č.k.	1½ č.k.	2 č.k.			
Crne masline	75 g	100 g	150 g			

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, ulje, šećer, so, brašno i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 8, težinu vekne i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se oglasi zvučni signal (nakon otprilike 30 minuta), dodajte crne masline u tijesto. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.

## Ensaïmada hljepčići s cvijetom narandže i cimetom

**PROG. 6**

Vrijeme	4ensaïmadahljepčića		8ensaïmadahljepčića	
	2 sata 2 min.	2 sata 59 min.		
Mlijeko	40 ml	120 ml		
Jaje	1	1		
So	½ č.k.	1 č.k.		
Ulje	1,5 s.k.	3 s.k.		
Maslac	35 g	70 g		
Šećer u prahu	2½ s.k.	4½ sk		
Mljeveni cimet	½ č.k.	1 č.k.		
Cvijet narandže	½ č.k.	1 č.k.		
Brašno	190 g	350 g		
Suhi pekarski kvasac	1 ½ č.k.	2 č.k.		

*Za dekoraciju: šećer u prahu*

Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: mlijeko, so, maslinovo ulje, rastopljeni maslac i smeđi šećer. Zatim dodajte brašno, cimet, cvijet narandže i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 6, željenu boju korice i pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se drugi put oglasi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite tijesto. Ako pravite 8 ensaïmada hljepčića, podijelite tijesto na 2 dijela i jedan od njih pokrijte krpom i ostavite za drugo pečenje. Prvi dio tijesta razdjelite na 4 jednaka dijela i tijesto izvaljajte u valjušak dužine 15 do 20 cm. Lagano spljoštite valjušak i zavijte ga u obliku puža. Stavite ensaïmada hljepčice na ravnu rešetku za pečenje i premažite vodom koristeći kuharski kist. Ponovo pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite ensaïmada hljepčice i zatim ponovite postupak kako biste započeli drugo pečenje. Kad se ispeku, pospite ih šećerom u prahu i ostavite na rešetku da se ohladi.

☞ **Savjet: odaberite svijetlu boju korice.**





## Klasične zemičke

PROG. 5

Vrijeme	4 zemičke	8 zemički
	2 sata 4 min.	2 sata 43 min.
Voda	75 ml	130 ml
Mlijeko	25 ml	50 ml
So	1 č.k.	1½ č.k.
Jaje	1	1
Maslac	15 g	25 g
Šećer	1 s.k.	1½ s.k.
Brašno tip 45	225 g	385 g
Suhi pekarski kvasac	1½ č.k.	2 č.k.
Sjemenke susama	1½ s.k.	2 s.k.

Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, mlijeko, so, jaje, maslac i šećer. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 5, željenu boju korice i pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se drugi put oglasi zvučni signal (nakon 1 sat i 25 minuta), otvorite aparat i izvadite tijesto. Ako pravite 8 zemički, podijelite tijesto na 2 dijela i jedan od njih pokrijte krpom i ostavite za drugo pečenje. Prvi dio tijesta razdijelite na 4 jednaka dijela, a zatim urolajte tijesto u kuglu kako biste napravili zaobljenu veknu. Premažite ih mlijekom pomoću kuharskog kista i pospite sjemenkama susama. Stavite zemičke na ravnu rešetku za pečenje. Ponovo pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 39 minuta), izvadite zemičke i zatim ponovite postupak kako biste započeli drugo pečenje. Kad se ispeče, ostavite da se ohladi na rešetki.



## Zemičke s gaudom i kuminom

PROG. 5

Vrijeme	4 zemičke	8 zemički
	2 sata 4 min.	2 sata 43 min.
Voda	75 ml	130 ml
Mlijeko	25 ml	50 ml
So	1 č.k.	1½ č.k.
Jaje	1	1
Rastopljeni maslac	15 g	25 g
Šećer	1 s.k.	1½ s.k.
Brašno tip 45	225 g	385 g
Ribana gauda	50 g	85 g
Sjemenke kumina	1 s.k.	1½ s.k.
Suhi pekarski kvasac	1½ č.k.	2 č.k.

Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, mlijeko, so, jaje, rastopljeni maslac i šećer. Zatim dodajte brašno, gaudu, kumin i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 5, željenu boju korice i pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se drugi put oglasi zvučni signal (nakon 1 sat i 25 minuta), otvorite aparat i izvadite tijesto. Ako pravite 8 zemički, podijelite tijesto na 2 dijela i jedan od njih pokrijte krpom i ostavite za drugo pečenje. Prvi dio tijesta razdijelite na 4 jednaka dijela, a zatim urolajte tijesto u kuglu kako biste napravili zaobljenu veknu. Premažite ih mlijekom pomoću kuharskog kista i pospite sjemenkama susama. Stavite zemičke na ravnu rešetku za pečenje. Ponovo pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 39 minuta), izvadite zemičke i zatim ponovite postupak kako biste započeli drugo pečenje. Kad se ispeče, ostavite da se ohladi na rešetki.



## Zemičke s grožđicama i đumbirom

PROG. 5

Vrijeme	4 zemičke	8 zemički	4 zemičke	8 zemički
	2 sata 4 min.	2 sata 43 min.		2 sata 4 min.
Mlijeko	25 ml	50 ml	Kora narandže	1
Voda	75 ml	130 ml	Brašno tip 45	225 g
So	1 č.k.	1½ č.k.	Rastopljeni maslac	20 g
Jaje	1	1	Suhi pekarski kvasac	1½ č.k.
Šećer	1 s.k.	1½ s.k.	Grožđice	50 g
Mljeveni đumbir	¼ č.k.	1 č.k.	<i>Za ukrašavanje: 1 s.k. mlijeka i 20 g šećera</i>	

Stavite grožđice u mlako mlijeko da nabubre. U međuvremenu, dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, so, jaje, šećer, đumbir u prahu i kora narandže narezana na tanke trakice. Dodajte brašno, rastopljeni maslac i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 5, željenu boju korice i pritisnite tipku "Start/Stop". Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 28 min.), dodajte grožđice. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1 sat i 25 min.), otvorite aparat i izvadite tijesto. Ako želite napraviti 8 zemički, razdijelite tijesto na dva dijela i jedan od njih pokrijte krpom i ostavite za drugo pečenje. Podijelite prvi dio tijesta na 4 jednaka dijela i oblikujte ih u loptice. Premažite ih mješavinom mlijeka i šećera pomoću kuharskog kista. Stavite zemičke na ravnu rešetku za pečenje. Ponovo pritisnite tipku "Start/Stop". Kad čujete naredni zvučni signal (nakon 39 min.), izvadite zemičke. Ponovite postupak za drugu turu. Kad se ispeče, ostavite da se ohladi na rešetki.



## Kanadski hljeb s pekmezom od jabuka i javorovim sirupom

PROG. 18

Težina	1000 g	Težina	1000 g
	Vrijeme		2 sata 8 min.
Nezaslađeni pekmez od jabuka	230 ml	Obrano mlijeko u prahu	4 s.k.
Biljno ulje	125 ml	Prašak za pecivo	1 č.k.
Umućena jaja	3	So	¼ č.k.
Šećer u prahu	95 g	Soda bikarbon	½ č.k.
Javorov sirup	110 g	Mljeveni cimet	1½ č.k.
Posebno brašno za hljeb	175 g	Sjeckani pekan orasi	40 g
Integralno brašno	175 g	Polovine pekan oraha (opcionalno)	6

Dodajte sastojke u posudu za hljeb prikazanim redoslijedom. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 18 i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Čim započne ciklus pečenja, stavite polovine pekan oraha na sredinu vekne. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.



## Hljeb s mrkvom i đumbirom

PROG. 18

Težina	1000 g	Težina	1000 g
	Vrijeme		2 sata 8 min.
Jaja	2	Posebno brašno za hljeb	315 g
Naribana mrkva	225 g	Prirodne pšenične mekinje	100 g
Šećer u prahu	125 g	Svježe samljeveni đumbir	2 č.k.
Ananas, ocijeđen i osušen	75 g	Svježe naribani đumbir	2 č.k.
Melasa	75 g	Mljeveni cimet	¼ č.k.
Biljno ulje	150 g	Suhi pekarski kvasac	2 č.k.
So	¼ č.k.	Soda bikarbon	¼ č.k.

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb prikazanim redoslijedom. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 18, težinu vekne i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte orahe. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.





## Belgijski hljeb s grožđicama (Cramique)

PROG. 11

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3 sata 15 min.	3 sata 20 min.	3 sata 25 min.
Mlijeko	2½ s.k.	3 s.k.	3½ s.k.
Jaja	3	5	6
Maslac	160 g	210 g	250 g
So	1½ č.k.	2 č.k.	2½ č.k.
Šećer	5 s.k.	6 s.k.	7 s.k.
Posebno brašno za hljeb	390 g	530 g	620 g
Suhi pekarski kvasac	2 č.k.	2½ č.k.	3 č.k.
Grožđice	120 g	140 g	180 g

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, omekšali maslac, so i šećer. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 11, težinu vekne i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 25 minuta), dodajte grožđice. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.



## Flamanska slatka vekna s malinama

PROG. 9

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3 sata 1 min.	3 sata 6 min.	3 sata 11 min.
Mlijeko	75 ml	100 ml	150 ml
So	1 č.k.	1½ č.k.	2 č.k.
Maslac	50 g	65 g	100 g
Šećer	1½ č.k.	2 s.k.	3 s.k.
Smeđi šećer	25 g	35 g	50 g
Jaja	2	3	4
Posebno brašno za hljeb	350 g	465 g	700 g
Suhi pekarski kvasac	1 č.k.	1 č.k.	1½ č.k.
Svježe maline	40 g	55 g	80 g

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: mlijeko, maslac, jaja, maline, šećer i so. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 9, težinu vekne i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". 30 do 45 minuta prije završetka programa otvorite aparat i provjerite da li se tijesto dobro peče. Ako je dovoljno čvrsto, stavite maline po vrhu i dodajte omekšani smeđi šećer. Na kraju programa isključite aparat i izvadite



## Kuglof

PROG. 11

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	3sata15min.	3sata20min.	3sata25min.
Mlijeko	100 ml	120 ml	205 ml
Jaja	2	3	4
Maslac	160 g	210 g	250 g
So	1 č.k.	1 č.k.	1½ č.k.
Šećer	70 g	90 g	135 g
Posebno brašno za hljeb	390 g	530 g	795 g
Suhi pekarski kvasac	2½ č.k.	3½ č.k.	4 č.k.
Cijeli bademi	40 g	50 g	60 g
Grožđice	110 g	150 g	170 g

Namočite grožđice u vodu ili voćnu rakiju. Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, omekšali maslac, so i šećer. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 11, težinu brašna i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 25 minute), dodajte cijele bademe i namočene grožđice. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.



## Stollen hljepčići

PROG. 6

Vrijeme	4stollenhljepčića 8stollenhljepčića	
	2 sata 2 min.	2 sata 59 min.
Mlako mlijeko	125 ml	225 ml
So	1 č.k.	1½ č.k.
Temperirani maslac	60 g	110 g
Šećer	75 g	135 g
Posebno brašno za hljeb	250 g	450 g
Suhi pekarski kvasac	15 g	25 g

	4stollenhljepčića 8stollenhljepčića	
	2 sata 2 min.	2 sata 59 min.
Grožđice	60 g	110 g
Cijeli bademi	40 g	70 g
Kandirano voće	25 g	45 g
Rum	15 ml	25 ml
Badem pasta	75 g	135 g

Dekoracija: šećer u prahu

U rumu namočite grožđice, cijele bademe i kandirano voće. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: mlako mlijeko, so, temperirani maslac i šećer. Zatim dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 6, željenu boju korice i pritisnite tipku "Start/Stop". Kad čujete prvi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte ocijedene grožđice, bademe i kandirano voće. Kad se drugi put oglasi zvučni signal (nakon 1 sat i 5 minuta), otvorite aparat i izvadite tijesto. Ako pravite 8 stollen hljepčića, podijelite tijesto na 2 dijela i jedan od njih pokrijte krpom i ostavite za drugo pečenje. Podijelite prvi dio tijesta na 4 jednaka dijela i razvaljajte ih. Isijecite tijesto s bademima u 4 valjčica o stavite ih u sredinu svakog palačinka od tijesta. Umotajte palačinke oko tijesta s bademom i od njih napravite loptice. Premažite ih mlijekom pomoću kuharskog kista. Stavite stollen hljepčiče na ravnu rešetku za pečenje. Ponovo pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se ponovo oglasi zvučni signal (nakon 57 minuta), izvadite stollen hljepčiče. Premažite ih rastopljenim maslacem i pospite šećerom u prahu. Ponovite postupak kako biste započeli drugo pečenje. Kad se ispeče, ostavite da se ohladi na rešetki.



## Hljeb s ementalerom

PROG. 8

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vrijeme	2sata53min.	2sata58min.	3sata3min.
Voda	240 ml	320 ml	480 ml
So sa okusom začinskog bilja	1 č.k.	1 č.k.	1½ č.k.
Posebno brašno za hljeb	340 g	450 g	675 g
Suhi pekarski kvasac	2 č.k.	2½ č.k.	3½ č.k.
Šećer	1 č.k.	1 č.k.	1½ č.k.
Kockice ementalera	115 g	150 g	225 g

Odaberite željenu težinu hljeba i potražite upute u tabeli. Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, so, brašno, suhi kvasac i šećer. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 8, težinu vekne i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se prvi put oglasi zvučni signal (nakon otprilike 30 minuta), dodajte sir. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.





## Hljeb sa začinima

PROG. 18

Težina	1000 g
Vrijeme	2 sata 8 min.
Mlijeko	200 ml
Jaja	2
Smeđi šećer	100 g
So	½ č.k.
Mješavina četiri začina	1 č.k.
Soda bikarbon	½ č.k.
Cimet	1 č.k.
Med	500 g
Rastopljeni maslac	200 g
Posebno brašno za hljeb	400 g
Prašak za pecivo	1 kesica

U posudu za miješenje dodajte jaja, smeđi šećer, so i sodu bikarbon. Miješajte metlicom 5 minuta. Dodajte začine, mlijeko, med i rastopljeni maslac. Dodajte smjesu u posudu za hljeb aparata za hljeb. Dodajte brašno i prašak za pecivo. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 18, težinu vekne i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite hljeb.

*Savjet: odaberite svijetlu boju korice.*



## Voćni kolač

PROG. 18

Težina	1000 g
Vrijeme	2 sata 8 min.
Jaja	5
Šećer	165 g
Vanilin šećer	1 kesica
So	1 prstohvat
Smeđi rum	1½ s.k.
Maslac	230 g
Fino brašno (tip 45)	330 g
Prašak za pecivo	2½ č.k.
Groždice	75 g
Kandirano voće	75 g

U posudu za miješenje dodajte jaje, šećer, vanilin šećer i so. Miješajte metlicom 5 minuta. Dodajte smjesu u posudu za hljeb aparata za hljeb. Dodajte tamni rum, omeškali maslac, fino brašno i prašak za pecivo. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 18 i željenu boju korice. Pritisnite tipku "Start/Stop". Kad se prvi put oglasi zvučni signal (nakon 23 minute), dodajte groždice i kandirano voće. Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu za hljeb i izvadite voćni kolač. Na ilustraciji je prikazana korica srednje tamne boje.



## Tijesto za pizzu

PROG. 16

Težina	1250 g
Vrijeme	1 sat 15 min.
Voda	450 ml
Maslinovo ulje	2½ s.k.
So	2½ č.k.
Posebno brašno za hljeb	800 g
Suhi pekarski kvasac	2½ č.k.

Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: voda, maslinovo ulje i so. Zatim dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 16. Pritisnite tipku "Start/Stop". Na kraju programa isključite aparat i izvadite posudu za hljeb. Tjestenina je spremna za upotrebu.



## Svježa tjestenina

PROG. 17

Težina	1250 g
Vrijeme	15 min.
Posebno brašno za hljeb	830 g
Voda	200 ml
Jaja	5
So	1½ č.k.

Dodajte sastojke u posudu za hljeb sljedećim redoslijedom: brašno, voda, jaja i so. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 17. Pritisnite tipku "Start/Stop". Na kraju programa isključite aparat i izvadite posudu za hljeb. Tjestenina je spremna za upotrebu.



## Pekmez od jabuke i rabarbare

PROG. 19

Težina	1200 g
Vrijeme	1 sat 30 min.
Jabuke	600 g
Rabarbara	600 g
Šećer	5 s.k.

Ogulite jabuke i rabarbaru i izrežite ih na male komade. Dodajte voće u posudu za hljeb aparata za hljeb. Dodajte šećer. Stavite posudu za hljeb u aparat. Odaberite program 19. Pritisnite tipku "Start/Stop". Na kraju programa isključite aparat i izvadite posudu za hljeb.

*Savjeti: možete promijeniti veličinu komadića voća ovisno o tome želite li pekmez s komadićima voća ili bez njih; kad je voće izrezano na komade srednje veličine, neki komadi će ostati nakon kuhanja. Pekmeze možete praviti od bilo kojeg sezonskog voća.*



## SISSEJUHATUS

P 211

## KLASSIKALISED SAIAD

P 212 – 213

## ERILISED SAIAD

P 214 – 215

## PRANTSUSE SAIAD

P 216 – 217

## ITAALIA SAIAD

P 218

## HISPAANIA SAIAD

P 219

## AMEERIKA SAIAD

P 220 – 221

## EUROOPA SAIAD

P 222– 223

## MUUD

P 224 – 225



## Sissejuhatus

*Lugege need esimesed lehed hoolikalt läbi, kuna need sisaldavad teie retseptide õnnestumiseks olulist teavet.*

**Jahu:** jahul, mida peaksite saia valmistamiseks kasutama (kui retseptides pole märgitud teisiti), on mitu erinevat nimetust: nisujahu (T55), spetsiaalne saiajahu, küpsetusjahu saia valmistamiseks, valge jahu.

Märkused: Võib kasutada ka tüüp 65 nisujahu.

**Küpsetuspärm:** värskel pärm väikestes kuubikutes; kuivatatud aktiivpärm, mis tuleb rehydreerida; kuivatatud kiirpärm; vedel pärm. Seda müüakse supermarketites (pagari- või värske toiduainete osakondades), kuid võite seda osta ka oma pagarilt.

Kui kasutate värsket pärm, pidage meeles seda sõrmedega murendada, et see kergemini lahustuks.

### Kuivatatud pärm, värskel pärm ja vedela pärm koguse/massi ekvivalent

Kuivatatud pärm (tl)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Kuivatatud pärm (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Värskel pärm (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Vedel pärm (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

*Kui kasutate värsket pärm, korrutage kuivatatud pärm jaoks näidatud kogus kolmeks (kaal).*



## Nõuanded ja näpunäited

### SAIAD

**Sai ei ole piisavalt kerkinud:** mõtke iga koostisosa koguseid hoolikalt. Tainas on kas liiga palju jahu või liiga vähe pärm, vett või suhkrut. Kaaluge taina tegemisel kõiki koostisosi.

**Sai on kokku kukkunud:** võisite lisada liiga palju vett või pärm. Vähendage koguseid ja veenduge, et vesi ei oleks liiga soe.

**Sai on pruun kuid alaküpsetatud:** lisatava vee kogus on väga oluline. Tulevikus lisage seda natuke vähem.

### BAGUETTE'ID JA KUKLID

*Järgige vormimisel retseptiraamatu taga esitatud illustratsioone.*

**Tainast on raske vormida:** seda on ilmselt liiga palju töödeldud ja lisatud pole piisavalt vett. Sellisel juhul rullige tainas palliks, jätke 10 minutiks puhkama ja alustage uuesti.

**Tainas on kleepuv ja raskesti vormitav:** vee kogus on väga oluline. Katke käed kergelt jahuga.

**Tainas rebeneb lihtsasti või on muutunud teraliseks:** see tähendab, et tainast on liiga palju töödeldud. Rullige tainas palliks ja jätke 10 minutiks puhkama, seejärel alustage uuesti.

**Tainas on kompaktne:** selles võib olla liiga palju jahu või seda on liiga palju töödeldud. Lisage sõtkumise alguses natuke vett, jätke enne vormimist 10 minutiks puhkama ja katsuge tainast võimalikult vähe.

**Kuklid puutuvad omavahel kokku ja on alaküpsetatud:** tainas on liiga märg või kuklid pole alusele õigesti asetatud. Mõtke kõiki vedelikke hoolikalt ja asetage kuklid hoolikalt alustele.

**Kuklid kleepuvad aluste külge ja on alt kõrbenud:** eelistage heledamat värvi koorikut ja ärge lisage kuklitele liiga palju katet.

**Kuklid on pärast küpsetamist värvitud:** ilmselt ei olnud kuklid enne küpsetamist piisavalt niisked. Enne küpsetamist kandke kuklitele kondiitripritsliga munast ja veest koosnev kate.

**Kuklid pole piisavalt kerkinud:** nendes pole piisavalt pärm või tainast on liiga palju töödeldud. Proovige uuesti ja kasutage rohkem pärm. Jätke tainas enne vormimist 10 minutiks puhkama ja katsuge tainast võimalikult vähe.

**Kuklid on liiga palju kerkinud:** nendes on ilmselt liiga palju pärm. Proovige uuesti, kasutades vähem pärm, ja vajutage õrnalt kuklitele, kui need on alustele asetatud.

**Kuklitele tehtud lõiked on sulgunud:** lõiked ei ole piisavalt sügavad. Lõigake tugevalt.





## Valge sai

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
Aeg	3 h 1 min	3 h 6 min	3 h 11 min
Vesi	315 ml	420 ml	540 ml
Sool	1½ tl	2 tl	3 tl
Suhkur	½ sl	1 sl	1½ sl
Spetsiaalne saiajahu	520 g	700 g	900 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl	1½ tl	2 tl
Valikuline:			
Rohelised oliivid	90 g	130 g	190 g
Peekoniribad	150 g	200 g	300 g

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiaavormi järgmises järjekorras: vesi, sool ja suhkur. Seejärel lisage jahu ja kuivatatud pärm. Asetage saiaavorm masinasse. Valige programm 9, patsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Esimese signaali kõlamilisel (umbes 23 minuti pärast) lisage soovi korral üks lisakoostisosadest. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiaavorm ja eemaldage sai.

PROG. 9



## Väikeleiva sai

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
Aeg	2 h 53 min	2 h 58 min	3 h 3 min
Vesi	270 ml	325 ml	405 ml
Päevalilleõli	1½ sl	2 sl	2½ sl
Sool	1½ tl	2 tl	2½ tl
Suhkur	1½ sl	2 sl	2½ sl
Piimapulber	2 sl	2½ sl	3 sl
Spetsiaalne saiajahu	500 g	600 g	750 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1½ tl	1½ tl	2 tl

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiaavormi järgmises järjekorras: vesi, päevalilleõli, sool, suhkur ja piimapulber. Seejärel lisage jahu ja kuivatatud pärm. Asetage saiaavorm masinasse. Valige programm 8, patsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiaavorm ja eemaldage sai.

PROG. 8



## Talusai

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
Aeg	3 h 1 min	3 h 6 min	3 h 11 min
Vesi	305 ml	405 ml	525 ml
Sool	1½ tl	2 tl	3 tl
Suhkur	½ sl	1 sl	1½ sl
Spetsiaalne saiajahu	415 g	560 g	725 g
Täisterajahu	95 g	130 g	170 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1½ tl	2 tl	2½ tl
Valikuline, valige üks järgmistest koostisosadest:			
Kreeka pähkel	110 g	150 g	225 g
Sarapuupähkel	110 g	150 g	225 g

Valige soovitud saiakaal ja vaadake ülal toodud tabelist koostisosade koguseid. Lisage koostisosad saiaavormi järgmises järjekorras: vesi, sool, suhkur. Seejärel lisage kaht tüüpi jahu ja kuivatatud pärm. Asetage saiaavorm masinasse. Valige programm 9, patsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Esimese signaali kõlades (umbes 23 minuti pärast) lisage soovi korral Kreeka pähklid või sarapuupähklid. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiaavorm ja eemaldage sai. Lisakoostisosa: Kreeka pähklid.

PROG. 9



## Täisterasai

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
Aeg	3 h 6 min	3 h 11 min	3 h 16 min
Vesi	370 ml	490 ml	635 ml
Päevalilleõli	½ sl	1 sl	1½ sl
Sool	1½ tl	2 tl	3 tl
Suhkur	1 sl	1½ sl	2 sl
Piimapulber	1½ sl	2 sl	2½ sl
Spetsiaalne saiajahu	180 g	240 g	310 g
Täisterajahu	340 g	460 g	590 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl	1½ tl	2 tl

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiaavormi järgmises järjekorras: vesi, päevalilleõli, sool, suhkur ja piimapulber. Seejärel lisage kaht tüüpi jahu ja pärm. Asetage saiaavorm masinasse. Valige programm 10, patsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiaavorm ja eemaldage sai.

PROG. 10



## Kiire sai

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
Aeg	1 h 28 min	1 h 33 min	1 h 38 min
Leige vesi	300 ml	400 ml	600 ml
Oliiviõli	1½ sl	2 sl	3 sl
Sool	1½ tl	2 tl	3 tl
Suhkur	1 sl	1½ sl	2 sl
Piimapulber	1½ sl	2½ sl	3 sl
Spetsiaalne saiajahu	480 g	640 g	960 g
Kuivatatud küpsetuspärm	3 tl	4 tl	6 tl

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiaavormi järgmises järjekorras: vesi, oliiviõli, sool, suhkur ja piimapulber. Seejärel lisage jahu ja kuivatatud pärm. Asetage saiaavorm masinasse. Valige programm 12, patsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiaavorm ja eemaldage sai.

PROG. 12



## Brioche

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
Aeg	3 h 15 min	3 h 20 min	3 h 25 min
Piim	60 ml	80 ml	120 ml
Munad	3	5	6
Väikesteks kuubikuteks lõigatud või	140 g	200 g	230 g
Sool	1½ tl	2 tl	2 tl
Suhkur	50 g	70 g	80 g
Spetsiaalne saiajahu	430 g	575 g	670 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl	1½ tl	2½ tl
Šokolaaditükid (valikuline)	110 g	150 g	170 g

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiaavormi järgmises järjekorras: piim, munad, pehme või, sool ja suhkur. Seejärel lisage jahu ja kuivatatud pärm. Asetage saiaavorm masinasse. Valige programm 11, brioche'i kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kuulete signaali (umbes 25 minuti pärast), lisage soovi korral šokolaaditükid. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiaavorm ja eemaldage sai. Lisakoostisosa: šokolaaditükid.

PROG. 11





## Seemnesai

PROG. 9

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Aeg</b>	<b>3 h 1 min</b>	<b>3 h 6 min</b>	<b>3 h 11 min</b>
Vesi	360 ml	480 ml	620 ml
Rapsiõli	2 sl	2½ sl	3½ sl
Mesi	2 sl	2½ sl	3½ sl
Sool	1½ tl	2 tl	2½ tl
Spetsiaalne saiajahu	150 g	200 g	260 g
Rukkijahu (tüüp 170)	170 g	230 g	300 g
Täisterajahu	170 g	230 g	300 g
Kuivatatud küpsetuspärm	2 tl	2½ tl	2½ tl
Linaseemned	75 g	100 g	135 g
Päevaliliseemned	25 g	30 g	40 g
Mooniseemned	15 g	20 g	25 g

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, rapsiõli, mesi ja sool. Seejärel lisage kaht tüüpi jahu ja kuivatatud pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 9, pätsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Esimese signaali kõlamisel (23 minuti pärast) lisage lina-, päevalille- ja mooniseemned. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.



## Gluteenivaba juustusai

PROG. 13

Kaal	1000 g
<b>Aeg</b>	<b>2 h 11 min</b>
Vesi	425 ml
Munad	3
Taimeõli	3 sl
Granuleeritud suhkur	2 sl
Sool	1 tl
Valge riisijahu	280 g
Pruun riisijahu	140 g
Lössipulber	3½ sl
Ksantaankummi	3½ tl
Kuivatatud sibulahelbed	1 sl
Mooniseemned	1 tl
Selleri seemned	1½ tl
Kuivatatud till	1½ tl
Riivitud Cheddari juust	170 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1 sl

Vaadake tabelit. Lisage koostisosad näidatud järjekorras saiavormi. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 13 ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.



## Kiudainetega leib

PROG. 10

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Aeg</b>	<b>3 h 6 min</b>	<b>3 h 11 min</b>	<b>3 h 16 min</b>
Vesi	350 ml	460 ml	600 ml
Päevalilleõli	½ sl	½ sl	1 sl
Sool	1 tl	1½ tl	2 tl
Piimapulber	1 sl	1½ sl	2 sl
Spetsiaalne saiajahu	320 g	420 g	550 g
Peened kliid	160 g	210 g	275 g
Kuivatatud küpsetuspärm	2 tl	2½ tl	3½ tl

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, päevalilleõli, sooli ja piimapulber. Seejärel lisage jahu, peened kliid ja kuivatatud pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 10, pätsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.



## Omega 3 sai

PROG. 9

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Aeg</b>	<b>3 h 1 min</b>	<b>3 h 6 min</b>	<b>3 h 11 min</b>
Vesi	210 ml	280 ml	365 ml
Naturaalne jogurt	125 g	185 g	250 g
Rapsiõli	1 sl	1½ sl	2 sl
Melass	2 sl	3 sl	4 sl
Sool	1½ tl	2 tl	2½ tl
Piimapulber	½ sl	1 sl	2 sl
Spetsiaalne saiajahu	155 g	200 g	255 g
Rukkijahu (tüüp 170)	210 g	270 g	345 g
Täisterajahu	110 g	140 g	180 g
Nisuidu pulber	20 g	30 g	40 g
Kuivatatud küpsetuspärm	3 tl	4 tl	5 tl
Linaseemned	55 g	70 g	90 g
Päevaliliseemned	40 g	60 g	70 g

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, naturaalne jogurt, rapsiõli, melass, sool ja piimapulber. Seejärel lisage kolm jahu, nisuidu pulber ja kuivatatud pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 9, pätsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kuulete esimest signaali (23 minuti pärast), lisage linaseemned ja päevaliliseemned. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.



## Soolavaba sai

PROG. 14

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Aeg</b>	<b>3 h 5 min</b>	<b>3 h 10 min</b>	<b>3 h 15 min</b>
Vesi	320 ml	430 ml	500 ml
Päevalilleõli	½ sl	½ sl	1 sl
Sidrunimahl	1½ tl	2 tl	2 tl
Spetsiaalne saiajahu	520 g	700 g	840 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl	1½ tl	2 tl
Seesamiseemned	75 g	100 g	120 g

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, päevalilleõli, sidrunimahl. Seejärel lisage jahu, kuivatatud pärm ja seesamiseemned. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 14, pätsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.





## Savoy sai

PROG. 9

Kaal	750g	1000g	1500g
Aeg	3 h 1 min	3 h 6 min	3 h 11 min
Vesi	375 ml	500 ml	650 ml
Sool	1½ tl	2 tl	2½ tl
Spetsiaalne saiajahu	375 g	500 g	650 g
Rukkijahu (tüüp 170)	150 g	200 g	260 g
Kuivatatud küpsetuspärm	¾ tl	1 tl	1½ tl
Sibulad	25 g	30 g	40 g
Seened (mõned viilud)	30 g	40 g	50 g
Beaufort'i juust (kuubikutena)	60 g	80 g	100 g

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiaavormi järgmises järjekorras: vesi, õhukeselt viilutatud seened ja sibulad, Beaufort'i kuubikud, sool. Seejärel lisage kaht tüüpi jahu ja kuivatatud pärm. Asetage saiaavorm masinasse. Valige programm 9, pätisi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. 30 kuni 45 minutit enne programmi lõppemist avage masin ja kontrollige, kui hästi tainas küpseb. Kui see on piisavalt tahke, asetage sellele dekoratsiooniks sibulaviilud. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiaavorm ja eemaldage sai.



## Peenete kliidega baguette

PROG. 1

	4 baguette'i	8 baguette'i
Aeg	2 h 2 min	2 h 59 min
Vesi	175 ml	315 ml
Suhkur	1 tl	1½ tl
Sool	¾ tl	1½ tl
Või	20 g	35 g
Spetsiaalne saiajahu	150 g	270 g
Täisterajahu	100 g	180 g
Peened kliid	8 sl	14 sl
Kuivatatud küpsetuspärm	¾ tl	1½ tl

Lisage koostisosad saiaavormi järgmises järjekorras: vesi, või, suhkur ja sool. Seejärel lisage kaht tüüpi jahu ja pärm. Asetage saiaavorm masinasse. Valige programm 1, soovitud kooriku värv ja vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab teist korda (1 h 05 min pärast), avage masin ja eemaldage tainas. Kui teete 8 baguette'i, jagage tainas kaheks portsjoniks ja hoidke ühte neist teise teo jaoks rätiku all. Jagage esimene portsjon neljaks võrdseks osaks ja vormige need baguette'ideks. Niisutage neid enne peenetes kliides rullimist. Asetage need eriliste saiate jaoks mõeldud küpsetusalusele. Tehke piki tainatükke lõige. Vajutage uuesti „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab uuesti (57 minuti pärast), eemaldage baguette'id ja korrake protseduuri teise portsjoniga. Pärast küpsetamist jätke restile jahtuma.



## Kuivatatud ploomide ja pähklitega baguette'id

PROG. 1

	4 baguette'i	8 baguette'i
Aeg	2 h 2 min	2 h 59 min
Vesi	160 ml	290 ml
Suhkur	1 sl	1½ sl
Sool	¾ tl	1½ tl
Maisijahu	25 g	45 g
Spetsiaalne saiajahu	200 g	360 g
Rukkijahu (tüüp 170)	25 g	45 g
Kuivatatud küpsetuspärm	¾ tl	1½ tl
Kuivatatud ploomid	45 g	80 g
Kreeka pähkel	45 g	80 g

Lisage koostisosad saiaavormi järgmises järjekorras: vesi, suhkur ja sool. Seejärel lisage kaht tüüpi jahu ja pärm. Asetage saiaavorm masinasse. Valige programm 1, soovitud kooriku värv ja vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kuulete esimest signaali (23 minuti pärast), lisage tainasse pähklid. Kui signaal kõlab teist korda (1 h 05 min pärast), avage masin ja eemaldage tainas. Kui teete 8 baguette'i, jagage tainas kaheks portsjoniks ja hoidke ühte neist teise teo jaoks rätiku all. Jagage esimene portsjon neljaks võrdseks osaks ja vormige need baguette'ideks. Niisutage neid enne maisijahu rullimist. Asetage need eriliste saiate jaoks mõeldud küpsetusalusele. Tehke piki tainatükke lõige. Pange igasse lõikesse 3 kuivatatud ploomi. Vajutage uuesti „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab uuesti (57 minuti pärast), eemaldage baguette'id ja korrake protseduuri teise portsjoniga. Pärast küpsetamist jätke restile jahtuma.



## Rosinakuklid

PROG. 1

	4 kuklit	8 kuklit
Aeg	2 h 2 min	2 h 59 min
Vesi	165 ml	300 ml
Suhkur	1 sl	1½ sl
Sool	¾ tl	1½ tl
Spetsiaalne saiajahu	125 g	225 g
Rukkijahu (tüüp 170)	125 g	225 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl	1½ tl
Rosinad	75 g	135 g

Lisage koostisosad saiaavormi järgmises järjekorras: vesi, suhkur, sool. Seejärel lisage kaht tüüpi jahu ja pärm. Asetage saiaavorm masinasse. Valige programm 1, soovitud kooriku värv ja vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kõlab esimene signaal (23 minuti pärast), lisage tainasse rosinad. Kui signaal kõlab teist korda (1 h 05 min pärast), avage masin ja eemaldage tainas. Kui teete 8 kuklit, jagage tainas kaheks portsjoniks ja hoidke ühte neist teiste teo jaoks rätiku all. Jagage esimene portsjon neljaks võrdseks osaks ja vormige enne jahus rullimist baguette'ideks. Asetage need eriliste saiate jaoks mõeldud küpsetusalusele. Tehke piki tainatükke lõige. Vajutage uuesti „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab uuesti (57 minuti pärast), eemaldage kuklid ja korrake protseduuri teise portsjoniga. Pärast küpsetamist jätke restile jahtuma.





## Kitsejuustu ja mee ciabatta

**PROG. 2**

Aeg	2 ciabattat	4 ciabattat
	1 h 50 min	2 h 25 min
Vesi	120 ml	240 ml
Oliiviõli	1 sl	2 sl
Sool	1 tl	1½ tl
Akaatsiamesi	1½ sl	3 sl
Spetsiaalne saiajahu	150 g	300 g

Aeg	2 ciabattat	4 ciabattat
	1 h 50 min	2 h 25 min
Rukkijahu	50 g	100 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl	2 tl
Sidrunitüüman	½ tl	1 tl
Poolkuiv kitsejuust	50 g	100 g
Katteks: oliiviõli		

Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, oliiviõli, sool ja mesi. Seejärel lisage kaht tüüpi jahu ja pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 2, soovitud kooriku värv ja vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kuulete esimest signaali (23 minuti pärast), lisage sidrunitüüman ja poolkuiva kitsejuustu kuubikud. Kui signaal kõlab teist korda (1 h 15 min pärast), avage masin ja eemaldage tainas. Kui teete 4 ciabattat, jagage tainas kaheks portsjoniks ja hoidke ühte neist teise teo jaoks rätiku all. Jagage esimene portsjon kaheks võrdseks osaks ja vormige aluse peal ovaalideks. Asetage ciabattad lamedale küpsetusalusele. Katke oliiviõliga ja vajutage uuesti „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab uuesti (35 minuti pärast), eemaldage ciabattad ja korrake protseduuri teise portsjoniga. Pärast küpsetamist jätke restile jahtuma.



## Peekoni, parmesani ja koriandri päts

**PROG. 1**

Aeg	4 pätsi	8 pätsi
	2 h 2 min	2 h 59 min
Vesi	135 ml	245 ml
Sool	¾ tl	1½ tl
Oliiviõli	½ sl	1 sl
Suhkur	½ sl	1 sl
Spetsiaalne saiajahu	205 g	370 g

Aeg	4 pätsi	8 pätsi
	2 h 2 min	2 h 59 min
Kuivatatud küpsetuspärm	¾ tl	1½ tl
Sutsupeekoni ribad	35 g	65 g
Riivitud parmesanijuust	30 g	55 g
Värske koriander, peenelt hakitud	½ sl	1 sl

Praadige peekoniribad mitterakkuval pannil, nõrutage rasv ja jätke jahtuma. Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, sool, oliiviõli, suhkur. Seejärel lisage jahu ja pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 1. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kõlab esimene signaal (23 minuti pärast), lisage tainasse peekoniribad, parmesan ja koriander. Kui signaal kõlab teist korda (1 h 05 min pärast), avage masin ja eemaldage tainas. Kui teete 8 baguette'i, jagage tainas kaheks portsjoniks ja hoidke ühte neist teise teo jaoks rätiku all. Jagage esimene portsjon neljaks võrdseks osaks ja vormige need baguette'ideks. Asetage need eriliste saiade jaoks mõeldud küpsetusalusele ja tehke piki tainatükke lõige. Vajutage uuesti „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab uuesti (57 minuti pärast), eemaldage baguette'id ja korrake protseduuri teise portsjoniga. Pärast küpsetamist jätke restile jahtuma.



## Mustade seesamiseemnetega saiapulgad

**PROG. 3**

Aeg	20 saiapulka
	2 h 29 min
Vesi	70 ml
Õlu	70 ml
Sool	1 tl
Spetsiaalne saiajahu	240 g

Aeg	20 saiapulka
	2 h 29 min
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl
Seesamiõli	1 sl
Mustad seesamiseemned	50 g

Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, õlu, seesamiõli ja sool. Seejärel lisage jahu ja pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 3, soovitud kooriku värv ja vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab teist korda (1 h 15 min pärast), avage masin ja eemaldage tainas. Jagage kaheks portsjoniks ja hoidke ühte neist teise teo jaoks rätiku all. Jagage esimene portsjon kümneks võrdseks osaks. Rullige need jahuga kaetud tööpinna väga õhukesteks ribadeks. Katke kondiitripintsli abil veega ja rullige mustades seesamiseemnetes. Asetage saiapulgad lamedale küpsetusalusele. Vajutage uuesti „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab uuesti (37 minuti pärast), eemaldage saiapulgad ja korrake protseduuri teise portsjoniga. Pärast küpsetamist jätke restile jahtuma.



## Mustade oliividega sai

**PROG. 8**

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
	Aeg	2 h 53 min	2 h 58 min
Vesi	255 ml	340 ml	510 ml
Õli	2½ sl	3½ sl	5 sl
Suhkur	3 tl	4 tl	5 tl
Sool	2 tl	2½ tl	4 tl
Spetsiaalne saiajahu	480 g	640 g	960 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl	1½ tl	2 tl
Mustad oliivid	75 g	100 g	150 g

Valige soovitud saiaaeg ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, õli, suhkur, sool, jahu ja pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 8, pätsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kõlab signaal (umbes 30 minuti pärast), lisage tainasse mustad oliivid. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.



## Apelsiniõite ja kaneeliga ensaimadad

**PROG. 6**

Aeg	4 ensaimadat	8 ensaimadat
	2 h 2 min	2 h 59 min
Piim	40 ml	120 ml
Muna	1	1
Sool	½ tl	1 tl
Õli	1,5 sl	3 sl
Või	35 g	70 g
Tuhsuhkur	2½ sl	4½ sl
Jahvatatud kaneel	½ tl	1 tl
Apelsiniõis	½ tl	1 tl
Jahu	190 g	350 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1½ tl	2 tl
Dekoratsiooniks: tuhsuhkur		

Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: piim, sool, oliiviõli, sulavõi ja pruun suhkur. Seejärel lisage jahu, apelsiniõis ja pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 6, soovitud kooriku värv ja vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab teist korda (1 h 05 min pärast), avage masin ja eemaldage tainas. Kui teete 8 ensaimadat, jagage tainas kaheks portsjoniks ja hoidke ühte neist teise teo jaoks rätiku all. Jagage esimene portsjon neljaks võrdseks osaks ja rullige tainas 15 kuni 20 cm pikkusteks ribadeks. Rullige ribad õrnalt lamedaks ja keerake spiraaliks. Asetage ensaimadad lamedale küpsetusalusele ja katke kondiitripintsli abil veega. Vajutage uuesti „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab uuesti (57 minuti pärast), eemaldage ensaimadad ja korrake protseduuri teise portsjoniga. Pärast küpsetamist katke tuhsuhkruga ja jätke restile jahtuma.

👉 **Nõuanne: valige hele kooriku värv.**





## Klassikalised kuklid

PROG. 5

Aeg	4 kuklit 2 h 04 min	8 kuklit 2 h 43 min
Vesi	75 ml	130 ml
Piim	25 ml	50 ml
Sool	1 tl	1½ tl
Muna	1	1
Või	15 g	25 g
Suhkur	1 sl	1½ sl
Jahu tüüp 45	225 g	385 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1½ tl	2 tl
Seesamiseemned	1½ sl	2 sl

Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, piim, sool, muna, või ja suhkur. Seejärel lisage jahu ja pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 5, soovitud kooriku värv ja vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab teist korda (1 h 25 min pärast), avage masin ja eemaldage tainas. Kui teete 8 kuklit, jagage tainas kaheks portsjoniks ja hoidke ühte neist teise teo jaoks rätiku all. Jagage esimene portsjon neljaks võrdseks osaks ja rullige tainas palliks, et vormida ümar päts. Katke kondiitriprintsli abil piimaga ja puistake peale seesamiseemneid. Asetage kuklid lamedale küpsetusalusele. Vajutage uuesti „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab uuesti (39 minuti pärast), eemaldage kuklid ja korra protseduuri teise portsjoniga. Pärast küpsetamist jätke restile jahtuma.



## Gouda ja köömne kuklid

PROG. 5

Aeg	4 kuklit 2 h 04 min	8 kuklit 2 h 43 min
Vesi	75 ml	130 ml
Piim	25 ml	50 ml
Sool	1 tl	1½ tl
Muna	1	1
Sulavõi	15 g	25 g
Suhkur	1 sl	1½ sl
Jahu tüüp 45	225 g	385 g
Riivitud Gouda	50 g	85 g
Köömneseemned	1 sl	1½ sl
Kuivatatud küpsetuspärm	1½ tl	2 tl

Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, piim, sool, muna, sulavõi ja suhkur. Seejärel lisage jahu, Gouda juust, köömen ja pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 5, soovitud kooriku värv ja vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab teist korda (1 h 25 min pärast), avage masin ja eemaldage tainas. Kui teete 8 kuklit, jagage tainas kaheks portsjoniks ja hoidke ühte neist teise teo jaoks rätiku all. Jagage esimene portsjon neljaks võrdseks osaks ja rullige tainas palliks, et vormida ümar päts. Katke kondiitriprintsli abil piimaga ja puistake peale seesamiseemneid. Asetage kuklid lamedale küpsetusalusele. Vajutage uuesti „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab uuesti (39 minuti pärast), eemaldage kuklid ja korra protseduuri teise portsjoniga. Pärast küpsetamist jätke restile jahtuma.



## Rosina ja ingveri kuklid

PROG. 5

Aeg	4 kuklit 2 h 04 min	8 kuklit 2 h 43 min
Piim	25 ml	50 ml
Vesi	75 ml	130 ml
Sool	1 tl	1½ tl
Muna	1	1
Suhkur	1 sl	1½ sl
Jahvatatud ingver	¾ tl	1 tl

	4 kuklit 2 h 04 min	8 kuklit 2 h 43 min
Apelsinikoore	1	1
Jahu tüüp 45	225 g	385 g
Sulavõi	20 g	35 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1½ tl	2 tl
Rosinad	50 g	85 g
<i>Glasureiks: 1 tl piima ja 20 g suhkrut</i>		

Pange rosinad toasooja piima paisuma. Samal ajal lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, sool, muna, suhkur, jahvatatud ingver ja peened apelsinikoore ribad. Lisage jahu, sulavõi ja pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 5, soovitud kooriku värv ja vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kuulete esimest signaali (28 minuti pärast), lisage rosinad. Teise signaali ajal (1 h 25 min pärast) avage masin ja eemaldage tainas. Kui teete 8 kuklit, jagage tainas kaheks portsjoniks hoidke ühte neist teise teo jaoks rätiku all. Jagage esimene portsjon neljaks võrdseks osaks ja vormige need pallideks. Katke kondiitriprintsli abil piima ja suhkruga. Asetage kuklid lamedale küpsetusalusele. Vajutage uuesti „Start/stopp“ nuppu. Kui kuulete järgmist signaali (39 minuti pärast), eemaldage kuklid. Korra protseduuri teise portsjoniga. Pärast küpsetamist jätke restile jahtuma.



## Õunahoidise ja vahtra-siirupiga Kanada sai

PROG. 18

Kaal	1000 g
Aeg	2 h 8 min
Magustamata õunahoidis	230 ml
Taimeõli	125 ml
Klopitud munad	3
Tuhksuhkur	95 g
Vahtrasiirup	110 g
Spetsiaalne saiajahu	175 g
Täisterajahu	175 g

	1000 g
	2 h 8 min
Lössipulber	4 sl
Küpsetuspulber	1 tl
Sool	¾ tl
Söögisooda	½ tl
Jahvatatud kaneel	1½ tl
Tükeldatud pekanipähklid	40 g
Poolitatud pekanipähklid (valikuline)	6

Lisage koostisosad näidatud järjekorras saiavormi. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 18 ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kohe kui küpsetustsikkel hakkab, asetage pätsi keskele poolitatud pekanipähklid. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.



## Porgandi ja ingveri sai

PROG. 18

Kaal	1000 g
Aeg	2 h 8 min
Munad	2
Riivitud porgandid	225 g
Tuhksuhkur	125 g
Ananass, nõrutatud ja kuivatatud	75 g
Melass	75 g
Taimeõli	150 g
Sool	¾ tl

	1000 g
	2 h 8 min
Spetsiaalne saiajahu	315 g
Naturaalne nisuklii	100 g
Värskelt jahvatatud ingver	2 tl
Värskelt riivitud ingver	2 tl
Jahvatatud kaneel	¾ tl
Kuivatatud küpsetuspärm	2 tl
Söögisooda	¾ tl

Valige soovitud saiaaeg ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad näidatud järjekorras saiavormi. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 18, pätsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kuulete esimest signaali (23 minuti pärast), lisage Kreeka pähklid. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.





## Belgia rosinasai (Cramique)

PROG. 11

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
Aeg	3 h 15 min	3 h 20 min	3 h 25 min
Piim	2½ sl	3 sl	3½ sl
Munad	3	5	6
Või	160 g	210 g	250 g
Sool	1½ tl	2 tl	2½ tl
Suhkur	5 sl	6 sl	7 sl
Spetsiaalne saiajahu	390 g	530 g	620 g
Kuivatatud küpsetuspärm	2 tl	2½ tl	3 tl
Rosinad	120 g	140 g	180 g

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: piim, munad, pehme või, sool ja suhkur. Seejärel lisage jahu ja kuivatatud pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 11, pätsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kuulete esimest signaali (25 minuti pärast), lisage rosinaid. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.



## Vaarikatega flaami keeks

PROG. 9

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
Aeg	3 h 1 min	3 h 6 min	3 h 11 min
Piim	75 ml	100 ml	150 ml
Sool	1 tl	1½ tl	2 tl
Või	50 g	65 g	100 g
Suhkur	1½ tl	2 sl	3 sl
Pruun suhkur	25 g	35 g	50 g
Munad	2	3	4
Spetsiaalne saiajahu	350 g	465 g	700 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl	1 tl	1½ tl
Värsked vaarikad	40 g	55 g	80 g

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: piim, või, munad, vaarikad, suhkur ja sool. Seejärel lisage jahu ja kuivatatud pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 9, pätsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. 30 kuni 45 minutit enne programmi lõppemist avage masin ja kontrollige, kui hästi tainas küpseb. Kui see on piisavalt tahke, asetage peale vaarikad ja lisage pehme pruun suhkur. Programmi lõppedes lülitage masin välja ja võtke välja keeks.



## Kugelhopf

PROG. 11

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
Aeg	3 h 15 min	3 h 20 min	3 h 25 min
Piim	100 ml	120 ml	205 ml
Munad	2	3	4
Või	160 g	210 g	250 g
Sool	1 tl	1 tl	1½ tl
Suhkur	70 g	90 g	135 g
Spetsiaalne saiajahu	390 g	530 g	795 g
Kuivatatud küpsetuspärm	2½ tl	3½ tl	4 tl
Terved mandlid	40 g	50 g	60 g
Rosinad	110 g	150 g	170 g

Leotage rosinaid vees või läbipaistvas puuviljabrändis. Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: piim, munad, pehme või, sool ja suhkur. Seejärel lisage jahu ja kuivatatud pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 11, brioche'i kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kuulete esimest signaali (25 minuti pärast), lisage terved mandlid ja marineeritud rosinaid. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.



## Stollenid

PROG. 6

Aeg	4 stollenit	8 stollenit
Leige piim	125 ml	225 ml
Sool	1 tl	1½ tl
Toasoe või	60 g	110 g
Suhkur	75 g	135 g
Spetsiaalne saiajahu	250 g	450 g
Kuivatatud küpsetuspärm	15 g	25 g

Aeg	4 stollenit	8 stollenit
Rosinad	60 g	110 g
Terved mandlid	40 g	70 g
Kuivatatud puuviljad	25 g	45 g
Rumm	15 ml	25 ml
Mandlipasta	75 g	135 g

*Dekoratsiooniks: tuhksuhkur*

Leotage rosinaid, terveid mandleid ja kuivatatud puuvilju rummis. Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: leige piim, sool, toasoe või ja suhkur. Seejärel lisage jahu ja pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 6, soovitud kooriku värv ja vajutage „Start/stopp“ nuppu. Kui kuulete esimest signaali (23 minuti pärast), lisage nõrutatud rosinaid, mandlid ja kuivatatud puuviljad. Kui signaal kõlab teist korda (1 h 05 min pärast), avage masin ja eemaldage tainas. Kui teete 8 stollenit, jaotage tainas kaheks portsjoniks ja hoidke ühte neist teise tao jaoks rätiku all. Jagage esimene portsjon neljaks võrdseks osaks ja rullige lamedaks. Lõigake mandlipasta neljaks ribaks ja asetage iga lamedaks rullitud taina keskele. Keerake tainas mandlipasta ümber ja vormige palliks. Katke kondiitripintslil abil piimaga. Asetage stollenid lamedale küpsetusalusele. Vajutage uuesti „Start/stopp“ nuppu. Kui signaal kõlab uuesti (57 minuti pärast), võtke stollenid välja. Katke sulavõiga ja raputage peale tuhksuhkurt. Korra kee protseduuri teise portsjoniga. Pärast küpsetamist jätke restile jahtuma.



## Emmentali juustuga sai

PROG. 8

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
Aeg	2 h 53 min	2 h 58 min	3 h 3 min
Vesi	240 ml	320 ml	480 ml
Ürdisool	1 tl	1 tl	1½ tl
Spetsiaalne saiajahu	340 g	450 g	675 g
Kuivatatud küpsetuspärm	2 tl	2½ tl	3½ tl
Suhkur	1 tl	1 tl	1½ tl
Emmentali kuubikud	115 g	150 g	225 g

Valige soovitud saiakaal ja vaadake tabelit. Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, sool, jahu, kuivatatud pärm ja suhkur. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 8, pätsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Esimese signaali kõlamisel (umbes 30 minuti pärast) lisage juust. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.





## Vürtsisai

PROG. 18

Kaal	1000 g
Aeg	2 h 8 min
Piim	200 ml
Munad	2
Pruun suhkur	100 g
Sool	½ tl
Nelja vürtsi segu	1 tl
Söögisooda	½ tl
Kaneel	1 tl
Mesi	500 g
Sulavõi	200 g
Spetsiaalne saiajahu	400 g
Küpsetuspulber	1 pakk

Lisage segamiskaussi munad, pruun suhkur, sool ja söögisooda. Vispeldage 5 minutit kokku. Lisage vürtsid, piim, mesi ja sulavõi. Lisage segu saiaküpsetaja saiavormi. Lisage jahu ja küpsetuspulber. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 18, pätsi kaal ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavorm ja eemaldage sai.

*Nõuanne: valige hele kooriku värv.*



## Puuviljakeeks

PROG. 18

Kaal	1000 g
Aeg	2 h 8 min
Munad	5
Suhkur	165 g
Vaniljesuhkur	1 pakk
Sool	1 näputäis
Pruun rumm	1½ sl
Või	230 g
Peenjahu (tüüp 45)	330 g
Küpsetuspulber	2½ tl
Rosinad	75 g
Kuivatatud puuviljad	75 g

Lisage segamiskaussi munad, suhkur, vaniljesuhkur ja sool. Vispeldage 5 minutit kokku. Lisage segu saiaküpsetaja saiavormi. Lisage tume rumm, pehme või, peenjahu ja küpsetuspulber. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 18 ja soovitud kooriku värv. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Esimese signaali kõlamilisel (23 minuti pärast) lisage rosinad ja kuivatatud puuviljad. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke välja saiavormja eemaldage puuviljakeeks. Illustratsioonil on näidatud keskmise värvusega koorikut.



## Pitsatainas

PROG. 16

Kaal	1250 g
Aeg	1 h 15 min
Vesi	450 ml
Oliiviõli	2½ sl
Sool	2½ tl
Spetsiaalne saiajahu	800 g
Kuivatatud küpsetuspärm	2½ tl

Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: vesi, oliiviõli ja sool. Seejärel lisage jahu ja kuivatatud pärm. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 16. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Programmi lõppedes lülitage masin välja ja võtke välja saiavorm. Pasta on valmis kasutamiseks.



## Värske pasta

PROG. 17

Kaal	1250 g
Aeg	15 min
Spetsiaalne saiajahu	830 g
Vesi	200 ml
Munad	5
Sool	1½ tl

Lisage koostisosad saiavormi järgmises järjekorras: jahu, vesi, munad ja sool. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 17. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Programmi lõppedes lülitage masin välja ja võtke välja saiavorm. Pasta on valmis kasutamiseks.



## Õuna ja rabarberi hoidis

PROG. 19

Kaal	1200 g
Aeg	1 h 30 min
Õunad	600 g
Rabarber	600 g
Suhkur	5 sl

Koorige õunad ja rabarber ning lõigake väikesteks tükkideks. Lisage puuviljad saiaküpsetaja saiavormi. Lisage suhkur. Asetage saiavorm masinasse. Valige programm 19. Vajutage „Start/stopp“ nuppu. Programmi lõppedes lülitage masin välja ja võtke välja saiavorm.

*Nõuanne: saate muuta puuviljatükidade suurust sõltuvalt sellest, kas soovite hoidist tükkidega või ilma; keskmise suurusega tükkideks lõigates jäävad pärast küpsetamist mõned tükid. Hoidist saab teha mis tahes hooajalistest puuviljadest.*



## PRADŽIA

P 227

## KLASIKINIAI DUONOS GAMINIAI

P 228 - 229

## FIRMINIAI DUONOS GAMINIAI

P 230 - 231

## PRANCŪZIŠKI DUONOS GAMINIAI

P 232 - 233

## ITALIŠKI DUONOS GAMINIAI

P 234

## ISPANIŠKI DUONOS GAMINIAI

P 235

## AMERIKIETIŠKI DUONOS GAMINIAI

P 236 - 237

## EUROPIETIŠKI DUONOS GAMINIAI

P 238 - 239

## KITI GAMINIAI

P 240 - 241



## Pradžia

*Atidžiai perskaitykite pirmuosius puslapius, nes juose pateikiama svarbi informacija, kuria vadovaudamiesi pagal receptus sėkmingai paruošite valgius.*

**Miltai:** duonos gamyboje naudojami miltai (jei receptuose nenurodoma kitaip) vadinami keleriopai: kvietiniai miltai (T55), specialūs miltai duonai, miltai baltos duonos kepimui ir baltieji miltai.

Komentari: gali būti naudojami ir 65 rūšies miltai.

**Kepimo mielės:** šviežios mielės kubeliais; aktyvios sausos mielės, kurias reikia atidreškinti; tirpios sausos mielės ir skystos mielės. Kepimo mielės parduodamos prekybos centruose (kepinių ar šviežių maisto prekių skyriuose), tačiau jų galite nusipirkti ir iš kepejo.

Jeį naudojate šviežias mieles, nepamirškite jų sutrupinti pirštais, kad lengviau ištirptų.

**Sausų, šviežių ir skystų mielių kiekio / svorio atitikmenys.**

Sausos mielės (a. š.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Sausos mielės (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Šviežios mielės (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Skystos mielės (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

*Jeį naudojate šviežias mieles, padauginkite nurodytą sausų mielių kiekį (svorį) iš trijų.*



## Patarimai

**DUONOS GAMINIAI**

**Duona nepakankami iškilo:** pasistenkite kuo tiksliau pamatuoti kiekvieno ingrediento kiekį. Gali būti, kad įdėjote per mažai arba per daug mielių, vandens ar cukraus. Gamindami tešlą, pasverkite visus ingredientus.

**Duona sukrito:** gali būti, kad įdėjote per daug vandens ar mielių. Sumažinkite ingredientų kiekį ir įsitinkite, kad vanduo ne per šiltas.

**Duona ruda, tačiau nevisiškai iškepusi:** kai duona ruda, tačiau nevisiškai iškepusi, svarbus pilamo vandens kiekis. Ateityje pilkite mažiau vandens.

**BATONAI IR BANDELĖS**

*Formuodami batonus ir bandeles, vadovaukitės receptų knygos gale pateiktomis iliustracijomis.*

**Tešlą sunku formuoti:** tikėtina, kad per stipriai kočiojote tešlą arba įpylėte per mažai vandens. Jeį taip nutiko, iš tešlos suformuokite rutulį, palikite jį pastovėti 10 minučių ir pradėkite iš naujo.

**Tešla lipni ir sunkiai formuojama:** labai svarbu vandens kiekis. Padenkite rankas nedideliu kiekiu miltų.

**Tešla lengvai trūkinėja arba tapo grūdėta:** tai reiškia, kad tešla buvo per stipriai kočiojama. Iš tešlos suformuokite rutulį, palikite jį pastovėti 10 minučių ir pradėkite iš naujo.

**Tešla susiplojusi:** gali būti, kad įdėjote per daug miltų arba per stipriai kočiojote tešlą. Prieš pradėdami kočioti tešlą, įpilkite truputį vandens ir palikite pastovėti 10 minučių. Paskui stenkitės kočioti kuo švelniau.

**Bandelės liečiasi ir yra nepakankamai iškepusios:** tešla pernelyg drėgna arba bandelės netinkamai išdėliotos ant padėklo. Pasistenkite kuo tiksliau pamatuoti skysčius ir atsargiai išdėliokite bandeles ant padėklų.

**Bandelės limpa prie padėklų ir svyla apačioje:** rinkitės šviesesnę plutos spalvą ir nepadauginkite glajaus.

**Iškeptos bandelės atrodo bespalvės:** tikėtina, kad prieš kepat bandelės nebuvo pakankamai drėgnos. Prieš kepdami bandeles, patepkite jas kiaušinio ir vandens pagrindo glajumi naudodami kepinių šluotelę.

**Bandelės nepakankamai iškilo:** tešloje per mažai mielių arba ji buvo per stipriai kočiojama. Bandykite paruošti tešlą dar kartą ir įdėkite daugiau mielių. Prieš formuodami palikite tešlą pastovėti 10 minučių ir elkitės su ja kuo švelniau.

**Bandelės per smarkiai iškilo:** tikėtina, kad tešloje per daug mielių. Bandykite paruošti tešlą iš naujo dėdami mažiau mielių ir švelniai spustelėkite ant padėklų sudėtas bandeles.

**Įpjovos bandelėse užsivėrė:** įpjovos nebuvo pakankami gilos. Pasistenkite pajauti kuo tvirčiau.





## Balta duona

PROG.: 9

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:01	3:06	3:11
Vanduo	315 ml	420 ml	540 ml
Druska	1½ a. š.	2 a. š.	3 a. š.
Cukrus	½ v. š.	1 v. š.	1½ v. š.
Specialūs miltai duonai	520 g	700 g	900 g
Sausos kepimo mielės	1 a. š.	1½ a. š.	2 a. š.
Pasirinktina:			
Žaliosios alyvuogės	90 g	130 g	190 g
Šoninės juostelės	150 g	200 g	300 g

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, druska ir cukrus. Tada sudėkite miltus ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite devintą (9) programą, kepalo svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Jei norite, pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (maždaug po 23 minučių), įdėkite vieną iš papildomų ingredientų. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Sumuštinų duona

PROG.: 8

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	2:53	2:58	3:03
Vanduo	270 ml	325 ml	405 ml
Saulėgrąžų aliejus	1½ v. š.	2 v. š.	2½ v. š.
Druska	1½ a. š.	2 a. š.	2½ a. š.
Cukrus	1½ v. š.	2 v. š.	2½ v. š.
Pieno milteliai	2 v. š.	2½ v. š.	3 v. š.
Specialūs miltai duonai	500 g	600 g	750 g
Sausos kepimo mielės	1½ a. š.	1½ a. š.	2 a. š.

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, saulėgrąžų aliejus, druska, cukrus ir pieno milteliai. Tada sudėkite miltus ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite aštuntą (8) programą, kepalo svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Kaimiška duona

PROG.: 9

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:01	3:06	3:11
Vanduo	305 ml	405 ml	525 ml
Druska	1½ a. š.	2 a. š.	3 a. š.
Cukrus	½ v. š.	1 v. š.	1½ v. š.
Specialūs miltai duonai	415 g	560 g	725 g
Viso grūdo miltai	95 g	130 g	170 g
Sausos kepimo mielės	1½ a. š.	2 a. š.	2½ a. š.
Jei norite, pasirinkite vieną iš šių ingredientų:			
Graikiniai riešutai	110 g	150 g	225 g
Lazdynų riešutai	110 g	150 g	225 g

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir viršuje pateikiamoje lentelėje patikrinkite ingredientų kiekį. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, druska, cukrus. Tada sudėkite dviejų rūšių miltus ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite devintą (9) programą, kepalo svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Jei norite, pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (maždaug po 23 minučių), įdėkite graikinių arba lazdynų riešutų. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną. Papildomi ingredientai: graikiniai riešutai.



## Viso grūdo duona

PROG.: 10

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:06	3:11	3:16
Vanduo	370 ml	490 ml	635 ml
Saulėgrąžų aliejus	½ v. š.	1 v. š.	1½ v. š.
Druska	1½ a. š.	2 a. š.	3 a. š.
Cukrus	1 v. š.	1½ v. š.	2 v. š.
Pieno milteliai	1½ v. š.	2 v. š.	2½ v. š.
Specialūs miltai duonai	180 g	240 g	310 g
Viso grūdo miltai	340 g	460 g	590 g
Sausos kepimo mielės	1 a. š.	1½ a. š.	2 a. š.

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, saulėgrąžų aliejus, druska, cukrus ir pieno milteliai. Tada sudėkite dviejų rūšių miltus ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite dešimtą (10) programą, kepalo svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Greitai paruošiama duona

PROG.: 12

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	1:28	1:33	1:38
Drungnas vanduo	300 ml	400 ml	600 ml
Alyvuogių aliejus	1½ v. š.	2 v. š.	3 v. š.
Druska	1½ a. š.	2 a. š.	3 a. š.
Cukrus	1 v. š.	1½ v. š.	2 v. š.
Pieno milteliai	1½ v. š.	2½ v. š.	3 v. š.
Specialūs miltai duonai	480 g	640 g	960 g
Sausos kepimo mielės	3 a. š.	4 a. š.	6 a. š.

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, saulėgrąžų aliejus, druska, cukrus ir pieno milteliai. Tada sudėkite miltus ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite dvyliką (12) programą, kepalo svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Brijošė

PROG.: 11

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:15	3:20	3:25
Pienas	60 ml	80 ml	120 ml
Kiaušiniai	3	5	6
Kubeliais pjaustytas sviestas	140 g	200 g	230 g
Druska	1½ a. š.	2 a. š.	2 a. š.
Cukrus	50 g	70 g	80 g
Specialūs miltai duonai	430 g	575 g	670 g
Sausos kepimo mielės	1 a. š.	1½ a. š.	2½ a. š.
Šokolado gabaliukai (pasirinktina)	110 g	150 g	170 g

Pasirinkite pageidaujamą brijošės svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, kiaušiniai, minkštas sviestas, druska ir cukrus. Tada sudėkite miltus ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite vienuoliktą (11) programą, brijošės svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Jei norite, pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (maždaug po 25 minučių), įdėkite šokolado gabaliukų. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite brijošę. Papildomi ingredientai: šokolado gabaliukai.





## Duona su sėklomis

PROG.: 9

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:01	3:06	3:11
Vanduo	360 ml	480 ml	620 ml
Rapsų aliejus	2 v. š.	2½ v. š.	3½ v. š.
Medus	2 v. š.	2½ v. š.	3½ v. š.
Druska	1½ a. š.	2 a. š.	2½ a. š.
Specialūs miltai duonai	150 g	200 g	260 g
Ruginiai miltai (170 rūšies)	170 g	230 g	300 g
Viso grūdo miltai	170 g	230 g	300 g
Sausos kepimo mielės	2 a. š.	2½ a. š.	2½ a. š.
Linų sėmenys	75 g	100 g	135 g
Saulėgrąžų sėklos	25 g	30 g	40 g
Aguonų sėklos	15 g	20 g	25 g

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, rapsų aliejus, medus ir druska. Tada sudėkite dviejų rūšių miltus ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite devintą (9) programą, kepalų svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pytelėjimui (po 23 minučių), įdėkite linų sėmenis ir saulėgrąžų bei aguonų sėklas. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Sūrio duona be glitimo

PROG.: 13

Svoris	1000 g
Laikas	2:11
Vanduo	425 ml
Kiaušiniai	3
Augalinis aliejus	3 v. š.
Smulkusis cukrus	2 v. š.
Druska	1 a. š.
Baltųjų ryžių miltai	280 g
Rudųjų ryžių miltai	140 g
Nugriebto pieno milteliai	3½ v. š.
Ksantano derva	3½ a. š.
Džiovinti svogūnų dribsniai	1 v. š.
Aguonų sėklos	1 a. š.
Salierų sėklos	1½ a. š.
Džiovinti krapai	1½ a. š.
Tarkuotas čederio sūris	170 g
Sausos kepimo mielės	1 v. š.

Žr. lentelę. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę recepte nurodyta tvarka. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite tryliktą (13) programą ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Duona su skaidulomis

PROG.: 10

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:06	3:11	3:16
Vanduo	350 ml	460 ml	600 ml
Saulėgrąžų aliejus	½ v. š.	½ v. š.	1 v. š.
Druska	1 a. š.	1½ a. š.	2 a. š.
Pieno milteliai	1 v. š.	1½ v. š.	2 v. š.
Specialūs miltai duonai	320 g	420 g	550 g
Smulkintos sėlenos	160 g	210 g	275 g
Sausos kepimo mielės	2 a. š.	2½ a. š.	3½ a. š.

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, saulėgrąžų aliejus, druska ir pieno milteliai. Tada sudėkite miltus, smulkintas sėlenas ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite dešimtą (10) programą, kepalų svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Duona su omega-3 riebalų rūgštimis

PROG.: 9

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:01	3:06	3:11
Vanduo	210 ml	280 ml	365 ml
Natūralus jogurtas	125 g	185 g	250 g
Rapsų aliejus	1 v. š.	1½ v. š.	2 v. š.
Melasa	2 v. š.	3 v. š.	4 v. š.
Druska	1½ a. š.	2 a. š.	2½ a. š.
Pieno milteliai	½ v. š.	1 v. š.	2 v. š.
Specialūs miltai duonai	155 g	200 g	255 g
Ruginiai miltai (170 rūšies)	210 g	270 g	345 g
Viso grūdo miltai	110 g	140 g	180 g
Kviečių gemalų milteliai	20 g	30 g	40 g
Sausos kepimo mielės	3 a. š.	4 a. š.	5 a. š.
Linų sėmenys	55 g	70 g	90 g
Saulėgrąžų sėklos	40 g	60 g	70 g

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, natūralus jogurtas, rapsų aliejus, melasa, druska ir pieno milteliai. Tada sudėkite trijų rūšių miltus, kviečių gemalų miltelius ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite devintą (9) programą, kepalų svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pytelėjimui (po 23 minučių), sudėkite linų sėmenis ir saulėgrąžų sėklas. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Duona be druskos

PROG.: 14

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:05	3:10	3:15
Vanduo	320 ml	430 ml	500 ml
Saulėgrąžų aliejus	½ v. š.	½ v. š.	1 v. š.
Citrinų sultys	1½ a. š.	2 a. š.	2 a. š.
Specialūs miltai duonai	520 g	700 g	840 g
Sausos kepimo mielės	1 a. š.	1½ a. š.	2 a. š.
Sesamų sėklos	75 g	100 g	120 g

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, saulėgrąžų aliejus ir citrinų sultys. Tada sudėkite miltus, sausas mieles ir sesamų sėklas. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite keturioliktą (14) programą, kepalų svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.





## Savojietiška duona

PROG.: 9

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:01	3:06	3:11
Vanduo	375 ml	500 ml	650 ml
Druska	1½ a. š.	2 a. š.	2½ a. š.
Specialūs miltai duonai	375 g	500 g	650 g
Ruginiai miltai (170 rūšies)	150 g	200 g	260 g
Sausos kepimo mielės	¾ a. š.	1 a. š.	1½ a. š.
Svogūnai	25 g	30 g	40 g
Grybai (keli griežinėliai)	30 g	40 g	50 g
Boforo sūris (kubeliai)	60 g	80 g	100 g

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, smulkiai supjaustyti grybai ir svogūnai, boforo sūrio kubeliai, druska. Tada sudėkite dviejų rūšių miltus ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite devintą (9) programą, kepalo svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Likus 30–45 minučių iki programos pabaigos, atidarykite aparatą ir patikrinkite, ar tešla gerai kepa. Jei duona pakankamai sutvirtėjusi, jos viršų papuoškite svogūno griežinėliais. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Batonas su smulkintomis sėlenomis

PROG.: 1

	4 batonams	8 batonams
Laikas	2:02	2:59
Vanduo	175 ml	315 ml
Cukrus	1 a. š.	1½ a. š.
Druska	¾ a. š.	1½ a. š.
Sviestas	20 g	35 g
Specialūs miltai duonai	150 g	270 g
Viso grūdo miltai	100 g	180 g
Smulkintos sėlenos	8 v. š.	14 v. š.
Sausos kepimo mielės	¾ a. š.	1½ a. š.

Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, sviestas, cukrus ir druska. Tada sudėkite dviejų rūšių miltus ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite pirmą (1) programą, pageidaujamą plutos spalvą ir nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pyptelėjimui pasigirdus antrą kartą (po 1 val. 5 min.), atidarykite aparatą ir išimkite tešlą. Jei gaminate aštuonius batonus, padalykite tešlą į dvi porcijas ir atidėtą antrąją porciją uždenkite audiniu. Padalykite pirmąją porciją į keturias lygias dalis ir suteikite joms batono formą. Prieš apvoliodami smulkintose sėlenose batonus sudrėkinkite. Uždėkite tešlos gabalėlius ant „firminių kepalams“ skirtų kepimo grotelių. Išilgai įpjaukite. Vėl nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Dar kartą pasigirdus pyptelėjimui (po 57 minučių), išimkite batonus ir pakartokite procedūrą su antrąja porcija. Iškepusius batonus palikite atvėsti ant grotelių.



## Batonas su džiovintomis slyvomis ir graikiniais riešutais

PROG.: 1

	4 batonams	8 batonams
Laikas	2:02	2:59
Vanduo	160 ml	290 ml
Cukrus	1 v. š.	1½ v. š.
Druska	¾ a. š.	1½ a. š.
Kukurūzų miltai	25 g	45 g
Specialūs miltai duonai	200 g	360 g
Ruginiai miltai (170 rūšies)	25 g	45 g
Sausos kepimo mielės	¾ a. š.	1½ a. š.
Džiovintos slyvos	45 g	80 g
Graikiniai riešutai	45 g	80 g

Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, cukrus ir druska. Tada sudėkite dviejų rūšių miltus ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite pirmą (1) programą, pageidaujamą plutos spalvą ir nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (po 23 minučių), į tešlą sudėkite riešutus. Pyptelėjimui pasigirdus antrą kartą (po 1 val. 5 min.), atidarykite aparatą ir išimkite tešlą. Jei gaminate aštuonis batono kepalus, padalykite tešlą į dvi porcijas ir atidėtą antrąją porciją uždenkite audiniu. Padalykite pirmąją porciją į keturias lygias dalis ir suteikite joms batono formą. Prieš apvoliodami kukurūzų miltuose, sudrėkinkite. Uždėkite tešlos gabalėlius ant „firminių kepalams“ skirtų kepimo grotelių. Išilgai įpjaukite. Į kiekvieną įpjovą įdėkite po tris džiovintas slyvas. Vėl nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Dar kartą pasigirdus pyptelėjimui (po 57 minučių), išimkite batonus ir pakartokite procedūrą su antrąja porcija. Iškepusius batonus palikite atvėsti ant grotelių.



## Bandelės su razinomis

PROG.: 1

	4 bandelėms	8 bandelėms
Laikas	2:02	2:59
Vanduo	165 ml	300 ml
Cukrus	1 v. š.	1½ v. š.
Druska	¾ a. š.	1½ a. š.
Specialūs miltai duonai	125 g	225 g
Ruginiai miltai (170 rūšies)	125 g	225 g
Sausos kepimo mielės	1 a. š.	1½ a. š.
Razinos	75 g	135 g

Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, cukrus, druska. Tada sudėkite dviejų rūšių miltus ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite pirmą (1) programą, pageidaujamą plutos spalvą ir nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (po 23 minučių), į tešlą sudėkite razinas. Pyptelėjimui pasigirdus antrą kartą (po 1 val. 5 min.), atidarykite aparatą ir išimkite tešlą. Jei gaminate aštuonias bandeles, padalykite tešlą į dvi porcijas ir atidėtą antrąją porciją uždenkite audiniu. Prieš apvoliodami miltuose padalykite pirmąją porciją į keturias lygias dalis ir suteikite joms bandelių formą. Uždėkite tešlos gabalėlius ant „firminių kepalams“ skirtų kepimo grotelių. Išilgai įpjaukite. Vėl nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Dar kartą pasigirdus pyptelėjimui (po 57 minučių), išimkite bandeles ir pakartokite procedūrą su antrąja porcija. Iškepusias bandeles palikite atvėsti ant grotelių.





## Čiabata su ožkų sūriu ir medumi

PROG.: 2

Laikas	2 čiabatos		4 čiabatos	
	1:50	2:25	1:50	2:25
Vanduo	120 ml	240 ml	Ruginiai miltai	50 g
Alyvuogių aliejus	1 v. š.	2 v. š.	Sausos kepimo mielės	1 a. š.
Druska	1 a. š.	1½ a. š.	Citrininis čiobrelis	½ a. š.
Akacijų medus	1½ v. š.	3 v. š.	Puskietis ožkų sūris	50 g
Specialūs miltai duonai	150 g	300 g	<i>Patepimui: alyvuogių aliejus</i>	

Laikas	2 čiabatos		4 čiabatos	
	1:50	2:25	1:50	2:25
Vanduo	120 ml	240 ml	Ruginiai miltai	50 g
Alyvuogių aliejus	1 v. š.	2 v. š.	Sausos kepimo mielės	1 a. š.
Druska	1 a. š.	1½ a. š.	Citrininis čiobrelis	½ a. š.
Akacijų medus	1½ v. š.	3 v. š.	Puskietis ožkų sūris	50 g
Specialūs miltai duonai	150 g	300 g	<i>Patepimui: alyvuogių aliejus</i>	

Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, alyvuogių aliejus, druska ir medus. Tada sudėkite dviejų rūšių miltus ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite antrą (2) programą, pageidaujamą plutos spalvą ir nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (po 23 minučių), sudėkite citrininį čiobrelį ir kubeliais supjaustytą puskietį ožkų sūrį. Pyptelėjimui pasigirdus antrą kartą (po 1 val. 15 min.), atidarykite aparatą ir išimkite tešlą. Jei gaminate keturias čiabatas, padalykite tešlą į dvi porcijas ir atidėta antrąją porciją uždenkite audiniu. Padalykite pirmąją porciją į dvi lygias dalis ir suteikite joms ovalią formą. Uždėkite čiabatas ant plokščių kepimo grotelių. Patepkite jas alyvuogių aliejumi ir dar kartą nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Dar kartą pasigirdus pyptelėjimui (po 35 minučių), išimkite čiabatas ir pakartokite procedūrą su antrąja porcija. Iškepusias čiabatas palikite atvėsti ant grotelių.



## Kepalas su šonine, parmezanu ir kalendra

PROG.: 1

Laikas	4 kepalai		8 kepalai	
	2:02	2:59	2:02	2:59
Vanduo	135 ml	245 ml	Sausos kepimo mielės	¾ a. š.
Druska	¾ a. š.	1½ a. š.	Rūkytos šoninės juostelės	35 g
Alyvuogių aliejus	½ v. š.	1 v. š.	Tarkuotas parmezano sūris	30 g
Cukrus	½ v. š.	1 v. š.	Šviežia smulkiai kapota kalendra	½ v. š.
Specialūs miltai duonai	205 g	370 g		1 v. š.

Laikas	4 kepalai		8 kepalai	
	2:02	2:59	2:02	2:59
Vanduo	135 ml	245 ml	Sausos kepimo mielės	¾ a. š.
Druska	¾ a. š.	1½ a. š.	Rūkytos šoninės juostelės	35 g
Alyvuogių aliejus	½ v. š.	1 v. š.	Tarkuotas parmezano sūris	30 g
Cukrus	½ v. š.	1 v. š.	Šviežia smulkiai kapota kalendra	½ v. š.
Specialūs miltai duonai	205 g	370 g		1 v. š.

Pakepinkite šoninės juostelės įkaitintoje keptuvėje nelipnia danga, pašalinkite riebalų perteklių ir palikite atvėsti. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, druska, alyvuogių aliejus, cukrus. Tada sudėkite miltus ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite pirmą (1) programą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (po 23 minučių), į tešlą sudėkite šoninės juostelės, parmezaną ir kalendrą. Pyptelėjimui pasigirdus antrą kartą (po 1 val. 5 min.), atidarykite aparatą ir išimkite tešlą. Jei gaminate aštuonis kepalus, padalykite tešlą į dvi porcijas ir atidėta antrąją porciją uždenkite audiniu. Padalykite pirmąją porciją į keturias lygias dalis ir suteikite joms kepalų formą. Uždėkite tešlos gabalelius ant „firminių kepalams“ skirtų kepimo grotelių ir išilgai įpjaukite. Vėl nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Dar kartą pasigirdus pyptelėjimui (po 57 minučių), išimkite kepalus ir pakartokite procedūrą su antrąja porcija. Iškepusius kepalus palikite atvėsti ant grotelių.



## Duonos lazdelės su juoduoju sezamu

PROG.: 3

Laikas	20 duonos lazdelių	
	2:29	
Vanduo	70 ml	
Alus	70 ml	
Druska	1 a. š.	
Specialūs miltai duonai	240 g	

Laikas	20 duonos lazdelių	
	2:29	
Vanduo	70 ml	
Alus	70 ml	
Druska	1 a. š.	
Specialūs miltai duonai	240 g	

Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, alus, sezamų aliejus ir druska. Tada sudėkite miltus ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite trečią (3) programą, pageidaujamą plutos spalvą ir nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pyptelėjimui pasigirdus antrą kartą (po 1 val. 15 min.), atidarykite aparatą ir išimkite tešlą. Padalykite tešlą į dvi porcijas ir atidėta antrąją porciją uždenkite audiniu. Padalykite pirmąją porciją į 10 lygių dalių. Ant miltais pabarstyto paviršiaus iškočiokite labai plonas juosteles. Patepkite juosteles vandeniu naudodami kepinių šluotelę ir apvoliokite jas juodųjų sezamų sėklose. Uždėkite duonos lazdeles ant plokščių kepimo grotelių. Vėl nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Dar kartą pasigirdus pyptelėjimui (po 37 minučių), išimkite duonos lazdeles ir pakartokite procedūrą su antrąja porcija. Iškepusias lazdeles palikite atvėsti ant grotelių.



## Duona su juodosiomis alyvuogėmis

PROG.: 8

Svoris	750 g			1000 g			1500 g		
	2:53			2:58			3:03		
Vanduo	255 ml			340 ml			510 ml		
Aliejus	2½ v. š.			3½ v. š.			5 v. š.		
Cukrus	3 a. š.			4 a. š.			5 a. š.		
Druska	2 a. š.			2½ a. š.			4 a. š.		
Specialūs miltai duonai	480 g			640 g			960 g		
Sausos kepimo mielės	1 a. š.			1½ a. š.			2 a. š.		
Juodosios alyvuogės	75g			100 g			150 g		

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, aliejus, druska, miltai ir mielės. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite aštuntą (8) programą, kepalų svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (maždaug po 30 minučių), į tešlą sudėkite juodąsias alyvuoges. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Ensaimados su apelsinmedžių žiedais ir cinamonu

PROG.: 6

Laikas	4 ensaimados		8 ensaimados	
	2:02		2:59	
Pienas	40 ml		120 ml	
Kiaušinis	1		1	
Druska	½ a. š.		1 a. š.	
Aliejus	1,5 v. š.		3 v. š.	
Sviestas	35 g		70 g	
Miltelinis cukrus	2½ a. š.		4½ a. š.	
Maltas cinamonas	½ a. š.		1 a. š.	
Apelsinmedžių žiedai	½ a. š.		1 a. š.	
Miltai	190 g		350 g	
Sausos kepimo mielės	1 ½ a. š.		2 a. š.	

*Dekoravimui: cukraus glajus*

Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: pienas, druska, alyvuogių aliejus, lydytas sviestas ir rudasis cukrus. Tada sudėkite miltus, cinamoną, apelsinmedžių žiedus ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite šeštą (6) programą, pageidaujamą plutos spalvą ir nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pyptelėjimui pasigirdus antrą kartą (po 1 val. 5 min.), atidarykite aparatą ir išimkite tešlą. Jei gaminate aštuonis ensaimadas, padalykite tešlą į dvi porcijas ir atidėta antrąją porciją uždenkite audiniu. Pirmąją porciją padalykite į keturias lygias dalis ir iškočiokite 15–20 cm ilgio juosteles. Atsargiai iškočioje juosteles, susukite jas į spirales. Uždėkite ensaimadas ant plokščių kepimo grotelių ir patepkite vandeniu naudodami kepinių šluotelę. Vėl nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Dar kartą pasigirdus pyptelėjimui (po 57 minučių), išimkite ensaimadas ir pakartokite procedūrą su antrąja porcija. Iškeptas ensaimadas apšlakstykite cukraus glajumi ir palikite atvėsti ant grotelių.

☞ *Patarimas: rinkitės šviežių plutos spalvą.*





## Klasikinės bandelės

PROG.: 5

Laikas	4 bandelės	8 bandelės
Vanduo	75 ml	130 ml
Pienas	25 ml	50 ml
Druska	1 a. š.	1½ a. š.
Kiaušinis	1	1
Sviestas	15 g	25 g
Cukrus	1 v. š.	1½ v. š.
45 rūšies miltai	225 g	385 g
Sausos kepimo mielės	1½ a. š.	2 a. š.
Sezamų sėklos	1½ v. š.	2 v. š.

Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, pienas, druska, kiaušinis, sviestas ir cukrus. Tada sudėkite miltus ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite penktą (5) programą, pageidaujama plutos spalvą ir nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pyptelėjimui pasigirdus antrą kartą (po 1 val. 25 min.), atidarykite aparatą ir išimkite tešlą. Jei gaminate aštuonias bandeles, padalykite tešlą į dvi porcijas ir atidėta antrąją porciją uždenkite audiniu. Pirmąją porciją padalykite į keturias lygias dalis ir suminkykite tešlą į rutulį, kad suformuotumėte apvalesnę bandelę. Patepkite pienu naudodami kepinių šluotelę ir pabarstykite sezamų sėklomis. Uždėkite bandeles ant plokščių kepimo grotelių. Vėl nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Dar kartą pasigirdus pyptelėjimui (po 39 minučių), išimkite bandeles ir pakartokite procedūrą su antrąja porcija. Iškepusias bandeles palikite atvėsti ant grotelių.



## Bandelės su gauda ir kuminu

PROG.: 5

Laikas	4 bandelės	8 bandelės
Vanduo	75 ml	130 ml
Pienas	25 ml	50 ml
Druska	1 a. š.	1½ a. š.
Kiaušinis	1	1
Lydytas sviestas	15 g	25 g
Cukrus	1 v. š.	1½ v. š.
45 rūšies miltai	225 g	385 g
Tarkuotas gaudos sūris	50 g	85 g
Kumino sėklos	1 v. š.	1½ v. š.
Sausos kepimo mielės	1½ a. š.	2 a. š.

Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, pienas, druska, kiaušinis, lydytas sviestas ir cukrus. Tada sudėkite miltus, gaudos sūrį, kuminą ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite penktą (5) programą, pageidaujama plutos spalvą ir nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pyptelėjimui pasigirdus antrą kartą (po 1 val. 25 min.), atidarykite aparatą ir išimkite tešlą. Jei gaminate aštuonias bandeles, padalykite tešlą į dvi porcijas ir atidėta antrąją porciją uždenkite audiniu. Pirmąją porciją padalykite į keturias lygias dalis ir suminkykite tešlą į rutulį, kad suformuotumėte apvalesnę bandelę. Patepkite pienu naudodami kepinių šluotelę ir pabarstykite kumino sėklomis. Uždėkite bandeles ant plokščių kepimo grotelių. Vėl nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Dar kartą pasigirdus pyptelėjimui (po 39 minučių), išimkite bandeles ir pakartokite procedūrą su antrąja porcija. Iškepusias bandeles palikite atvėsti ant grotelių.



## Bandelės su razinomis ir imbieru

PROG.: 5

Laikas	4 bandelės	8 bandelės	4 bandelės	8 bandelės
Pienas	25 ml	50 ml	1	1
Vanduo	75 ml	130 ml	225 g	385 g
Druska	1 a. š.	1½ a. š.	20 g	35 g
Kiaušinis	1	1	1½ a. š.	2 a. š.
Cukrus	1 v. š.	1½ v. š.	50 g	85 g
Maltas imbieras	¾ a. š.	1 a. š.	<i>Glajui: 1 v. š. pieno ir 20 g cukraus</i>	

Pamerkite razinas į apšiltą pieną, kad jos išbrinktų. Tuo tarpu sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, druska, kiaušinis, cukrus, imbiero milteliai ir šiaudeliais supjaustyta apelsino žievelė. Sudėkite miltus, lydytą sviestą ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite penktą (5) programą, pageidaujama plutos spalvą ir nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (po 28 minučių), sudėkite razinas. Pyptelėjimui pasigirdus antrą kartą (po 1 val. 25 min.), atidarykite aparatą ir išimkite tešlą. Jei gaminate aštuonias bandeles, padalykite tešlą į dvi dalis ir atidėta antrąją dalį uždenkite audiniu. Padalykite pirmąją dalį į keturias lygias dalis ir iš jų suformuokite rutuliukus. Patepkite pienu ir cukraus mišiniu naudodami kepinių šluotelę. Uždėkite bandeles ant plokščių kepimo grotelių. Vėl nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus kitam pyptelėjimui (po 39 minučių), išimkite bandeles. Pakartokite procedūras kepdami antrą dalį. Iškepusias bandeles palikite atvėsti ant grotelių.



## Kanadietiška duona su obuolių tyre ir klevų sirupu

PROG.: 18

Svoris	1000 g	1000 g
Laikas	2:08	2:08
Nesaldinta obuolių tyrė	230 ml	4 v. š.
Augalinis aliejus	125 ml	1 a. š.
Plakti kiaušiniai	3	¾ a. š.
Cukraus glajus	95 g	½ a. š.
Klevų sirupas	110 g	1½ a. š.
Specialūs miltai duonai	175 g	40 g
Viso grūdo kvietiniai miltai	175 g	6

Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę nurodyta tvarka. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite aštuonioliktą (18) programą ir pageidaujama plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Prasidėjus kepimo ciklui, kepalą viduryje uždėkite karijų puseles. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Duona su morkomis ir imbieru

PROG.: 18

Svoris	1000 g	1000 g
Laikas	2:08	2:08
Kiaušiniai	2	315 g
Tarkuotos morkos	225 g	100 g
Cukraus glajus	125 g	Šviežiai sumaltas imbieras
Nusausintas ir sutrintas ananasas	75 g	2 a. š.
Melasa	75 g	Šviežiai sutarkuotas imbieras
Augalinis aliejus	150 g	2 a. š.
Druska	¾ a. š.	Maltas cinamonas
		¾ a. š.
		Sausos kepimo mielės
		2 a. š.
		Geriamoji soda
		¾ a. š.

Pasirinkite pageidaujama duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę recepte nurodyta tvarka. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite aštuonioliktą (18) programą, kepalą svorį ir pageidaujama plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (po 23 minučių), sudėkite graikinius riešutus. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.





## Belgiška duona su razinomis („Cra-mique“)

PROG.: 11

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:15	3:20	3:25
Pienas	2½ v. š.	3 v. š.	3½ v. š.
Kiaušiniai	3	5	6
Sviestas	160 g	210 g	250 g
Druska	1½ a. š.	2 a. š.	2½ a. š.
Cukrus	5 v. š.	6 v. š.	7 v. š.
Specialūs miltai duonai	390 g	530 g	620 g
Sausos kepimo mielės	2 a. š.	2½ a. š.	3 a. š.
Razinos	120 g	140 g	180 g

Pasirinkite pageidaujamą duonos svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, kiaušiniai, minkštas sviestas, druska ir cukrus. Tada sudėkite miltus ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite vienuoliktą (11) programą, kepalo svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (po 25 minučių), sudėkite razinas. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite duoną.



## Flamandiškas pyragas su avietėmis

PROG.: 9

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:01	3:06	3:11
Pienas	75 ml	100 ml	150 ml
Druska	1 a. š.	1½ a. š.	2 a. š.
Sviestas	50 g	65 g	100 g
Cukrus	1½ a. š.	2 v. š.	3 v. š.
Rudasis cukrus	25 g	35 g	50 g
Kiaušiniai	2	3	4
Specialūs miltai duonai	350 g	465 g	700 g
Sausos kepimo mielės	1 a. š.	1 a. š.	1½ a. š.
Šviežios avietės	40 g	55 g	80 g

Pasirinkite pageidaujamą pyrago svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: pienas, sviestas, kiaušiniai, avietės, cukrus ir druska. Tada sudėkite miltus ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite devintą (9) programą, kepalo svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Likus 30–45 minučių iki programos pabaigos, atidarykite aparatą ir patikrinkite, ar tešla gerai kepa. Jei tešla pakankamai sutvirtėjusi, ant viršaus užberkite aviečių ir smulkaus rudojo cukraus. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą ir išimkite pyragą.



## Pyragas „Boba“

PROG.: 11

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	3:15	3:20	3:25
Pienas	100 ml	120 ml	205 ml
Kiaušiniai	2	3	4
Sviestas	160 g	210 g	250 g
Druska	1 a. š.	1 a. š.	1½ a. š.
Cukrus	70 g	90 g	135 g
Specialūs miltai duonai	390 g	530 g	795 g
Sausos kepimo mielės	2½ a. š.	3½ a. š.	4 a. š.
Neskaldyti migdolai	40 g	50 g	60 g
Razinos	110 g	150 g	170 g

Pamerkite razinas į vandenį arba neskiestą vaisių trauktinę. Pasirinkite pageidaujamą pyrago svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, kiaušiniai, minkštas sviestas, druska ir cukrus. Tada sudėkite miltus ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite vienuoliktą (11) programą, pyrago svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (po 25 minučių) į tešlą sudėkite neskaldytus migdolus ir išmirkusias razinas. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite pyragą.



## Štolenas

PROG.: 6

Laikas	4 štolenai		8 štolenai	
	2:02	2:59	2:02	2:59
Apyšiltis pienas	125 ml	225 ml		
Druska	1 a. š.	1½ a. š.		
Minkštas sviestas	60 g	110 g		
Cukrus	75 g	135 g		
Specialūs miltai duonai	250 g	450 g		
Sausos kepimo mielės	15 g	25 g		
			4 štolenai	8 štolenai
Razinos			60 g	110 g
Neskaldyti migdolai			40 g	70 g
Cukatos			25 g	45 g
Romas			15 ml	25 ml
Migdolų tešla			75 g	135 g

*Dekoravimui: cukraus glajus*

Razinas, neskaldytus migdolus ir cukatas pamerkite į romą. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: apyšiltis pienas, druska, minkštas sviestas ir cukrus. Tada sudėkite miltus ir mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite šestą (6) programą, pageidaujamą plutos spalvą ir nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (po 23 minučių), į tešlą sudėkite nesusausintas razinas, migdolus ir cukatas. Pyptelėjimui pasigirdus antrą kartą (po 1 val. 5 min.), atidarykite aparatą ir išimkite tešlą. Jei gaminatė aštuonis štolenus, padalykite tešlą į dvi porcijas ir atidėta antrąją porciją uždenkite audiniu. Padalykite pirmąją porciją į keturias lygias dalis ir iškočiokite. Supjaustykite migdolus į keturias juosteles ir įspauskite juos kiekvieno tešlos kepaluko centre. Apvyniokite kepalukus aplink migdolų tešlą ir suformuokite rutuliukus. Patepkite juos pienu naudodami kepinių šluotelę. Uždėkite štolenus ant plokščių kepimo grotelių. Vėl nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Dar kartą pasigirdus pyptelėjimui (po 57 minučių), išimkite štolenus. Patepkite lydytu sviestu ir apšlakstykite cukraus glajumi. Pakartokite procedūrą su antrąja porcija. Iškepusius štolenus palikite atvėsti ant grotelių.



## Duona su ementaliu

PROG.: 8

Svoris	750 g	1000 g	1500 g
Laikas	2:53	2:58	3:03
Vanduo	240 ml	320 ml	480 ml
Druska su žolelėmis	1 a. š.	1 a. š.	1½ a. š.
Specialūs miltai duonai	340 g	450 g	675 g
Sausos kepimo mielės	2 a. š.	2½ a. š.	3½ a. š.
Cukrus	1 a. š.	1 a. š.	1½ a. š.
Ementalių sūrio kubeliai	115 g	150 g	225 g

Pasirinkite pageidaujamą pyrago svorį ir peržiūrėkite informaciją lentelėje. Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokia tvarka: vanduo, druska, miltai, džiovintos mielės ir cukrus. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite aštuntą (8) programą, kepalo svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (po 30 minučių), sudėkite sūrį. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite pyragą.





## Meduolinis pyragas

PROG.: 18

Svoris	1000 g
Laikas	2:08
Pienas	200 ml
Kiaušiniai	2
Rudasis cukrus	100 g
Druska	½ a. š.
Keturių prieskonių mišinys	1 a. š.
Geriamoji soda	½ a. š.
Cinamonas	1 a. š.
Medus	500 g
Lydytas sviestas	200 g
Specialūs miltai duonai	400 g
Kepimo milteliai	1 paketėlis

Sudėkite kiaušinius, rudąjį cukrų, druską ir geriamąją sodą į maišymo dubenį. Pamašykite su šluotele 5 minutes. Sudėkite prieskonius, pieną, medų ir lydytą sviestą. Supilkite mišinį į duonos kepimo aparato duonos keptuvę. Sudėkite mitus ir kepimo miltelius. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite aštuonioliktą (18) programą, kepalo svorį ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite pyragą.

*Patarimas: rinkitės šviesią plutos spalvą.*



## Vaisinis keksas

PROG.: 18

Svoris	1000 g
Laikas	2:08
Kiaušiniai	5
Cukrus	165 g
Vanilinis cukrus	1 paketėlis
Druska	1 žiups.
Rudasis romas	1½ v. š.
Sviestas	230 g
Smulkaus malimo miltai (45 rūšies)	330 g
Kepimo milteliai	2½ a. š.
Razinos	75 g
Cukatas	75 g

Sudėkite kiaušinius, cukrų, vanilinį cukrų ir druską į maišymo dubenį. Pamašykite su šluotele 5 minutes. Supilkite mišinį į duonos kepimo aparato duonos keptuvę. Įpilkite tamsaus romo ir lydyto sviesto, suberkite smulkaus malimo miltus ir kepimo miltelius. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite aštuonioliktą (18) programą ir pageidaujamą plutos spalvą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Pasigirdus pirmajam pyptelėjimui (po 23 minučių), į tešlą sudėkite razinas ir cukatas. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą, išimkite duonos keptuvę ir nukelkite vaisinį keksą. Iliustracijoje vaizduojama vidutinio tamsumo pluta.



## Picos tešla

PROG.: 16

Svoris	1250 g
Laikas	1:15
Vanduo	450 ml
Alyvuogių aliejus	2½ v. š.
Druska	2½ a. š.
Specialūs miltai duonai	800 g
Sausos kepimo mielės	2½ a. š.

Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokią tvarka: vanduo, alyvuogių aliejus ir druska. Tada sudėkite miltus ir sausas mieles. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite šešioliktą (16) programą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą ir išimkite duonos keptuvę. Tešla paruošta naudoti.



## Makaronų tešla

PROG.: 17

Svoris	1250 g
Laikas	15 min.
Specialūs miltai duonai	830 g
Vanduo	200 ml
Kiaušiniai	5
Druska	1½ a. š.

Sudėkite ingredientus į duonos keptuvę tokią tvarka: miltai, vanduo, kiaušiniai ir druska. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite septynioliktą (17) programą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą ir išimkite duonos keptuvę. Tešla paruošta naudoti.



## Obuolių ir rabarbarų tyrė

PROG.: 19

Svoris	1200 g
Laikas	1:30
Obuoliai	600 g
Rabarbarai	600 g
Cukrus	5 v. š.

Nulupkite obuolius ir rabarbarus ir smulkiai juos supjaustykite. Sudėkite vaisius į duonos kepimo aparato duonos keptuvę. Įberkite cukraus. Įdėkite duonos keptuvę į aparatą. Pasirinkite devynioliktą (19) programą. Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Programai pasibaigus, išjunkite aparatą ir išimkite duonos keptuvę.

*Patarimai: vaisius galite pjaustyti kitokio dydžio gabalėliais, priklausomai nuo to, ar norite tyrės su gabalėliais, ar be jų. Supjausčius vaisius vidutinio dydžio gabalėliais, kai kurie jų po virimo liks tyrėje. Tyrę galite pasigaminti iš visų sezoninių vaisių.*



## IEVADS

P 243

## KLASISKĀS MAIZES RECEPTES

P 244 - 245

## ĪPAŠAS MAIZES RECEPTES

P 246 - 247

## FRANČU MAIZES RECEPTES

P 248 - 249

## ITĀĻU MAIZES RECEPTES

P 250

## SPĀŅU MAIZES RECEPTES

P 251

## AMERIKĀŅU MAIZES RECEPTES

P 252

## EIROPAS MAIZES RECEPTES

P 253 - 254

## CITAS RECEPTES

P 256 - 257



## Ievads

Lūdzam rūpīgi izlasīt pirmās lappuses, jo tās satur svarīgu informāciju, kas palīdzēs sekmīgi īstenot receptes.

**Milti.** Maizes pagatavošanai ieteicams lietot šādus miltus (ja vien receptē nav norādīts citādi): kviešu milti (T55), maizes cepšanai piemēroti milti, maizes milti baltmaizes pagatavošanai, baltie milti.

Komentāri: var lietot arī 65. tipa kviešu miltus.

**Maizes raugs.** Svaigais raugs kubiņos, rehidrēts aktīvais sausais raugs, sausais šķīstošais raugs, šķidrāis raugs. Raugu pārdod lielveikalos (konditorejas vai svaigo produktu nodaļā), taču varat to iegādāties arī pie maiznieka.

Izmantojot svaigo raugu, atcerieties to sadrupināt ar pirkstiem, lai palīdzētu raugam izšķīst.

## Daudzuma/svara atbilstība, izmantojot sauso, svaigo vai šķidro raugu

Sausais raugs (kubikcentimetros)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Sausais raugs (gramos)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Svaigais raugs (gramos)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Šķidrāis raugs (mililitros)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Izmantojot svaigo raugu, reiziniet norādīto sausā rauga daudzumu (svaru) ar trīs.



## Padomi un ieteikumi

## MAIZE

**Maize nav pietiekami uzbriedusi.** Pievērsiet īpašu uzmanību, lai pievienotu katru sastāvdaļu pareizajā daudzumā. Ir izmantots pārāk daudz miltu vai pārāk maz rauga, ūdens vai cukura. Gatavojot miklu, nosveriet visas sastāvdaļas.

**Maize ir sakritusies.** Iespējams, pievienojāt pārāk daudz ūdens vai rauga. Samaziniet izmantojamo sastāvdaļu daudzumu un pārļieciniet, ka ūdens nav pārāk silts.

**Maize ir brūna, taču nav izcepusies.** Maize ir brūna, taču nav izcepusies: ir liela nozīme izmantotajam ūdens daudzumam. Nākamreiz pievienojiet nedaudz mazāk.

## BAGETES UN MAIZĪTES

*Lai izveidotu formu, skatiet ilustrācijas receptu grāmatas beigās.*

**Grūti izveidot miklas formu.** Iespējams, ka mikla ir pārmicīta un nav pievienots pietiekami daudz ūdens. Šādā gadījumā izveidojiet miklas bumbu, atpūtiniet miklu 10 minūtes un pēc tam mēģiniet vēlreiz.

**Mikla ir lipīga un grūti izveidot tās formu.** Ļoti svarīgi pievienot pareizu ūdens daudzumu. Ieberiet plaukstās nedaudz miltu.

**Mikla ir trausla vai kļuvusi graudaina.** Tas nozīmē, ka mikla ir pārmicīta. Izveidojiet miklas bumbu un atstājiet to atpūsties 10 minūtes, pēc tam mēģiniet vēlreiz.

**Mikla ir blīva.** Iespējams, ir izmantots pārāk daudz miltu vai mikla ir pārmicīta. Micīšanas sākumā pievienojiet nedaudz ūdens, pirms formas veidošanas atstājiet miklu atpūsties 10 minūtes un mīciet to pēc iespējas mazāk.

**Maizītes ir salīpušas un nav izcepušas.** Mikla ir pārāk mitra vai maizītes nav pareizi izvietotas uz paplātes. Pievērsiet īpašu uzmanību, lai pievienotu šķidrums pareizā daudzumā, un rūpīgi izkārtojiet maizītes uz paplātēm.

**Maizītes ir pielīpušas pie paplātes un apakšpusē piedegušas.** Raugiet, lai garoza nekļūtu pārāk brūna, un neizmantojiet pārāk daudz glazūras.

**Izceptās maizītes nav mainījušas krāsu.** Iespējams, maizītes pirms cepšanas nebija pietiekami mitras. Pirms cepšanas, izmantojot konditorejas otiņu, pārklājiet maizītes ar olas un ūdens glazūru.

**Maizītes nav pietiekami uzrūgušas.** Nav izmantots pietiekami daudz rauga vai mikla ir pārmicīta. Mēģiniet vēlreiz, izmantojot vairāk rauga. Pirms formas veidošanas atstājiet miklu atpūsties 10 minūtes un mīciet to pēc iespējas mazāk.

**Maizītes ir pārāk uzbriedušas.** Iespējams, ir izmantots pārāk daudz rauga. Mēģiniet vēlreiz, izmantojot mazāk rauga, un viegli nospiediet maizītes pēc tam, kad tās ir novietotas uz paplātes.

**Maizītēs izveidotie iegriezumi vairs nav redzami.** Iegriezumi nav pietiekami dziļi. Veiciet stingrus iegriezumus.





## Baltmaize

Svars	750 g	1000 g	1500 g
<b>Laiks</b>	<b>3 h 01 min</b>	<b>3 h 06 min</b>	<b>3 h 11 min</b>
Ūdens	315 ml	420 ml	540 ml
Sāls	1½ tējķ.	2 tējķ.	3 tējķ.
Cukurs	½ ēdamķ.	1 ēdamķ.	1½ ēdamķ.
Maizes cepšanai piemēroti milti	520 g	700 g	900 g
Sausais maizes raugs	1 tējķ.	1½ tējķ.	2 tējķ.
Pēc izvēles:			
Zaļās olīvas	90 g	130 g	190 g
Bekona šķēlītes	150 g	200 g	300 g

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, sāls un cukurs. Pēc tam pievienojiet miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 9. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskatot pirmajam signālam (aptuveni pēc 23 minūtēm), pēc izvēles pievienojiet kādu no papildu sastāvdaļām. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.

PROGR. NR. 9



## Sendviča maize

Svars	750 g	1000 g	1500 g
<b>Laiks</b>	<b>2 h 53 min</b>	<b>2 h 58 min</b>	<b>3 h 03 min</b>
Ūdens	270 ml	325 ml	405 ml
Sauļspuķu eļļa	1½ ēdamķ.	2 ēdamķ.	2½ ēdamķ.
Sāls	1½ tējķ.	2 tējķ.	2½ tējķ.
Cukurs	1½ ēdamķ.	2 ēdamķ.	2½ ēdamķ.
Piena pulveris	2 ēdamķ.	2½ ēdamķ.	3 ēdamķ.
Maizes cepšanai piemēroti milti	500 g	600 g	750 g
Sausais maizes raugs	1½ tējķ.	1½ tējķ.	2 tējķ.

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, saulespuķu eļļa, sāls, cukurs un piena pulveris. Pēc tam pievienojiet miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 8. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.

PROGR. NR. 8



## Lauku maize

Svars	750 g	1000 g	1500 g
<b>Laiks</b>	<b>3 h 01 min</b>	<b>3 h 06 min</b>	<b>3 h 11 min</b>
Ūdens	305 ml	405 ml	525 ml
Sāls	1½ tējķ.	2 tējķ.	3 tējķ.
Cukurs	½ ēdamķ.	1 ēdamķ.	1½ ēdamķ.
Maizes cepšanai piemēroti milti	415 g	560 g	725 g
Rupja maluma milti	95 g	130 g	170 g
Sausais maizes raugs	1½ tējķ.	2 tējķ.	2½ tējķ.
Papildus varat izvēlieties kādu no šīm sastāvdaļām:			
Valrieksti	110 g	150 g	225 g
Lazdu rieksti	110 g	150 g	225 g

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet sastāvdaļu daudzumu tabulā. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, sāls, cukurs. Pēc tam pievienojiet abu veidu miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 9. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskatot pirmajam signālam (aptuveni pēc 23 minūtēm), pēc izvēles pievienojiet valriekstus vai lazdu riekstus. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi. Papildu sastāvdaļa: valrieksti.

PROGR. NR. 9



## Rupja maluma miltu maize

Svars	750 g	1000 g	1500 g
<b>Laiks</b>	<b>3 h 06 min</b>	<b>3 h 11 min</b>	<b>3 h 16 min</b>
Ūdens	370 ml	490 ml	635 ml
Sauļspuķu eļļa	½ ēdamķ.	1 ēdamķ.	1½ ēdamķ.
Sāls	1½ tējķ.	2 tējķ.	3 tējķ.
Cukurs	1 ēdamķ.	1½ ēdamķ.	2 ēdamķ.
Piena pulveris	1½ ēdamķ.	2 ēdamķ.	2½ ēdamķ.
Maizes cepšanai piemēroti milti	180 g	240 g	310 g
Rupja maluma milti	340 g	460 g	590 g
Sausais maizes raugs	1 tējķ.	1½ tējķ.	2 tējķ.

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, saulespuķu eļļa, sāls, cukurs un piena pulveris. Pēc tam pievienojiet abu veidu miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 10. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.

PROGR. NR. 10



## Ātri pagatavojama maize

Svars	750 g	1000 g	1500 g
<b>Laiks</b>	<b>1 h 28 min</b>	<b>1 h 33 min</b>	<b>1 h 38 min</b>
Remdens ūdens	300 ml	400 ml	600 ml
Olīveļļa	1½ ēdamķ.	2 ēdamķ.	3 ēdamķ.
Sāls	1½ tējķ.	2 tējķ.	3 tējķ.
Cukurs	1 ēdamķ.	1½ ēdamķ.	2 ēdamķ.
Piena pulveris	1½ ēdamķ.	2½ ēdamķ.	3 ēdamķ.
Maizes cepšanai piemēroti milti	480 g	640 g	960 g
Sausais maizes raugs	3 tējķ.	4 tējķ.	6 tējķ.

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, olīveļļa, sāls, cukurs un piena pulveris. Pēc tam pievienojiet miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 12. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.

PROGR. NR. 12



## Brioša

Svars	750 g	1000 g	1500 g
<b>Laiks</b>	<b>3 h 15 min</b>	<b>3 h 20 min</b>	<b>3 h 25 min</b>
Piens	60 ml	80 ml	120 ml
Olas	3	5	6
Sviesta kubiņi	140 g	200 g	230 g
Sāls	1½ tējķ.	2 tējķ.	2 tējķ.
Cukurs	50 g	70 g	80 g
Maizes cepšanai piemēroti milti	430 g	575 g	670 g
Sausais maizes raugs	1 tējķ.	1½ tējķ.	2½ tējķ.
Šokolādes gabaliņi (pēc izvēles)	110 g	150 g	170 g

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: piens, olas, miksts sviests, sāls un cukurs. Pēc tam pievienojiet miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 11. programmu, briošas svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskatot pirmajam signālam (aptuveni pēc 25 minūtēm), varat pievienot šokolādes gabaliņus. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi. Papildu sastāvdaļa: šokolādes gabaliņi.

PROGR. NR. 11





## Sēklu maize

PROGR. NR. 9

Svars	750 g	1000 g	1500 g
Laiks	3 h 01 min	3 h 06 min	3 h 11 min
Ūdens	360 ml	480 ml	620 ml
Rapšu eļļa	2 ēdamk.	2½ ēdamk.	3½ ēdamk.
Medus	2 ēdamk.	2½ ēdamk.	3½ ēdamk.
Sāls	1½ tējķ.	2 tējķ.	2½ tējķ.
Maizes cepšanai piemēroti milti	150 g	200 g	260 g
Rudzu milti (170. tips)	170 g	230 g	300 g
Rupja maluma milti	170 g	230 g	300 g
Sausais maizes raugs	2 tējķ.	2½ tējķ.	2½ tējķ.
Linsēklas	75 g	100 g	135 g
Saulespuķu sēklas	25 g	30 g	40 g
Magoņu sēklas	15 g	20 g	25 g

Izvēlieties vēlamā maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, rapšu eļļa, medus un sāls. Pēc tam pievienojiet abu veidu miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 9. programmu, klaipa svaru un vēlamā garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskatot pirmajam signālam (pēc 23 minūtēm), pievienojiet linsēklas, saulespuķu sēklas un magoņu sēklas. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.



## Bezglutēna siera maize

PROGR. NR. 13

Svars	1000 g
Laiks	2 h 11 min
Ūdens	425 ml
Olas	3
Augu eļļa	3 ēdamk.
Kristālais cukurs	2 ēdamk.
Sāls	1 tējķ.
Balto rīsu milti	280 g
Brūno rīsu milti	140 g
Vājpiena pulveris	3½ ēdamk.
Ksantāna sveķi	3½ tējķ.
Kaltētu sīpolu pārslas	1 ēdamk.
Magoņu sēklas	1 tējķ.
Selerijas sēklas	1½ tējķ.
Kaltētas dilles	1½ tējķ.
Rivēts Čedaras siers	170 g
Sausais maizes raugs	1 ēdamk.

Skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā minētajā secībā. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 13. programmu un vēlamā garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.



## Šķiedrvielām bagāta maize

PROGR. NR. 10

Svars	750 g	1000 g	1500 g
Laiks	3 h 06 min	3 h 11 min	3 h 16 min
Ūdens	350 ml	460 ml	600 ml
Saulespuķu eļļa	½ ēdamk.	½ ēdamk.	1 ēdamk.
Sāls	1 tējķ.	1½ tējķ.	2 tējķ.
Piena pulveris	1 ēdamk.	1½ ēdamk.	2 ēdamk.
Maizes cepšanai piemēroti milti	320 g	420 g	550 g
Smalka maluma klijas	160 g	210 g	275 g
Sausais maizes raugs	2 tējķ.	2½ tējķ.	3½ tējķ.

Izvēlieties vēlamā maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, saulespuķu eļļa, sāls un piena pulveris. Pēc tam pievienojiet miltus, smalka maluma klijas un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 10. programmu, klaipa svaru un vēlamā garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.



## Omega 3 taukskābēm bagāta maize

PROGR. NR. 9

Svars	750 g	1000 g	1500 g
Laiks	3 h 01 min	3 h 06 min	3 h 11 min
Ūdens	210 ml	280 ml	365 ml
Dabīgais jogurts	125 g	185 g	250 g
Rapšu eļļa	1 ēdamk.	1½ ēdamk.	2 ēdamk.
Melase	2 ēdamk.	3 ēdamk.	4 ēdamk.
Sāls	1½ tējķ.	2 tējķ.	2½ tējķ.
Piena pulveris	½ ēdamk.	1 ēdamk.	2 ēdamk.
Maizes cepšanai piemēroti milti	155 g	200 g	255 g
Rudzu milti (170. tips)	210 g	270 g	345 g
Rupja maluma milti	110 g	140 g	180 g
Diedzētu kviešu pulveris	20 g	30 g	40 g
Sausais maizes raugs	3 tējķ.	4 tējķ.	5 tējķ.
Linsēklas	55 g	70 g	90 g
Saulespuķu sēklas	40 g	60 g	70 g

Izvēlieties vēlamā maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, dabīgais jogurts, rapšu eļļa, melase, sāls un piena pulveris. Pēc tam pievienojiet trīs veidu miltus, diedzētu kviešu pulveri un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 9. programmu, klaipa svaru un vēlamā garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskatot pirmajam signālam (pēc 23 minūtēm), pievienojiet linsēklas un saulespuķu sēklas. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.



## Maize bez sāls

PROGR. NR. 14

Svars	750 g	1000 g	1500 g
Laiks	3 h 05 min	3 h 10 min	3 h 15 min
Ūdens	320 ml	430 ml	500 ml
Saulespuķu eļļa	½ ēdamk.	½ ēdamk.	1 ēdamk.
Citrona sula	1½ tējķ.	2 tējķ.	2 tējķ.
Maizes cepšanai piemēroti milti	520 g	700 g	840 g
Sausais maizes raugs	1 tējķ.	1½ tējķ.	2 tējķ.
Sezama sēklas	75 g	100 g	120 g

Izvēlieties vēlamā maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, saulespuķu eļļa, citrona sula. Pēc tam pievienojiet miltus, sauso raugu un sezama sēklas. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 14. programmu, klaipa svaru un vēlamā garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.





## Savojas maize

PROGR. NR. 9

Svars	750 g	1000 g	1500 g
Laiks	3 h 01 min	3 h 06 min	3 h 11 min
Ūdens	375 ml	500 ml	650 ml
Sāls	1½ tējķ.	2 tējķ.	2½ tējķ.
Maizes cepšanai piemēroti milti	375 g	500 g	650 g
Rudzu milti (170. tips)	150 g	200 g	260 g
Sausais maizes raugs	¾ tējķ.	1 tējķ.	1½ tējķ.
Sipoli	25 g	30 g	40 g
Sēnes (pāris šķēlītes)	30 g	40 g	50 g
Bofortas siers (kubiņos)	60 g	80 g	100 g

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, smalki sagrieztas sēnes un sipoli, Bofortas siera kubiņi, sāls. Pēc tam pievienojiet abu veidu miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 9. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Cepšanas laikā (30–45 minūtes pirms programmas beigām) atveriet ierīci un pārbaudiet, cik labi ir izcepusies mīkla. Ja tā ir pietiekami stingra, izdekorējiet klaipa virsmu ar sagrieztajiem sipoliem. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.



## Bagetes ar smalka maluma klijām

PROGR. NR. 1

	4 bagetes	8 bagetes
Laiks	2 h 02 min	2 h 59 min
Ūdens	175 ml	315 ml
Cukurs	1 tējķ.	1½ tējķ.
Sāls	¾ tējķ.	1½ tējķ.
Sviests	20 g	35 g
Maizes cepšanai piemēroti milti	150 g	270 g
Rupja maluma milti	100 g	180 g
Smalka maluma klijas	8 ēdamk.	14 ēdamk.
Sausais maizes raugs	¾ tējķ.	1½ tējķ.

Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, sviests, cukurs un sāls. Pēc tam pievienojiet abu veidu miltus un raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 1. programmu, vēlamo garozas krāsu un nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskanot otrajam signālam (pēc stundas un piecām minūtēm), atveriet ierīci un izņemiet mīklu. Gatavojot astoņas bagetes, sadaliet mīklu divās daļās un vienu no tām aplājiņiet ar drānu, lai vēlāk izmantotu otrajai partijai. Pirmās partijas mīklu sadaliet četrās vienādās daļās un veidojiet tās bagetes formā. Pirms apviļāšanas smalkajās klijās samitriniet bagetes. Novietojiet tās uz režģa, kas paredzēts nestandarta formas klaipu cepšanai. Veidojiet iegriezumus visā mīklas gabala garumā. Vēlreiz nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskanot vēl vienam skaņas signālam (pēc 57 minūtēm), izņemiet bagetes un atkārtojiet minētās darbības ar otro partiju. Kad bagetes ir izcepušas, atstājiet tās atdzist uz režģa.



## Bagetes ar žāvētām plūmēm un valriekstiem

PROGR. NR. 1

	4 bagetes	8 bagetes
Laiks	2 h 02 min	2 h 59 min
Ūdens	160 ml	290 ml
Cukurs	1 ēdamk.	1½ ēdamk.
Sāls	¾ tējķ.	1½ tējķ.
Kukurūzas milti	25 g	45 g
Maizes cepšanai piemēroti milti	200 g	360 g
Rudzu milti (170. tips)	25 g	45 g
Sausais maizes raugs	¾ tējķ.	1½ tējķ.
Žāvētas plūmes	45 g	80 g
Valrieksti	45 g	80 g

Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, cukurs un sāls. Pēc tam pievienojiet abu veidu miltus un raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 1. programmu, vēlamo garozas krāsu un nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskanot pirmajam signālam (pēc 23 minūtēm), pievienojiet mīklai riekstus. Atskanot otrajam signālam (pēc stundas un piecām minūtēm), atveriet ierīci un izņemiet mīklu. Gatavojot astoņas bagetes, sadaliet mīklu divās daļās un vienu no tām aplājiņiet ar drānu, lai vēlāk izmantotu otrajai partijai. Pirmās partijas mīklu sadaliet četrās vienādās daļās un veidojiet tās bagetes formā. Pirms apviļāšanas kukurūzas miltos samitriniet klaipus. Novietojiet tās uz režģa, kas paredzēts nestandarta formas klaipu cepšanai. Veidojiet iegriezumus visā mīklas gabala garumā. Katrā iegriezumā ievietojiet trīs žāvētas plūmes. Vēlreiz nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskanot vēl vienam skaņas signālam (pēc 57 minūtēm), izņemiet bagetes un atkārtojiet minētās darbības ar otro partiju. Kad bagetes ir izcepušas, atstājiet tās atdzist uz režģa.



## Rozīņu maizītes

PROGR. NR. 1

	4 maizītes	8 maizītes
Laiks	2 h 02 min	2 h 59 min
Ūdens	165 ml	300 ml
Cukurs	1 ēdamk.	1½ ēdamk.
Sāls	¾ tējķ.	1½ tējķ.
Maizes cepšanai piemēroti milti	125 g	225 g
Rudzu milti (170. tips)	125 g	225 g
Sausais maizes raugs	1 tējķ.	1½ tējķ.
Rozīnes	75 g	135 g

Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, cukurs, sāls. Pēc tam pievienojiet abu veidu miltus un raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 1. programmu, vēlamo garozas krāsu un nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskanot pirmajam signālam (pēc 23 minūtēm), pievienojiet mīklai rozīnes. Atskanot otrajam signālam (pēc stundas un piecām minūtēm), atveriet ierīci un izņemiet mīklu. Gatavojot astoņas maizītes, sadaliet mīklu divās daļās un vienu no tām aplājiņiet ar drānu, lai vēlāk izmantotu otrajai partijai. Pirmās partijas mīklu sadaliet četrās vienādās daļās un pirms apviļāšanas miltos veidojiet tās bagetes formā. Novietojiet tās uz režģa, kas paredzēts nestandarta formas klaipu cepšanai. Veidojiet iegriezumus visā mīklas gabala garumā. Vēlreiz nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskanot vēl vienam skaņas signālam (pēc 57 minūtēm), izņemiet maizītes un atkārtojiet minētās darbības ar otro partiju. Kad maizītes ir izcepušas, atstājiet tās atdzist uz režģa.





## Kazas siera un medus čabata

PROGR. NR. 2

Laiks	2 čabatas	4 čabatas
	1 h 50 min	2 h 25 min
Ūdens	120 ml	240 ml
Oliveļļa	1 ēdamk.	2 ēdamk.
Sāls	1 tējķ.	1½ tējķ.
Akācijas ziedu medus	1½ ēdamk.	3 ēdamk.
Maizes cepšanai piemēroti milti	150 g	300 g

	2 čabatas	4 čabatas
	1 h 50 min	2 h 25 min
Rudzu milti	50 g	100 g
Sausais maizes raugs	1 tējķ.	2 tējķ.
Citronīmiāns	½ tējķ.	1 tējķ.
Pušzāvēts kazas siers	50 g	100 g
<i>Glazējumam: oliveļļa</i>		

Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, oliveļļa, sāls un medus. Pēc tam pievienojiet abu veidu miltus un raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 2. programmu, vēlamo garozas krāsu un nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskanot pirmajam signālam (pēc 23 minūtēm), pievienojiet citrontimiānu un kubiņos sagrieztu pušzāvētu kazas sieru. Atskanot otrajam signālam (pēc stundas un 15 minūtēm), atveriet ierīci un izņemiet mīklu. Gatavojot četras čabatas, sadaliet mīklu divās daļās un vienu no tām aplājiet ar drānu, lai vēlāk izmantotu otrajai partijai. Pirmās partijas mīklu sadaliet divās vienādās daļās un veidojiet tās ovālā formā, novietojot uz paplātes. Novietojiet čabatas uz līdzenā cepšanas režģa. Noziediet ar oliveļļu un vēlreiz nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskanot vēl vienam skaņas signālam (pēc 35 minūtēm), izņemiet čabatas un atkārtojiet minētās darbības ar otro partiju. Kad maizītes ir izcepušas, atstājiet tās atdzist uz režģa.



## Bekona, parmezāna un koriandra kukuliši

PROGR. NR. 1

Laiks	4 kukuliši	8 kukuliši
	2 h 02 min	2 h 59 min
Ūdens	135 ml	245 ml
Sāls	¾ tējķ.	1½ tējķ.
Oliveļļa	½ ēdamk.	1 ēdamk.
Cukurs	½ ēdamk.	1 ēdamk.
Maizes cepšanai piemēroti milti	205 g	370 g

	4 kukuliši	8 kukuliši
	2 h 02 min	2 h 59 min
Sausais maizes raugs	¾ tējķ.	1½ tējķ.
Kūpināta bekona šķēlītes	35 g	65 g
Rīvēts parmezāna siers	30 g	55 g
Svaigs, smalki sagriezts koriandrs	½ ēdamk.	1 ēdamk.

Apcepjiet bekona šķēlītes karstā pannā ar nepiedegošu pārklājumu, noteciniet taukus un atstājiet atdzist. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, sāls, oliveļļa, cukurs. Pēc tam pievienojiet miltus un raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 1. programmu. Nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskanot pirmajam signālam (pēc 23 minūtēm), pievienojiet mīklai bekona šķēlītes, parmezānu un koriandru. Atskanot otrajam signālam (pēc stundas un piecām minūtēm), atveriet ierīci un izņemiet mīklu. Gatavojot astoņas bagetes, sadaliet mīklu divās daļās un vienu no tām aplājiet ar drānu, lai vēlāk izmantotu otrajai partijai. Pirmās partijas mīklu sadaliet četrās vienādās daļās un veidojiet tās bagetes formā. Novietojiet tās uz režģa, kas paredzēts nestandarta formas klaipu cepšanai, un pēc tam veidojiet iegriezumus visā miklas gabala garumā. Vēlreiz nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskanot vēl vienam skaņas signālam (pēc 57 minūtēm), izņemiet bagetes un atkārtojiet minētās darbības ar otro partiju. Kad maizītes ir izcepušas, atstājiet tās atdzist uz režģa.

## Maizes standziņas ar melnajām sezama sēklām

PROGR. NR. 3

Laiks	20 standziņas
	2 h 29 min
Ūdens	70 ml
Alus	70 ml
Sāls	1 tējķ.
Maizes cepšanai piemēroti milti	240 g

	20 standziņas
	2 h 29 min
Sausais maizes raugs	1 tējķ.
Sezama sēklu eļļa	1 ēdamk.
Melnās sezama sēklas	50 g

Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, alus, sezama sēklu eļļa un sāls. Pēc tam pievienojiet miltus un raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 3. programmu, vēlamo garozas krāsu un nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskanot otrajam signālam (pēc stundas un 15 minūtēm), atveriet ierīci un izņemiet mīklu. Sadaliet mīklu divās daļās un vienu no tām aplājiet ar drānu, lai vēlāk izmantotu otrajai partijai. Sadaliet pirmo miklas gabalu 10 vienādās daļās. Uz virsmas, kas ir pārkaisīta ar miltiem, izveltnējiet mīklu ļoti plānās strēmēlēs. Noziediet ar ūdeni, izmantojot konditorejas otiņu, un apvārtiet melnajās sezama sēklās. Novietojiet maizes standziņas uz līdzenā cepšanas režģa. Vēlreiz nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskanot vēl vienam skaņas signālam (pēc 37 minūtēm), izņemiet maizes standziņas un atkārtojiet minētās darbības ar otro partiju. Kad tās ir izcepušas, atstājiet tās atdzist uz režģa.



## Maize ar melnajām olīvām

PROGR. NR. 8

Svars	750 g	1000 g	1500 g
	Laiks	2 h 53 min	2 h 58 min
Ūdens	255 ml	340 ml	510 ml
Eļļa	2½ ēdamk.	3½ ēdamk.	5 ēdamk.
Cukurs	3 tējķ.	4 tējķ.	5 tējķ.
Sāls	2 tējķ.	2½ tējķ.	4 tējķ.
Maizes cepšanai piemēroti milti	480 g	640 g	960 g
Sausais maizes raugs	1 tējķ.	1½ tējķ.	2 tējķ.
Melnās olīvas	75 g	100 g	150 g

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, eļļa, cukurs, sāls, milti un raugs. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 8. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskanot signālam (aptuveni pēc 30 minūtēm), pievienojiet mīklai melnās olīvas. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.



## Maizītes Ensaimada ar apelsīnu ziediem un kanēli

PROGR. NR. 6

Laiks	4 maizītes	8 maizītes
	2 h 02 min	2 h 59 min
Piens	40 ml	120 ml
Ola	1	1
Sāls	½ tējķ.	1 tējķ.
Eļļa	1,5 ēdamk.	3 ēdamk.
Sviests	35 g	70 g
Pūdercukurs	2½ ēdamk.	4½ ēdamk.
Malts kanēlis	½ tējķ.	1 tējķ.
Apelsīnu ziedi	½ tējķ.	1 tējķ.
Milti	190 g	350 g
Sausais maizes raugs	1½ tējķ.	2 tējķ.

*Dekorēšanai: pūdercukurs*

Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: piens, sāls, oliveļļa, izkausēts sviests un brūnais cukurs. Pēc tam pievienojiet miltus, kanēli, apelsīnu ziedus un raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 6. programmu, vēlamo garozas krāsu un nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskanot otrajam signālam (pēc stundas un piecām minūtēm), atveriet ierīci un izņemiet mīklu. Gatavojot astoņas maizītes, sadaliet mīklu divās daļās un vienu no tām aplājiet ar drānu, lai vēlāk izmantotu otrajai partijai. Sadaliet pirmās partijas mīklu četrās vienādās daļās un izveltnējiet 15–20 cm garās strēmēlēs. Viegli izrullējiet tās un pēc tam saritiniet spirālē. Novietojiet maizītes uz līdzenā cepšanas režģa un noziediet tās ar ūdeni, izmantojot konditorejas otiņu. Vēlreiz nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskanot vēl vienam skaņas signālam (pēc 57 minūtēm), izņemiet maizītes un atkārtojiet minētās darbības ar otro partiju. Kad maizītes ir izcepušas, pārkaisiet tās ar pūdercukuru un atstājiet atdzist uz režģa.

☞ *Padoms: izvēlieties gaišākas krāsas garozu.*





## Klasiskās maizītes

PROGR. NR. 5

Laiks	4 maizītes	8 maizītes
	2 h 04 min	2 h 43 min
Ūdens	75 ml	130 ml
Piens	25 ml	50 ml
Sāls	1 tējķ.	1½ tējķ.
Ola	1	1
Sviests	15 g	25 g
Cukurs	1 ēdamk.	1½ ēdamk.
Milti (45. tips)	225 g	385 g
Sausais maizes raugs	1½ tējķ.	2 tējķ.
Sezama sēklas	1½ ēdamk.	2 ēdamk.

Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, piens, sāls, ola, sviests un cukurs. Pēc tam pievienojiet miltus un raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 5. programmu, vēlamo garozas krāsu un nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskatot otrajam signālam (pēc stundas un 25 minūtēm), atveriet ierīci un izņemiet miklu. Gatavojot astoņas maizītes, sadaliet miklu divās daļās un vienu no tām aplājiet ar drānu, lai vēlāk izmantotu otrajai partijai. Sadaliet pirmās partijas miklu četrās vienādās daļās un pēc tam savieliet miklu bumbā, lai izveidotu apaļas formas klaipu. Noziediet ar pienu, izmantojot konditorejas otiņu, un pārkaisiet ar sezama sēklām. Novietojiet maizītes uz līdzenā cepšanas režģa. Vēlreiz nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskatot vēl vienam skaņas signālam (pēc 39 minūtēm), izņemiet maizītes un atkārtojiet minētās darbības ar otro partiju. Kad tās ir izcepušās, atstājiet tās atdzist uz režģa.



## Gaudas siera un kumīna maizītes

PROGR. NR. 5

Laiks	4 maizītes	8 maizītes
	2 h 04 min	2 h 43 min
Ūdens	75 ml	130 ml
Piens	25 ml	50 ml
Sāls	1 tējķ.	1½ tējķ.
Ola	1	1
Izkausēts sviests	15 g	25 g
Cukurs	1 ēdamk.	1½ ēdamk.
Milti (45. tips)	225 g	385 g
Rivēts Gaudas siers	50 g	85 g
Kumīna sēklas	1 ēdamk.	1½ ēdamk.
Sausais maizes raugs	1½ tējķ.	2 tējķ.

Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, piens, sāls, ola, izkausēts sviests un cukurs. Pēc tam pievienojiet miltus, Gaudas sieru, kumīnu un raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 5. programmu, vēlamo garozas krāsu un nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskatot otrajam signālam (pēc stundas un 25 minūtēm), atveriet ierīci un izņemiet miklu. Gatavojot astoņas maizītes, sadaliet miklu divās daļās un vienu no tām aplājiet ar drānu, lai vēlāk izmantotu otrajai partijai. Sadaliet pirmās partijas miklu četrās vienādās daļās un pēc tam savieliet miklu bumbā, lai izveidotu apaļas formas klaipu. Noziediet ar pienu, izmantojot konditorejas otiņu, un pārkaisiet ar sezama sēklām. Novietojiet maizītes uz līdzenā cepšanas režģa. Vēlreiz nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskatot vēl vienam skaņas signālam (pēc 39 minūtēm), izņemiet maizītes un atkārtojiet minētās darbības ar otro partiju. Kad tās ir izcepušās, atstājiet tās atdzist uz režģa.



## Rozīņu un ingvera maizītes

PROGR. NR. 5

Laiks	4 maizītes	8 maizītes	Apelsīna miziņa	Milti (45. tips)	Izkausēts sviests	Sausais maizes raugs	Rozīnes
	2 h 04 min	2 h 43 min					
Piens	25 ml	50 ml	1	1	20 g	1½ tējķ.	50 g
Ūdens	75 ml	130 ml	1	1	25 g	1½ tējķ.	85 g
Sāls	1 tējķ.	1½ tējķ.					
Ola	1	1					
Cukurs	1 ēdamk.	1½ ēdamk.					
Malts ingvers	¾ tējķ.	1 tējķ.					

*Glazūrai: 1 ēdamk. piena un 20 g cukura.*

Uzbriediniet rozīnes, iemērcot tās remdenā pienā. Tikmēr pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, sāls, ola, cukurs, malts ingvers un apelsīna miziņa (smalki sagriezta). Pievienojiet miltus, izkausētu sviestu un raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 5. programmu, vēlamo garozas krāsu un nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskatot pirmajam signālam (pēc 28 minūtēm), pievienojiet rozīnes. Atskatot otrajam signālam (pēc stundas un 25 minūtēm), atveriet ierīci un izņemiet miklu. Gatavojot astoņas maizītes, sadaliet miklu divās daļās un vienu no tām aplājiet ar drānu, lai vēlāk izmantotu otrajai partijai. Pirmās partijas miklu sadaliet četrās vienādās daļās un izveidojiet miklas bumbas. Noziediet tās ar pienu un cukura maisījumu, izmantojot konditorejas otiņu. Novietojiet maizītes uz līdzenā cepšanas režģa. Vēlreiz nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskatot nākamajam signālam (pēc 39 minūtēm), izņemiet maizītes. Atkārtojiet minētās darbības, gatavojot otro partiju. Kad maizītes ir izcepušās, atstājiet tās atdzist uz režģa.



## Kanādiešu maize ar konservētiem āboliem un kļavu sīrupu

PROGR. NR. 18

Svars	1000 g	Vājpiena pulveris	1000 g
	Laiks		
Konservēti āboli, nesaldināti	230 ml	4 ēdamk.	
Augu eļļa	125 ml	1 tējķ.	
Sakultas olas	3	¾ tējķ.	
Pūdercukurs	95 g	½ tējķ.	
Kļavu sīrups	110 g	1½ tējķ.	
Maizes cepšanai piemēroti milti	175 g	40 g	
Pilngraudu kviešu milti	175 g	6	

*Pekankriekstu pusītes (pēc izvēles)*

Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā minētajā secībā. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 18. programmu un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Tiklīdz sākas cepšanas cikls, klaipa vidū novietojiet pekanriekstu pusītes. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.



## Maize ar burkāniem un ingveru

PROGR. NR. 18

Svars	1000 g	Maizes cepšanai piemēroti milti	1000 g
	Laiks		
Olas	2	315 g	
Rivēti burkāni	225 g	100 g	
Pūdercukurs	125 g	2 tējķ.	
Ananāss, notecināts un nosusināts	75 g	2 tējķ.	
Melase	75 g	¾ tējķ.	
Augu eļļa	150 g	2 tējķ.	
Sāls	¾ tējķ.	¾ tējķ.	

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā minētajā secībā. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 18. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskatot pirmajam signālam (pēc 23 minūtēm), pievienojiet valriekstus. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.





## Beļģu rozīņu maize (Cramique)

PROGR. NR. 11

Svars	750 g	1000 g	1500 g
Laiks	3 h 15 min	3 h 20 min	3 h 25 min
Piens	2½ ēdamk.	3 ēdamk.	3½ ēdamk.
Olas	3	5	6
Sviests	160 g	210 g	250 g
Sāls	1½ tēj.k.	2 tēj.k.	2½ tēj.k.
Cukurs	5 ēdamk.	6 ēdamk.	7 ēdamk.
Maizes cepšanai piemēroti milti	390 g	530 g	620 g
Sausais maizes raugs	2 tēj.k.	2½ tēj.k.	3 tēj.k.
Rozīnes	120 g	140 g	180 g

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: piens, olas, miksts sviests, sāls un cukurs. Pēc tam pievienojiet miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 11. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskatot pirmajam signālam (pēc 25 minūtēm), pievienojiet rozīnes. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.



## Flāmu maizes kūka ar avenēm

PROGR. NR. 9

Svars	750 g	1000 g	1500 g
Laiks	3 h 01 min	3 h 06 min	3 h 11 min
Piens	75 ml	100 ml	150 ml
Sāls	1 tēj.k.	1½ tēj.k.	2 tēj.k.
Sviests	50 g	65 g	100 g
Cukurs	1½ tēj.k.	2 ēdamk.	3 ēdamk.
Brūnais cukurs	25 g	35 g	50 g
Olas	2	3	4
Maizes cepšanai piemēroti milti	350 g	465 g	700 g
Sausais maizes raugs	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1½ tēj.k.
Svaigas avenes	40 g	55 g	80 g

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: piens, sviests, olas, avenes, cukurs un sāls. Pēc tam pievienojiet miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 9. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Cepšanas laikā (30–45 minūtes pirms programmas beigām) atveriet ierīci un pārbaudiet, cik labi ir izcepusies mīkla. Ja tā ir pietiekami stingra, izdekorējiet klaipa virsmu ar avenēm un pievienojiet brūno cukuru. Programmas beigās izslēdziet ierīci un izņemiet kūku.



## Kēkss Kugelhopf

PROGR. NR. 11

Svars	750 g	1000 g	1500 g
Laiks	3 h 15 min	3 h 20 min	3 h 25 min
Piens	100 ml	120 ml	205 ml
Olas	2	3	4
Sviests	160 g	210 g	250 g
Sāls	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1½ tēj.k.
Cukurs	70 g	90 g	135 g
Maizes cepšanai piemēroti milti	390 g	530 g	795 g
Sausais maizes raugs	2½ tēj.k.	3½ tēj.k.	4 tēj.k.
Veselas mandeles	40 g	50 g	60 g
Rozīnes	110 g	150 g	170 g

Iemērciet rozīnes ūdenī vai dzidrā augļu brendijā. Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: piens, olas, miksts sviests, sāls un cukurs. Pēc tam pievienojiet miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 11. programmu, briošas svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskatot pirmajam signālam (pēc 25 minūtēm), pievienojiet mīklai veselas mandeles un marinētās rozīnes. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.



## Kēksi

PROGR. NR. 6

Laiks	4 kēksi 2 h 02 min	8 kēksi 2 h 59 min
Remdens piens	125 ml	225 ml
Sāls	1 tēj.k.	1½ tēj.k.
Miksts sviests	60 g	110 g
Cukurs	75 g	135 g
Maizes cepšanai piemēroti milti	250 g	450 g
Sausais maizes raugs	15 g	25 g

	4 kēksi 2 h 02 min	8 kēksi 2 h 59 min
Rozīnes	60 g	110 g
Veselas mandeles	40 g	70 g
Augļu sukādes	25 g	45 g
Rums	15 ml	25 ml
Marcipāna masa	75 g	135 g
<i>Dekorēšanai: pūdercukurs</i>		

Iemērciet rozīnes, veselas mandeles un augļu sukādes rumā. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: remdens piens, sāls, miksts sviests un cukurs. Pēc tam pievienojiet miltus un raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 6. programmu, vēlamo garozas krāsu un nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskatot pirmajam signālam (pēc 23 minūtēm), pievienojiet nosusinātas rozīnes, mandeles un augļu sukādes. Atskatot otrajam signālam (pēc stundas un piecām minūtēm), atveriet ierīci un izņemiet mīklu. Gatavojot astoņus kēksus, sadaliet mīklu divās daļās un vienu no tām aplājiņiet ar drānu, lai vēlāk izmantotu otrajai partijai. Pirmās partijas mīklu sadaliet četrās vienādās daļās un izrullējiet tās. Sagrieziet mandeļu mīklu četrās strēmēlēs un novietojiet tās katras miklas pankūkas centrā. Aptiniet pankūkas ap mandeļu mīklu, veidojot tās bumbiņu formā. Ieziediet ar pienu, izmantojot konditorejas otiņu. Novietojiet kēksus uz līdzenā cepšanas režģa. Vēlreiz nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskatot vēl vienam skaņas signālam (pēc 57 minūtēm), izņemiet kēksus. Ieziediet ar izkausētu sviestu un pārkaisiet ar pūdercukuru. Atkārtojiet minētās darbības ar otro partiju. Kad kēksi ir izcepusies, atstājiet tos dzīst uz režģa.



## Maize ar Ementāles sieru

PROGR. NR. 8

Svars	750 g	1000 g	1500 g
Laiks	2 h 53 min	2 h 58 min	3 h 03 min
Ūdens	240 ml	320 ml	480 ml
Ar augu garšvielām bagātināts sāls	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1½ tēj.k.
Maizes cepšanai piemēroti milti	340 g	450 g	675 g
Sausais maizes raugs	2 tēj.k.	2½ tēj.k.	3½ tēj.k.
Cukurs	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1½ tēj.k.
Ementāles siera kubiņi	115 g	150 g	225 g

Izvēlieties vēlamo maizes svaru un skatiet tabulā norādīto informāciju. Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, sāls, milti, saussais raugs un cukurs. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 8. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas|apturēšanas pogu. Atskatot pirmajam signālam (pēc 30 minūtēm), pievienojiet sieru. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.





## Maize ar garšvielām

PROGR. NR. 18

Svars	1000 g
Laiks	2 h 08 min
Piens	200 ml
Olas	2
Brūnais cukurs	100 g
Sāls	½ tējk.
Četru garšvielu maisījums	1 tējk.
Dzeramā soda	½ tējk.
Kanēlis	1 tējk.
Medus	500 g
Izkausēts sviests	200 g
Maizes cepšanai piemēroti milti	400 g
Cepamais pulveris	1 paciņa

Pievienojiet blenderēšanas traukā olas, brūno cukuru, sāli un dzeramo sodu. Maisiet sastāvdaļas piecas minūtes. Pievienojiet garšvielas, pienu, medu un izkausētu sviestu. Ielieciet maisījumu maizes cepšanas ierīces maizes pannā. Pievienojiet miltus un cepamo pulveri. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 18. programmu, klaipa svaru un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un maizi.

*Padoms: izvēlieties gaišākas krāsas garozu.*



## Augļu kūka

PROGR. NR. 18

Svars	1000 g
Laiks	2 h 08 min
Olas	5
Cukurs	165 g
Vanīļas cukurs	1 paciņa
Sāls	1 šķipsniņa
Tumšais rums	1½ ēdamk.
Sviests	230 g
Smalka maluma milti (45. tips)	330 g
Cepamais pulveris	2½ tējk.
Rozīnes	75 g
Augļu sukādes	75 g

Ievietojiet blenderēšanas traukā olas, cukuru, vanīļas cukuru un sāli. Maisiet sastāvdaļas piecas minūtes. Ielieciet maisījumu maizes cepšanas ierīces maizes pannā. Pievienojiet tumšo rumu, mīkstu sviestu, smalka maluma miltus un cepamo pulveri. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 18. programmu un vēlamo garozas krāsu. Nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Atskanot pirmajam signālam (pēc 23 minūtēm), pievienojiet rozīnes un augļu sukādes. Programmas beigās izslēdziet ierīci, izņemiet maizes pannu un augļu kūku. Ilustrācijā ir redzama vidēji brūna garoza.



## Picas mīkla

PROGR. NR. 16

Svars	1250 g
Laiks	1 h 15 min
Ūdens	450 ml
Oliveļļa	2½ ēdamk.
Sāls	2½ tējk.
Maizes cepšanai piemēroti milti	800 g
Sausais maizes raugs	2½ tējk.

Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: ūdens, oliveļļa un sāls. Pēc tam pievienojiet miltus un sauso raugu. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 16. programmu. Nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Programmas beigās izslēdziet ierīci un izņemiet maizes pannu. Mīkla ir gatava lietošanai.



## Svaigi pagatavota pasta

PROGR. NR. 17

Svars	1250 g
Laiks	15 min
Maizes cepšanai piemēroti milti	830 g
Ūdens	200 ml
Olas	5
Sāls	1½ tējk.

Pievienojiet sastāvdaļas maizes pannā šādā secībā: milti, ūdens, olas un sāls. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 17. programmu. Nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Programmas beigās izslēdziet ierīci un izņemiet maizes pannu. Pasta ir gatava lietošanai.



## Konservēti āboli un rabarberi

PROGR. NR. 19

Svars	1200 g
Laiks	1 h 30 min
Āboli	600 g
Rabarberi	600 g
Cukurs	5 ēdamk.

Nomizojiet ābolus un rabarberus un sagrieziet mazos gabaliņos. Ielieciet augļus maizes cepšanas ierīces maizes pannā. Pievienojiet cukuru. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Atlasiet 19. programmu. Nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu. Programmas beigās izslēdziet ierīci un izņemiet maizes pannu.

*Padomi: mainiet augļu gabaliņu izmēru, lai pagatavotu konservus ar vai bez gabaliņiem; sagriežot augļus vidēji lielos gabaliņos, pēc cepšanas daži no tiem būs saglabājuši savu formu. Konservēt varat jebkurus sezonas augļus.*





**ВСТУП**

Р 259

**КЛАСИЧНІ ВИДИ ХЛІБА**

Р 260 - 261

**ДЕКЛІКАТЕСНІ ВИДИ ХЛІБА**

Р 262 - 263

**ХЛІБА ФРАНЦІЇ**

Р 264 - 265

**ХЛІБА ІТАЛІЇ**

Р 266

**ХЛІБА ІСПАНІЇ**

Р 267

**ХЛІБА АМЕРИКИ**

Р 268 - 269

**ХЛІБА ЄВРОПИ**

Р 270 - 271

**ІНШІ**

Р 272 - 273

**Вступ**

*Уважно прочитайте перші сторінки, оскільки вони містять важливу інформацію для успішного результату приготування за рецептами.*

**Борошно:** борошно, яке слід використовувати для приготування хліба (якщо інше не зазначено в рецепті), має різні назви: пшеничне борошно (Т55), спеціальне борошно для випікання хліба, борошно для випікання білого хліба, борошно вищого ґатунку. Коментарі: Також можна використовувати борошно Type 65.

**Пекарські дріжджі:** свіжі дріжджі в кубиках; сухі активні дегідратовані дріжджі; сухі швидкодіючі (інстантні) дріжджі; рідкі дріжджі. Вони продаються в супермаркетах (пекарнях або відділах свіжих продуктів), але також їх можна купити у вашого пекаря.

Якщо ви використовуєте свіжі дріжджі, не забувайте подрібнити їх пальцями для легшого розчинення.

**Еквівалент кількості/ваги сухих, свіжих і рідкі дріжджі.**

Сухі дріжджі (в ч.л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухі дріжджі (в г)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Свіжі дріжджі (в г)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Рідкі дріжджі (в мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

*Якщо ви використовуєте свіжі дріжджі, помножьте кількість, вказану для сухих дріжджів, на три (вагу).*



**Рекомендації та поради**

**ХЛІБА**

**Хліб недостатньо піднявся:** переконайтеся, що ви ретельно зважили кожен інгредієнт. Забагато борошна, або замало дріжджів, води або цукру. Під час приготування тіста ретельно зважуйте всі інгредієнти.

**Хліб осів: можливо, ви додали забагато води або дріжджів.** Зменшіть кількість та переконайтеся, що вода не занадто гаряча.

**Хліб коричневого кольору, але глеквий:** хліб коричневого кольору, але глеквий: дуже важливо додати правильну кількість води, трохи зменшіть кількість води у майбутньому.

**БАГЕТИ І БУЛОЧКИ**

*Див. ілюстрації на звороті цієї книги рецептів для створення форми тіста.*

**Важко створюється форма тіста:** швидше за все, тісто занадто сильно замішане і додано замало води. В такому випадку, скатайте тісто в шар, залиште на 10 хвилин і розпочніть знову.

**Тісто в'язке і йому важко надати форму:** дуже важливо додати правильну кількість води. Злегка присипте руки борошном.

Тісто легко рветься або стало зернистим: це означає, що тісто занадто сильно вимішувалося. Скатайте тісто в шар, залиште на 10 хвилини і розпочніть знову.

Тісто щільне: можливо, додано забагато муки, або тісто занадто сильно вимішувалося. Перед замішуванням додайте трохи води, перед формуванням залиште на 10 хвилин та якомога менше обробляйте тісто.

**Булочки доторкаються одна до одної та глекві: можливо, тісто занадто вологе або булочки неправильно розміщені на деко.** Переконайтеся, що ви ретельно виміряли рідкі інгредієнти й акуратно розкладіть булочки на деко.

**Булочки прилипають до деко й підгорають знизу: зменшіть ступінь випікання та не додавайте занадто багато глазури на булочки.**

Після випікання булочки **безбарвні: ймовірно, булочки були недостатньо зволожені до випікання.** Перед випіканням нанесіть кондитерським пензликком на булочки глазур на основі води і яйця.

Булочки недостатньо піднялися: недостатня кількість дріжджів або занадто сильно вимішане тісто. Спробуйте знову та використовуйте більшу кількість дріжджів. Перед формуванням залиште тісто на 10 хвилин і якомога менше вимішуйте тісто.

Булочки занадто сильно піднялися: ймовірно, занадто багато дріжджів. Спробуйте знову і використовуйте меншу кількість дріжджів, а після викладення булочок на деко, злегка притисніть їх.

**Надрізи на булочках закрилися: недостатньо глибокі надрізи.** Зробіть глибші надрізи.





## Білий пшеничний хліб

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Вода	315 мл	420 мл	540 мл
Сіль	1½ ст.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор	½ ст.л.	1 ст.л.	1½ ст.л.
Спеціальне борошно обдирне	520 г	700 г	900 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Необов'язковий крок:			
Оливки	90 г	130 г	190 г
Смужки бекону	150 г	200 г	300 г

### Програмування 9

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у такому порядку: вода, сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 9, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Коли прозвучить перший сигнал (приблизно через 23 хвилини), додайте один з додаткових інгредієнтів за бажанням. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



## Хліб для сандвічів

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	2 год 53 хв	2 год 58 хв	3 год 03 хв
Вода	270 мл	325 мл	405 мл
Соняшникова олія	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Цукор	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухе молоко	2 ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Спеціальне обдирне борошно	500 г	600 г	750 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1½ ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

### Програмування 8

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у такому порядку: вода, соняшникова олія, сіль, цукор і сухе молоко. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 8, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



## Хліб по-селянськи

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Вода	305 мл	405 мл	525 мл
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор	½ ст.л.	1 ст.л.	1½ ст.л.
Спеціальне обдирне борошно	415 г	560 г	725 г
Цільнозернове борошно	95 г	130 г	170 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
За бажанням, оберіть один з наступних інгредієнтів:			
Волоські горіхи	110 г	150 г	225 г
Фундук	110 г	150 г	225 г

### Програмування 9

Оберіть бажану вагу хліба та див. таблицю нижче для отримання інформації щодо кількості інгредієнтів. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, сіль, цукор. Потім додайте два види борошна і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 9, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Коли прозвучить перший сигнал (приблизно через 23 хвилини), додайте волоські горіхи чи фундук за бажанням. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб. Додаткові інгредієнти: грецькі горіхи.



## Цільнозерновий хліб

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 06 хв	3 год 11 хв	3 год 16 хв
Вода	370 мл	490 мл	635 мл
Соняшникова олія	½ ст.л.	1 ст.л.	1½ ст.л.
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.	2 ст.л.
Сухе молоко	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Спеціальне обдирне борошно	180 г	240 г	310 г
Цільнозернове борошно	340 г	460 г	590 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

### Програмування 10

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у такому порядку: вода, соняшникова олія, сіль, цукор і сухе молоко. Потім додайте два типи борошна і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 10, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



## Швидкий хліб

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	1 год 28 хв	1 год 33 хв	1 год 38 хв
Вода кімнатної температури	300 мл	400 мл	600 мл
Оливкова олія	1½ ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.	2 ст.л.
Сухе молоко	1½ ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Спеціальне обдирне борошно	480 г	640 г	960 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	3 ч.л.	4 ч.л.	6 ч.л.

### Програмування 12

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у такому порядку: вода, соняшникова олія, сіль, цукор і сухе молоко. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 12, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



## Бріош

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 15 хв	3 год 20 хв	3 год 25 хв
Молоко	60 мл	80 мл	120 мл
Яйця	3	5	6
Масло порізати на невеликі кубики	140 г	200 г	230 г
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	50 г	70 г	80 г
Спеціальне обдирне борошно	430 г	575 г	670 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.	2½ ч.л.
Шоколадні дропси (необов'язковий крок)	110 г	150 г	170 г

### Програмування 11

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: молоко, яйця, розм'якшене масло, сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 11, вагу бріоша та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після сигналу (приблизно через 25 хвилин) додайте за бажанням шоколадну стружку. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб. Додаткові інгредієнти: шоколадна стружка.





## Зерновий хліб

Програмування 9

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Вода	360 мл	480 мл	620 мл
Ріпакова олія	2 стл.	2½ стл.	3½ стл.
Мед	2 стл.	2½ стл.	3½ стл.
Сіль	1½ чл.	2 чл.	2½ чл.
Спеціальне обдирне борошно	150 г	200 г	260 г
Житнє борошно (Туре 170)	170 г	230 г	300 г
Цільнозернове борошно	170 г	230 г	300 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2 чл.	2½ чл.	2½ чл.
Насіння льону	75 г	100 г	135 г
Соняшникове насіння	25 г	30 г	40 г
Насіння маку	15 г	20 г	25 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, ріпакова олія, мед і сіль. Потім додайте два види борошна і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 9, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини), додайте насіння чорного льону, насіння соняшника і маку. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



## Безглютеновий сирний хліб

Програмування 13

Вага	1000 г
Час	2 год 11 хв
Вода	425 мл
Яйця	3
Рослинна олія	3 стл.
Цукровий пісок	2 стл.
Сіль	1 чл.
Борошно з білого рису	280 г
Борошно з коричневого рису	140 г
Сухе знежирене молоко	3½ стл.
Ксантанова камедь (загущувач)	3½ чл.
Сухі цибулеві пластівці	1 стл.
Насіння маку	1 чл.
Насіння селери	1½ чл.
Сушений кріп	1½ чл.
Тертий сир «Чеддер»	170 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 стл.

Див. таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у зазначеному порядку. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 13 та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



## Хліб з клітковиною

Програмування 10

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 06 хв	3 год 11 хв	3 год 16 хв
Вода	350 мл	460 мл	600 мл
Соняшnikова олія	½ стл.	½ стл.	1 стл.
Сіль	1 чл.	1½ чл.	2 чл.
Сухе молоко	1 стл.	1½ стл.	2 стл.
Спеціальне обдирне борошно	320 г	420 г	550 г
Мілки висівки	160 г	210 г	275 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2 чл.	2½ чл.	3½ чл.

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти в форму для хліба в такому порядку: вода, соняшnikова олія, сіль і сухе молоко. Потім додайте борошно, дрібні висівки та сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 10, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.

## Хліб «Омега 3»

Програмування 9

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Вода	210 мл	280 мл	365 мл
Натуральний йогурт	125 г	185 г	250 г
Ріпакова олія	1 стл.	1½ стл.	2 стл.
Патока	2 стл.	3 стл.	4 стл.
Сіль	1½ чл.	2 чл.	2½ чл.
Сухе молоко	½ стл.	1 стл.	2 стл.
Спеціальне обдирне борошно	155 г	200 г	255 г
Житнє борошно (Туре 170)	210 г	270 г	345 г
Цільнозернове борошно	110 г	140 г	180 г
Порошок зародків пшениці	20 г	30 г	40 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	3 чл.	4 чл.	5 чл.
Насіння льону	55 г	70 г	90 г
Соняшnikове насіння	40 г	60 г	70 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, натуральний йогурт, рапсова олія, патока, сіль і сухе молоко. Потім додайте три види борошна, порошок зародків пшениці і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 9, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини), додайте насіння льону і соняшника. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.

## Хліб без солі

Програмування 14

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 05 хв	3 год 10 хв	3 год 15 хв
Вода	320 мл	430 мл	500 мл
Соняшnikова олія	½ стл.	½ стл.	1 стл.
Сік лимону	1½ чл.	2 чл.	2 чл.
Спеціальне обдирне борошно	520 г	700 г	840 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 чл.	1½ чл.	2 чл.
Насіння кунжуту	75 г	100 г	120 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти в форму для хліба в такому порядку: вода, соняшnikова олія, сік лимона. Потім додайте борошно, сухі дріжджі і насіння кунжуту. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 14, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.





## Савойський хліб

Програмування 9

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Вода	375 мл	500 мл	650 мл
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Спеціальне обдирне борошно	375 г	500 г	650 г
Житнє борошно (Туре 170)	150 г	200 г	260 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Ріпчаста цибуля	25 г	30 г	40 г
Гриби (декілька шматочків)	30 г	40 г	50 г
Сир «Бофор» (кубиками)	60 г	80 г	100 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, мілко порізані гриби та цибулю, кубики сиру «Бофор», сіль. Потім додайте два види борошна і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 9, вагу батона та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». За 30-45 хвилин до закінчення програми, відкрийте машину та перевірте наскільки добре випається тісто. Якщо воно достатньо тверде, викладіть зверху порізану цибулю для декору. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



## Багети з дрібними висівками

Програмування 1

	4 багети	8 багетів
Час	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Вода	175 мл	315 мл
Цукор	1 с.с.	1½ ч.л.
Сіль	¾ ч.л.	1½ ч.л.
Масло	20 г	35 г
Спеціальне обдирне борошно	150 г	270 г
Цільнозернове борошно	100 г	180 г
Дрібні висівки	8 ст.л.	14 ст.л.
Сухі пекарські дріжджі	¾ ч.л.	1½ ч.л.

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, масло, цукор і сіль. Потім додайте два типи борошна і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 1, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 багетів, розділіть тісто на 2 порції та покладіть половину під тканину для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини та поділіть на багети. Змочіть їх перед обвалюванням в дрібних висівках. Викладіть їх на решітку для випікання «спеціальних буханок». Зробіть надрізи по довжині шматків тіста. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин), вийміть багети та повторіть вищезазначену процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште багети охолоджуватися на решітці.



## Багети з чорносливом і волоськими горіхами

Програмування 1

	4 багети	8 багетів
Час	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Вода	160 мл	290 мл
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.
Сіль	¾ ч.л.	1½ ч.л.
Кукурудзяне борошно	25 г	45 г
Спеціальне обдирне борошно	200 г	360 г
Житнє борошно (Туре 170)	25 г	45 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	¾ ч.л.	1½ ч.л.
Чорнослив	45 г	80 г
Волоські горіхи	45 г	80 г

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, цукор і сіль. Потім додайте два типи борошна і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 1, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини), додайте до тіста горіхи. Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 багетів, розділіть тісто на 2 порції та покладіть половину під тканину для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини та поділіть на багети. Змочіть їх перед обвалюванням в кукурудзяному борошні. Викладіть їх на решітку для випікання «спеціальних буханок». Зробіть надрізи по довжині шматків тіста. Вставте по 3 чорносливи в кожен надріз. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин), вийміть багети, а потім повторіть вищезазначену процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште багети охолоджуватися на решітці.



## Булочки з родзинками

Програмування 1

	4 булочки	8 булочок
Час	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Вода	165 мл	300 мл
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.
Сіль	¾ ч.л.	1½ ч.л.
Спеціальне обдирне борошно	125 г	225 г
Житнє борошно (Туре 170)	125 г	225 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.
Родзинки	75 г	135 г

Додайте інгредієнти до форми для хліба в такому порядку: вода, цукор, сіль. Потім додайте два типи борошна і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 1, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини) додайте до тіста родзинки. Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 булочок, розділіть тісто на 2 порції та залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини та сформуєте з них булочки перед обвалюванням в борошні. Викладіть їх на решітку для випікання «спеціальних буханок». Зробіть надрізи по довжині шматків тіста. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин), вийміть булочки, а потім повторіть вищезазначену процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште булочки охолоджуватися на решітці.





## Чіабата з козячим сиром і медом

Програмування 2

Час	2 чіабати		4 чіабати	
	1 год.50хв.	2 год.25хв.	1 год.50хв.	2 год.25хв.
Вода	120 мл	240 мл	Житнє борошно	50 г
Оливкова олія	1 стл.	2 стл.	Сухі хлібопекарські дріжджі	1 чл.
Сіль	1 чл.	1½ чл.	Чебрець лимонний	½ чл.
Акацієвий мед	1½ стл.	3 стл.	Напісхий козячий сир	50 г
Спеціальне обдирне борошно	150 г	300 г	<i>Для глазурування: оливкова олія</i>	

Час	2 чіабати		4 чіабати	
	1 год.50хв.	2 год.25хв.	1 год.50хв.	2 год.25хв.
Вода	120 мл	240 мл	Житнє борошно	50 г
Оливкова олія	1 стл.	2 стл.	Сухі хлібопекарські дріжджі	1 чл.
Сіль	1 чл.	1½ чл.	Чебрець лимонний	½ чл.
Акацієвий мед	1½ стл.	3 стл.	Напісхий козячий сир	50 г
Спеціальне обдирне борошно	150 г	300 г	<i>Для глазурування: оливкова олія</i>	

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, оливкова олія, сіль і мед. Потім додайте два типи борошна і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 2, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після першого сигналу (через 23 хвилини), додайте чебрець лимонний та напісхий козячий сир. Після другого сигналу (через 1 год 15 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 4 чіабати, розділіть тісто на 2 порції і залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 2 рівні частини, сформуєте овали і розкладіть на деко. Покладіть чіабати на пласку решітку для випікання. Глазуруйте чіабати оливковою олією і ще раз натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після чергового сигналу (через 25 хвилин), вийміть чіабати, а потім повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште чіабати охолоджуватися на решітці.



## Батон з беконом, пармезаном і коріандром

Програмування 1

Час	4 батони		8 батонів	
	2 год 02 хв	2 год 59 хв	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Вода	135 мл	245 мл	Сухі пекарські дріжджі	¾ чл.
Сіль	¾ чл.	1½ чл.	Смужки копченого бекона	35 г
Оливкова олія	½ стл.	1 стл.	Натертий сир «Пармезан»	30 г
Цукор	½ стл.	1 стл.	Мілко порізаний свіжий коріандр	½ стл.
Спеціальне обдирне борошно	205 г	370 г		1 стл.

Час	4 батони		8 батонів	
	2 год 02 хв	2 год 59 хв	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Вода	135 мл	245 мл	Сухі пекарські дріжджі	¾ чл.
Сіль	¾ чл.	1½ чл.	Смужки копченого бекона	35 г
Оливкова олія	½ стл.	1 стл.	Натертий сир «Пармезан»	30 г
Цукор	½ стл.	1 стл.	Мілко порізаний свіжий коріандр	½ стл.
Спеціальне обдирне борошно	205 г	370 г		1 стл.

Підсмажте смужки бекона на гарячій пательні, злийте жир і залиште охолоджуватися. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, сіль, оливкова олія, цукор. Потім додайте борошно і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 1. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хв) додайте до тіста смужки бекона, Пармезан і коріандр. Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 багетів, розділіть тісто на 2 порції і залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини та поділіть на багети. Розкладіть їх на решітці для випікання «спеціальних буханок» а потім зробіть надрізи по довжині шматків тіста. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин), витягніть багети, а потім повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште багети охолоджуватися на решітці.



## Грисині з чорним кунжутом

Програмування 3

Час	20 грисині		
	2 год 29 хв	2 год 29 хв	
Вода	70 мл	Сухі пекарські дріжджі	1 чл.
Пиво	70 мл	Кунжутна олія	1 стл.
Сіль	1 чл.	Чорний кунжут	50 г
Спеціальне обдирне борошно	240 г		

Час	20 грисині		
	2 год 29 хв	2 год 29 хв	
Вода	70 мл	Сухі пекарські дріжджі	1 чл.
Пиво	70 мл	Кунжутна олія	1 стл.
Сіль	1 чл.	Чорний кунжут	50 г
Спеціальне обдирне борошно	240 г		

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, пиво, кунжутна олія і сіль. Потім додайте борошно і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 3, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після другого сигналу (через 1 год 15 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Розділіть на 2 порції і залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу частину тіста на 10 рівних частин. На притрушеній робочій поверхні скрутіть їх тонкими спіралями. Використовуючи кондитерський пензлик, глазуруйте їх водою, а потім обвалюйте в чорному кунжуті. Розкладіть хлібні палички на рівну решітку для випікання. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 37 хвилин), вийміть хлібні палички, а потім повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште грисині охолоджуватися на решітці.



## Хліб з маслинами

Програмування 8

Вага	Програмування 8		
	750 г	1000 г	1500 г
Час	2 год 53 хв	2 год 58 хв	3 год 03 хв
Вода	255 мл	340 мл	510 мл
Олія	2½ стл.	3½ стл.	5 стл.
Цукор	3 чл.	4 чл.	5 чл.
Сіль	2 чл.	2½ чл.	4 чл.
Спеціальне обдирне борошно	480 г	640 г	960 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 чл.	1½ чл.	2 чл.
Маслини	75 г	100 г	150 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, олія, цукор, сіль, борошно і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 8, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після сигналу (приблизно через 30 хвилин) додайте в тісто маслини. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



## Енсаїмади з екстрактом квітки апельсину і корицею

Програмування 6

Час	4 енсаїмади		8 енсаїмад	
	2 год 02 хв	2 год 59 хв	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Молоко	40 мл	120 мл	Молоко	40 мл
Яйце	1	1	Яйце	1
Сіль	½ чл.	1 чл.	Сіль	½ чл.
Олія	1,5 стл.	3 стл.	Олія	1,5 стл.
Масло	35 г	70 г	Масло	35 г
Цукрова пудра	2½ стл.	4½ стл.	Цукрова пудра	2½ стл.
Мелена кориця	½ чл.	1 чл.	Мелена кориця	½ чл.
Екстракт квітки апельсина	½ чл.	1 чл.	Екстракт квітки апельсина	½ чл.
Борошно	190 г	350 г	Борошно	190 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ½ чл.	2 чл.	Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ½ чл.

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: молоко, сіль, оливкова олія, розтоплене масло і коричневий цукор. Потім додайте борошно, корицю, екстракт квітки апельсину і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 6, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 енсаїмад, розділіть тісто на 2 порції та накрийте одну тканиною до приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини, а потім зверніть в котушки від 15 до 20 см. Аккуратно скрутіть котушки, а потім заверніть у формі спіралі. Розкладіть енсаїмади на рівну решітку для випікання та покрийте глазур'ю, використовуючи кулінарний пензлик. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин) витягніть енсаїмади, а потім повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання посипте булочки цукровою пудрою і залиште вистигати на решітці.

👉 Порада: обирайте легкий колір скоринки.





## Класичні булочки

Програмування 5

Час	4 булочки	8 булочок
	2 год 04 хв	2 год 43 хв
Вода	75 мл	130 мл
Молоко	25 мл	50 мл
Сіль	1 ч.л.	1½ ч.л.
Яйце	1	1
Масло	15 г	25 г
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.
Борошно Туре 45	225 г	385 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1½ ч.л.	2 ч.л.
Насіння кунжуту	1½ ст.л.	2 ст.л.

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, молоко, сіль, яйце, масло і цукор. Потім додайте борошно і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 5, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після другого сигналу (через 1 год 25 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 булочок, розділіть тісто на 2 порції і залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини, а потім розкачайте тісто в шар і сформуєте овальні буханки. Використовуючи кондитерський пензлик, глазуруйте їх молоком і посипте насінням кунжуту. Розкладіть булочки на рівну решітку для випікання. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 39 хвилин) вийміть булочки, а потім повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште булочки охолоджуватися на решітці.



## Булочки з сиром «Гауда» і кмином

Програмування 5

Час	4 булочки	8 булочок
	2 год 04 хв	2 год 43 хв
Вода	75 мл	130 мл
Молоко	25 мл	50 мл
Сіль	1 ч.л.	1½ ч.л.
Яйце	1	1
Розтоплене масло	15 г	25 г
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.
Борошно Туре 45	225 г	385 г
Натертий сир «Гауда»	50 г	85 г
Насіння кмину	1 ст.л.	1½ ст.л.
Сухі хлібопекарські дріжджі	1½ ч.л.	2 ч.л.

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, молоко, сіль, яйце, розтоплене масло і цукор. Потім додайте борошно, сир «Гауда», кмин і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 5, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після другого сигналу (через 1 год 25 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 булочок, розділіть тісто на 2 порції і залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини, а потім згорніть тісто в кулю і сформуєте овальні буханки. Використовуючи кондитерський пензлик, глазуруйте їх молоком і посипте насінням кунжуту. Розкладіть булочки на рівну решітку для випікання. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 39 хвилин), вийміть булочки, а потім повторіть вищезазначену процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште булочки охолоджуватися на решітці.



## Булочки з родзинками й імбирем

Програмування 5

Час	4 булочки	8 булочок	4 булочки	8 булочок
	2 год 04 хв	2 год 43 хв		
Молоко	25 мл	50 мл	1	1
Вода	75 мл	130 мл	225 г	385 г
Сіль	1 ч.л.	1½ ч.л.	20 г	35 г
Яйце	1	1	1½ ч.л.	2 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.	50 г	85 г
Мелений імбир	¾ ч.л.	1 ч.л.		

Цедра апельсина  
Борошно Туре 45  
Розтоплене масло  
Сухі хлібопекарські дріжджі  
Родзинки

Для глазури: 1 ст. л. молока і 20 г цукру

Покладіть родзинки в тепле молоко для розбухання. Тим часом додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, сіль, яйце, цукор, мелений імбир та нарізану соломкою апельсинову стружку. Додайте борошно, розтоплене масло і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 5, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 28 хв), додайте родзинки. Після другого сигналу (через 1 год 25 хв), відкрийте машину і витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 булочок, розділіть тісто на 2 частини і накрийте одну тканиною до приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини і сформуєте з них кульки. Використовуючи кондитерський пензлик, глазуруйте сумішшю молока і цукру. Розкладіть булочки на рівну решітку для випікання. Знову натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після чергового сигналу (через 39 хв), вийміть булочки. Повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште багети охолоджуватися на решітці.



## Канадський хліб з яблучним повидлом і кленовим сиропом

Програмування 18

Вага	1000 г	1000 г
	2 год 08 хв	
Непідсоложене яблучне повидло	230 мл	4 ст.л.
Рослинна олія	125 мл	1 ч.л.
Збиті яйця	3	¾ ч.л.
Цукрова пудра	95 г	½ ч.л.
Кленовий сироп	110 г	1½ ч.л.
Спеціальне обдирне борошно	175 г	40 г
Цільнозернове борошно	175 г	6

Сухе знежирене молоко  
Розпушувач  
Сіль  
Харчова сода  
Мелена кориця  
Мелений пекан  
Половинки пекану (за вибором)

Додайте інгредієнти у форму для хліба у зазначеному порядку. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 18 та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після початку циклу випікання, покладіть половинки пекану всередину буханки. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



## Морквяний хліб з імбирем

Програмування 18

Вага	1000 г	1000 г
	2 год 08 хв	
Яйця	2	315 г
Натерта морква	225 г	100 г
Цукрова пудра	125 г	2 ч.л.
Сушені ананаси	75 г	Свіжонатертий імбир
Патока	75 г	2 ч.л.
Рослинна олія	150 г	¾ ч.л.
Сіль	¾ ч.л.	Сухі хлібопекарські дріжджі
		2 ч.л.
		Харчова сода
		¾ ч.л.

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у зазначеному порядку. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 18, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини) додайте горіхи. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.





## Бельгійський хліб з родзинками (Cramique)

Програмування 11

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 15 хв	3h20	3h25
Молоко	2½ стл.	3 стл.	3½ стл.
Яйця	3	5	6
Масло	160 г	210 г	250 г
Сіль	1½ чл.	2 чл.	2½ чл.
Цукор	5 стл.	6 стл.	7 стл.
Спеціальне обдирне борошно	390 г	530 г	620 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2 чл.	2½ чл.	3 чл.
Родзинки	120 г	140 г	180 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: молоко, яйця, розм'якшене масло, сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 11, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 25 хвилин) додайте родзинки. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



## Фламандський кекс з малиною

Програмування 9

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Молоко	75 мл	100 мл	150 мл
Сіль	1 чл.	1½ чл.	2 чл.
Масло	50 г	65 г	100 г
Цукор	1½ чл.	2 стл.	3 стл.
Коричневий цукор	25 г	35 г	50 г
Яйця	2	3	4
Спеціальне обдирне борошно	350 г	465 г	700 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 чл.	1 чл.	1½ чл.
Свіжа малина	40 г	55 г	80 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: молоко, масло, яйця, малина, цукор і сіль. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 9, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». За 30-45 хвилин до закінчення програми, відкрийте машину та перевірте наскільки добре випікається тісто. Якщо воно достатньо тверде, викладіть зверху малину і м'який коричневий цукор. Після закінчення програми виключіть машину і витягніть кекс.



## Бабка

Програмування 11

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 15 хв	3 год 20 хв	3 год 25 хв
Молоко	100 мл	120 мл	205 мл
Яйця	2	3	4
Масло	160 г	210 г	250 г
Сіль	1 чл.	1 чл.	1½ чл.
Цукор	70 г	90 г	135 г
Спеціальне обдирне борошно	390 г	530 г	795 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2½ чл.	3½ чл.	4 чл.
Цілий мигдаль	40 г	50 г	60 г
Родзинки	110 г	150 г	170 г

Вимочіть родзинки у воді або фруктовому бренді. Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: молоко, яйця, розм'якшене масло, сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 11, вагу бріюша та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 25 хвилин) додайте цілий мигдаль і вимочені родзинки. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



## Штолени

Програмування 6

Час	4 штolenи	8 штolenів
	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Тепле молоко	125 мл	225 мл
Сіль	1 чл.	1½ чл.
Масло кімнатної температури	60 г	110 г
Цукор	75 г	135 г
Спеціальне обдирне борошно	250 г	450 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	15 г	25 г

	4 штolenи	8 штolenів
	2h02	2h59
Родзинки	60 г	110 г
Цілий мигдаль	40 г	70 г
Цукати	25 г	45 г
Ром	15 мл	25 мл
Мигдалева маса	75 г	135 г

*Декор: Цукрова пудра*

Вимочіть родзинки, цілий мигдаль і цукати в ромі. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: тепле молоко, сіль, масло кімнатної температури і цукор. Потім додайте борошно і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 6, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після першого сигналу (через 23 хвилини) додайте вимочені родзинки, мигдаль і цукати. Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 штolenів, розділіть тісто на 2 порції і накрийте одну тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини і розкачайте. Розріжте мигдалеве тісто на 4 котушки і покладіть в центр кожного млинця з тіста. Скріпіть млинці навколо мигдалевого тіста і надайте їм круглої форми. Використовуючи кондитерський пензлик, глазуруйте їх молоком. Покладіть штolenи на рівну решітку для випікання. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин), витягніть штolenи. Глазуруйте їх розтопленим маслом і посипте цукровою пудрою. Повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште багети охолоджуватися на решітці.



## Хліб з сиром «Емменталь»

Програмування 8

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	2 год 53 хв	2 год 58 хв	3 год 03 хв
Вода	240 мл	320 мл	480 мл
Сіль з травами	1 чл.	1 чл.	1½ чл.
Спеціальне обдирне борошно	340 г	450 г	675 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2 чл.	2½ чл.	3½ чл.
Цукор	1 чл.	1 чл.	1½ чл.
Кубики сиру «Емменталь»	115 г	150 г	225 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, сіль, борошно, сухі дріжджі і цукор. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 8, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (приблизно через 30 хв) додайте сир. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.





## Пряний хліб

Програмування 18

Вага	1000 г
Час	2 год 08 хв
Молоко	200 мл
Яйця	2
Коричневий цукор	100 г
Сіль	½ ч.л.
Суміш чотирьох трав	1 ч.л.
Харчова сода	½ ч.л.
Кориця	1 ч.л.
Мед	500 г
Розтоплене масло	200 г
Спеціальне обдирне борошно	400 г
Розпушувач	1 пакетик

У чашу для замішування додайте яйця, коричневий цукор, сіль і харчову соду. Змішуйте протягом 5 хвилин. Додайте спеції, молоко, мед і розтоплене масло. Додайте суміш у форму для хліба у хлібопічку. Додайте борошно і розпушувач. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 18, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.

*Порада: обирайте легкий колір скоринки.*



## Фруктовий кекс

Програмування 18

Вага	1000 г
Час	2 год 08 хв
Яйця	5
Цукор	165 г
Ванільний цукор	1 пакетик
Сіль	1
Чорний ром	1½ ст.л.
Масло	230 г
Борошно тонкого помелу (Type 45)	330 г
Розпушувач	2½ ч.л.
Родзинки	75 г
Цукати	75 г

У чашу для замішування додайте яйця, цукор, ванільний цукор і сіль. Змішуйте протягом 5 хвилин. Додайте суміш у форму для хліба у хлібопічку. Додайте чорний ром, розм'якшене масло і розпушувач. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 18 та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини) додайте родзинки і цукати. Після закінчення програми, виключіть машину, вийміть форму для хліба і вийміть фруктовий кекс. На ілюстрації показано середній ступінь засмажування скоринки.



## Тісто для піци

Програмування 16

Вага	1250 г
Час	1 год 15 хв
Вода	450 мл
Оливкова олія	2½ ст.л.
Сіль	2½ ч.л.
Спеціальне обдирне борошно	800 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2½ ч.л.

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, оливкова олія і сіль. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 16. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після закінчення програми, вимкніть машину і вийміть форму для хліба. Паста готова для використання.



## Свіжа паста

Програмування 17

Вага	1250 г
Час	15 хв
Спеціальне обдирне борошно	830 г
Вода	200 мл
Яйця	5
Сіль	1½ ч.л.

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: борошно, вода, яйця і сіль. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 17. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після закінчення програми, вимкніть машину і вийміть форму для хліба. Паста готова для використання.



## Варення з яблук і ревену

Програмування 19

Вага	1200 г
Час	1 год.30хв.
Яблука	600 г
Ревінь	600 г
Цукор	5 ст.л.

Очистіть яблука і ревінь та поріжте на невеликі шматочки. Викладіть фрукти у форму для хліба хлібопічки. Додайте цукор. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 19. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після закінчення програми, вимкніть машину і вийміть форму для хліба.

*Поради: Ви можете змінити розмір фруктів залежно від того, чи бажаєте ви отримати варення зі шматочками чи без; при нарізанні на шматочки середнього розміру, деякі з них можуть залишитися цілими після приготування. Варення можна приготувати з будь-яких сезонних фруктів.*



## GİRİŞ

P 275

## KLASİK EKMEKLER

P 276 - 277

## ÖZEL EKMEKLER

P 278 - 279

## FRANSIZ EKMEKLERİ

P 280 - 281

## İTALYAN EKMEKLERİ

P 282

## İSPANYOL EKMEKLERİ

P 283

## AMERİKAN EKMEKLERİ

P 284 - 285

## AVRUPA EKMEKLERİ

P 286 - 287

## DİĞERLERİ

P 288 - 289



## Giriş

Lütfen bu ilk birkaç sayfayı dikkatlice okuyun. Bu sayfalarda tariflerinizin başarılı olması için önemli bilgiler yer almaktadır.

**Un:** Ekmek yapmak için kullanmanız gereken un (tariflerde aksi belirtilmedikçe) birkaç farklı ada sahiptir: buğday unu (T55), özel ekmek unu, beyaz ekmek unu, beyaz un.

Notlar: Tip 65 buğday unu da kullanılabilir.

**Ekmek mayası:** küçük küpler halinde taze maya; ıslatılması gereken kuru aktif maya; kuru hazır maya; sıvı maya. Süpermarketlerde (unlu mamul veya taze ürün departmanları) satılır ancak bir fırından da satın alabilirsiniz.

Taze maya kullanıyorsanız kolayca çözünebilmesi için elinizle parçalamayı unutmayın.

## Kuru maya, taze maya ve sıvı maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerliliği

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

Taze maya kullanıyorsanız kuru maya için belirtilen miktarı üçle (ağırlık olarak) çarpın.



## Öneriler ve İpuçları

## EKMEKLER

**Ekmek yeterince kabarmamış:** Her malzemenin miktarını dikkatli bir şekilde ölçtüğünüzden emin olun. Ya çok fazla un ya da çok az maya, su veya şeker vardır. Hamuru yaparken tüm malzemeleri tartın.

**Ekmek çökmüş:** Çok fazla su veya maya eklemiş olabilirsiniz. Miktarları azaltın ve suyun çok sıcak olmadığından emin olun.

**Ekmek kahverengi ama tam pişmemiş:** Ekmek kahverengi ama tam pişmemiş: Eklediğiniz su miktarı çok önemlidir, bir dahaki sefer biraz daha az ekleyin.

## BAGETLER VE YUVARLAK EKMEKLER

Şekil verme için lütfen bu tarif kitabının arkasındaki resimlere bakın.

**Hamuru şekillendirmesi zor:** Büyük olasılıkla hamurla çok fazla çalışılmış ve yeterince su eklenmemiştir. Böyle bir durumda hamuru top haline getirin, 10 dakika dinlenmeye bırakın ve tekrar başlayın.

**Hamur yapışkan ve şekillendirmesi zor:** Su miktarı çok önemlidir. Ellerinizi biraz unlayın.

**Hamur kolayca yırtılıyor veya tanecikli yapıya sahip:** Bu, hamurla çok fazla çalışıldığını gösterir. Hamuru top haline getirin, 10 dakika dinlenmeye bırakın ve tekrar başlayın.

**Hamur yoğun:** Çok fazla un olabilir veya hamurla çok fazla çalışılmıştır. Yoğurma işleminin başında biraz su ekleyin, şekillendirmeden önce 10 dakika dinlendirin ve hamuru mümkün olduğunca az elleyin.

**Yuvarlak ekmekler birbirine temas ediyor ve tam pişmemiş:** Hamur çok cıvık veya yuvarlak ekmekler tepsinin üzerine iyi yerleştirilmemiştir. Sıvı malzemeleri dikkatli bir şekilde ölçtüğünüzden ve yuvarlak ekmekleri tepsiye düzgün bir şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.

**Yuvarlak ekmekler tepsiye yapışıyor ve altı yanıyor:** Kabuk kısmı daha açık renkli ekmek yapmayı tercih edin ve yuvarlak ekmeklere fazla glazür uygulamayın.

**Yuvarlak ekmekler pişirme işleminden sonra renk değiştirmiyor:** Yuvarlak ekmekler muhtemelen pişirme işleminden önce yeterince nemli değildir. Hamur fırçası kullanarak pişirmeden önce yumurta ve su bazlı glazür uygulayın.

**Yuvarlak ekmekler yeterince kabarmamış:** İçinde yeterince maya yok veya hamurla çok fazla çalışılmıştır. Tekrar deneyin ve daha fazla maya kullanın. Şekil vermeden önce hamuru 10 dakika dinlendirin ve hamuru mümkün olduğunca az elleyin.

**Yuvarlak ekmekler çok fazla kabarmış:** İçinde muhtemelen çok fazla maya vardır. Daha az maya kullanarak tekrar deneyin ve tepsiye yerleştirdikten sonra yuvarlak ekmekleri hafifçe aşağı bastırın.

**Yuvarlak ekmeklere atılan kesikler kapanmış:** Attığınız kesikler yeterince derin değildir. Derin kesikler attığınızdan emin olun.





## Beyaz ekme 

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 1 dk	3 sa 6 dk	3 sa 11 dk
Su	315 ml	420 ml	540 ml
Tuz	1½ tk	2 tk	3 tk
Şeker	½ yk	1 yk	1½ yk
Özel ekme� unu	520 g	700 g	900 g
Kuru ekme� mayası	1 tk	1½ tk	2 tk
İsteğe baėlı:			
Yeşil zeytin	90 g	130 g	190 g
Jambon dilimi	150 g	200 g	300 g

İstediuėiniz ekme  aėırlıėını seėin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekme  kabına Őu sırayla ekleyin: su, tuz ve Őeker. Ardından unu ve kuru mayayı ekleyin. Ekme  kabını makineye koyun. Program 9'u, ekme  somununun aėırlıėını ve istediėiniz kabuk rengini seėin. «Başlat/Durdur» düėmesine basın. İlk bip sesi duyulduėunda (yaklařık 23 dakika sonra) isterseniz ek malzemelerden birini ekleyebilirsiniz. Programın sonunda makineyi kapatın, ekme  kabını çıkarın ve ekmeėinizi alın.

PROG. 9



## Sandviė ekmeėi

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	2 sa 53 dk	2 sa 58 dk	3 sa 03 dk
Su	270 ml	325 ml	405 ml
Ayiėeėi yaėı	1½ yk	2 yk	2½ yk
Tuz	1½ tk	2 tk	2½ tk
Şeker	1½ yk	2 yk	2½ yk
Süt tozu	2 yk	2½ yk	3 yk
Özel ekme� unu	500 g	600 g	750 g
Kuru ekme� mayası	1½ tk	1½ tk	2 tk

İstediuėiniz ekme  aėırlıėını seėin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekme  kabına Őu sırayla ekleyin: su, ayiėeėi yaėı, tuz, Őeker ve süt tozu. Ardından unu ve kuru mayayı ekleyin. Ekme  kabını makineye koyun. Program 8'i, ekme  somununun aėırlıėını ve istediėiniz kabuk rengini seėin. «Başlat/Durdur» düėmesine basın. Programın sonunda makineyi kapatın, ekme  kabını çıkarın ve ekmeėinizi alın.

PROG. 8



## Köy ekmeėi

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 1 dk	3 sa 6 dk	3 sa 11 dk
Su	305 ml	405 ml	525 ml
Tuz	1½ tk	2 tk	3 tk
Şeker	½ yk	1 yk	1½ yk
Özel ekme� unu	415 g	560 g	725 g
Kepekli un	95 g	130 g	170 g
Kuru ekme� mayası	1½ tk	2 tk	2½ tk
İsterseniz ařaėıdaki malzemelerden birini seėebilirsiniz:			
Ceviz	110 g	150 g	225 g
Fındık	110 g	150 g	225 g

İstediuėiniz ekme  aėırlıėını seėin ve malzeme miktarları için yukarıdaki tabloya bakın. Malzemeleri ekme  kabına Őu sırayla ekleyin: su, tuz ve Őeker. Ardından iki çeřit unu ve kuru mayayı ekleyin. Ekme  kabını makineye koyun. Program 9'u, ekme  somununun aėırlıėını ve istediėiniz kabuk rengini seėin. «Başlat/Durdur» düėmesine basın. İlk bip sesi duyulduėunda (yaklařık 23 dakika sonra) isterseniz ceviz veya fındıkları ekleyebilirsiniz. Programın sonunda makineyi kapatın, ekme  kabını çıkarın ve ekmeėinizi alın. Ek malzeme: ceviz.

PROG. 9



## Kepekli ekme 

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 6 dk	3 sa 11 dk	3 sa 16 dk
Su	370 ml	490 ml	635 ml
Ayiėeėi yaėı	½ yk	1 yk	1½ yk
Tuz	1½ tk	2 tk	3 tk
Şeker	1 yk	1½ yk	2 yk
Süt tozu	1½ yk	2 yk	2½ yk
Özel ekme� unu	180 g	240 g	310 g
Kepekli un	340 g	460 g	590 g
Kuru ekme� mayası	1 tk	1½ tk	2 tk

İstediuėiniz ekme  aėırlıėını seėin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekme  kabına Őu sırayla ekleyin: su, ayiėeėi yaėı, tuz, Őeker ve süt tozu. Ardından iki çeřit unu ve mayayı ekleyin. Ekme  kabını makineye koyun. Program 10'u, ekme  somununun aėırlıėını ve istediėiniz kabuk rengini seėin. «Başlat/Durdur» düėmesine basın. Programın sonunda makineyi kapatın, ekme  kabını çıkarın ve ekmeėinizi alın.

PROG. 10



## Hızlı ekme 

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	1 sa 28 dk	1 sa 33 dk	1 sa 38 dk
İlik su	300 ml	400 ml	600 ml
Zeytinyaėı	1½ yk	2 yk	3 yk
Tuz	1½ tk	2 tk	3 tk
Şeker	1 yk	1½ yk	2 yk
Süt tozu	1½ yk	2½ yk	3 yk
Özel ekme� unu	480 g	640 g	960 g
Kuru ekme� mayası	3 tk	4 tk	6 tk

İstediuėiniz ekme  aėırlıėını seėin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekme  kabına Őu sırayla ekleyin: su, ayiėeėi yaėı, tuz, Őeker ve süt tozu. Ardından unu ve kuru mayayı ekleyin. Ekme  kabını makineye koyun. Program 12'yi, ekme  somununun aėırlıėını ve istediėiniz kabuk rengini seėin. «Başlat/Durdur» düėmesine basın. Programın sonunda makineyi kapatın, ekme  kabını çıkarın ve ekmeėinizi alın.

PROG. 12



## Brioche

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 15 dk	3 sa 20 dk	3 sa 25 dk
Süt	60 ml	80 ml	120 ml
Yumurta	3	5	6
Küçük küpler halinde kesilmiř tereyaėı	140 g	200 g	230 g
Tuz	1½ tk	2 tk	2 tk
Şeker	50 g	70 g	80 g
Özel ekme� unu	430 g	575 g	670 g
Kuru ekme� mayası	1 tk	1½ tk	2½ tk
Çikolata parçacıkları (isteğe baėlı)	110 g	150 g	170 g

İstediuėiniz ekme  aėırlıėını seėin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekme  kabına Őu sırayla ekleyin: süt, yumurta, yumuřamiř tereyaėı, tuz ve Őeker. Ardından unu ve kuru mayayı ekleyin. Ekme  kabını makineye koyun. Program 11'i, Brioche'un aėırlıėını ve istediėiniz kabuk rengini seėin. «Başlat/Durdur» düėmesine basın. Bip sesini duyduėunuzda (yaklařık 25 dakika sonra) isterseniz çikolata parçacıkları ekleyebilirsiniz. Programın sonunda makineyi kapatın, ekme  kabını çıkarın ve ekmeėinizi alın. Ek malzeme: Çikolata parçacıkları.

PROG. 11





## Tohumlu ekmek

PROG. 9

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 1 dk	3 sa 6 dk	3 sa 11 dk
Su	360 ml	480 ml	620 ml
Kanola yağı	2 yk	2½ yk	3½ yk
Bal	2 yk	2½ yk	3½ yk
Tuz	1½ tk	2 tk	2½ tk
Özel ekmek unu	150 g	200 g	260 g
Çavdar unu (tip 170)	170 g	230 g	300 g
Kepekli un	170 g	230 g	300 g
Kuru ekmek mayası	2 tk	2½ tk	2½ tk
Keten tohumu	75 g	100 g	135 g
Ayçiçeği tohumu	25 g	30 g	40 g
Haşhaş tohumu	15 g	20 g	25 g

İstedığınız ekmek ağırlığını seçin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: su, kanola yağı, bal ve tuz. Ardından iki çeşit unu ve kuru mayayı ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 9'u, ekmek somununun ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. İlk bip sesi duyulduğunda (yaklaşık 23 dakika sonra) isterseniz siyah keten tohumu, ayçiçeği ve haşhaş tohumunu ekleyebilirsiniz. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.



## Glütensiz peynirli ekmek

PROG. 13

Ağırlık	1000 g
Süre	2 sa 11 dk
Su	425 ml
Yumurta	3
Bitkisel yağ	3 yk
Toz şeker	2 yk
Tuz	1 tk
Beyaz pirinç unu	280 g
Esmer pirinç unu	140 g
Yağsız süt tozu	3½ yk
Ksantan sakızı	3½ tk
Kuru pul soğan	1 yk
Haşhaş tohumu	1 tk
Kereviz tohumu	1½ tk
Kuru dereotu	1½ tk
Rendelenmiş cheddar peyniri	170 g
Kuru ekmek mayası	1 yk

Tabloya bakın. Malzemeleri ekmek kabına gösterilen sırayla ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 13'ü ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.



## Lifli ekmek

PROG. 10

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 6 dk	3 sa 11 dk	3 sa 16 dk
Su	350 ml	460 ml	600 ml
Ayçiçeği yağı	½ yk	½ yk	1 yk
Tuz	1 tk	1½ tk	2 tk
Süt tozu	1 yk	1½ yk	2 yk
Özel ekmek unu	320 g	420 g	550 g
İnce buğday kepeği	160 g	210 g	275 g
Kuru ekmek mayası	2 tk	2½ tk	3½ tk

İsteddiğiniz ekmek ağırlığını seçin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: su, ayçiçeği yağı, tuz ve süt tozu. Ardından unu, ince buğday kepeğini ve kuru mayayı ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 10'u, ekmek somununun ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.



## Omega 3 ekmek

PROG. 9

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 1 dk	3 sa 6 dk	3 sa 11 dk
Su	210 ml	280 ml	365 ml
Doğal yoğurt	125 g	185 g	250 g
Kanola yağı	1 yk	1½ yk	2 yk
Pekmez	2 yk	3 yk	4 yk
Tuz	1½ tk	2 tk	2½ tk
Süt tozu	½ yk	1 yk	2 yk
Özel ekmek unu	155 g	200 g	255 g
Çavdar unu (tip 170)	210 g	270 g	345 g
Kepekli un	110 g	140 g	180 g
Buğday rüseyimi tozu	20 g	30 g	40 g
Kuru ekmek mayası	3 tk	4 tk	5 tk
Keten tohumu	55 g	70 g	90 g
Ayçiçeği tohumu	40 g	60 g	70 g

İsteddiğiniz ekmek ağırlığını seçin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: su, doğal yoğurt, kanola yağı, pekmez, tuz ve süt tozu. Ardından üç çeşit unu, buğday rüseyimi tozunu ve kuru mayayı ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 9'u, ekmek somununun ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. İlk bip sesini duyduğunuzda (23 dakika sonra) keten ve ayçiçeği tohumunu ekleyin. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.



## Tuzsuz ekmek

PROG. 14

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 5 dk	3 sa 10 dk	3 sa 15 dk
Su	320 ml	430 ml	500 ml
Ayçiçeği yağı	½ yk	½ yk	1 yk
Limon suyu	1½ tk	2 tk	2 tk
Özel ekmek unu	520 g	700 g	840 g
Kuru ekmek mayası	1 tk	1½ tk	2 tk
Susam tohumu	75 g	100 g	120 g

İsteddiğiniz ekmek ağırlığını seçin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: su, ayçiçeği yağı, limon suyu. Ardından unu, kuru mayayı ve susam tohumunu ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 14'ü, ekmek somununun ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.





## Savoy ekmeği

PROG. 9

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 1 dk	3 sa 6 dk	3 sa 11 dk
Su	375 ml	500 ml	650 ml
Tuz	1½ tk	2 tk	2½ tk
Özel ekmeğin unu	375 g	500 g	650 g
Çavdar unu (tip 170)	150 g	200 g	260 g
Kuru ekmeğin mayası	¾ tk	1 tk	1½ tk
Soğan	25 g	30 g	40 g
Mantar (birkaç dilim)	30 g	40 g	50 g
Beaufort peyniri (küpler halinde)	60 g	80 g	100 g

İstedüğünüz ekmeğin ağırlığını seçin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekmeğin kabına şu sırayla ekleyin: su, ince ince kıyılmış mantar ve soğan, küp küp doğranmış Beaufort peyniri, salt. Ardından iki çeşit unu ve kuru mayayı ekleyin. Ekmeğin kabını makineye koyun. Program 9'u, ekmeğin somununun ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın bitmesinden 30 - 45 dakika önce makineyi açın ve hamurun ne kadar iyi piştiğini kontrol edin. Yeterince katıysa süslemek için dilimlenmiş soğanları üst kısma yerleştirin. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmeğin kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.



## Kuru erik ve cevizli baget ekmeği

PROG. 1

Süre	4 baget 2 sa 2 dk	8 baget 2 sa 59 dk
Su	160 ml	290 ml
Şeker	1 yk	1½ yk
Tuz	¾ tk	1½ tk
Mısır unu	25 g	45 g
Özel ekmeğin unu	200 g	360 g
Çavdar unu (tip 170)	25 g	45 g
Kuru ekmeğin mayası	¾ tk	1½ tk
Kuru erik	45 g	80 g
Ceviz	45 g	80 g

Malzemeleri ekmeğin kabına şu sırayla ekleyin: su, şeker ve tuz. Ardından iki çeşit unu ve mayayı ekleyin. Ekmeğin kabını makineye koyun. Program 1'i ve istediğiniz kabuk rengini seçin ve "Başlat/Durdur" düğmesine basın. İlk bip sesini duyduğunuzda (23 dakika sonra) hamura kuruyemişleri ekleyin. Bip sesi ikinci kez duyulduğunda (1 saat 5 dakikadan sonra) makineyi açın ve hamuru çıkarın. 8 baget ekmeğin yapıyorsanız hamuru 2 porsiyona ayırın ve birini 2. parti için bir bezin altında bekletin. Birinci partiyi 4 eşit parçaya bölün ve baget ekmeğin şekli verin. Bunları mısır ununa bulamadan önce nemlendirin. Bunları "özel somun" pişirme rafına yerleştirin. Hamur parçalarının üzerine uzunlamasına kesik atın. Her kesişe 3 kuru erik koyun. Tekrar «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Bip sesi tekrar duyulduğunda (57 dakika sonra) baget ekmeğin çıkarın ve ardından 2. partiye başlayarak prosedürü tekrarlayın. Piştiğinde rafta soğumaya bırakın.



## İnce buğday kepekli baget ekmeği

PROG. 1

Süre	4 baget 2 sa 2 dk	8 baget 2 sa 59 dk
Su	175 ml	315 ml
Şeker	1 tk	1½ tk
Tuz	¾ tk	1½ tk
Tereyağı	20 g	35 g
Özel ekmeğin unu	150 g	270 g
Kepekli un	100 g	180 g
İnce buğday kepeği	8 yk	14 yk
Kuru ekmeğin mayası	¾ tk	1½ tk

Malzemeleri ekmeğin kabına şu sırayla ekleyin: su, tereyağı, şeker ve tuz. Ardından iki çeşit unu ve mayayı ekleyin. Ekmeğin kabını makineye koyun. Program 1'i ve istediğiniz kabuk rengini seçin ve "Başlat/Durdur" düğmesine basın. Bip sesi ikinci kez duyulduğunda (1 saat 5 dakikadan sonra) makineyi açın ve hamuru çıkarın. 8 baget ekmeğin yapıyorsanız hamuru 2 porsiyona ayırın ve birini 2. parti için bir bezin altında bekletin. Birinci partiyi 4 eşit parçaya bölün ve baget ekmeğin şekli verin. Bunları ince buğday kepeğine bulamadan önce nemlendirin. Bunları "özel somun" pişirme rafına yerleştirin. Hamur parçalarının üzerine uzunlamasına kesik atın. Tekrar «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Bip sesi tekrar duyulduğunda (57 dakika sonra) baget ekmeğin çıkarın ve ardından 2. partiye başlayarak prosedürü tekrarlayın. Piştiğinde rafta soğumaya bırakın.



## Kuru üzümlü ekmeği

PROG. 1

Süre	4 ekmeğin 2 sa 2 dk	8 ekmeğin 2 sa 59 dk
Su	165 ml	300 ml
Şeker	1 yk	1½ yk
Tuz	¾ tk	1½ tk
Özel ekmeğin unu	125 g	225 g
Çavdar unu (tip 170)	125 g	225 g
Kuru ekmeğin mayası	1 tk	1½ tk
Kuru üzüm	75 g	135 g

Malzemeleri ekmeğin kabına şu sırayla ekleyin: su, şeker ve tuz. Ardından iki çeşit unu ve mayayı ekleyin. Ekmeğin kabını makineye koyun. Program 1'i ve istediğiniz kabuk rengini seçin ve "Başlat/Durdur" düğmesine basın. İlk bip sesi duyulduğunda (23 dakika sonra) hamura kuru üzümü ekleyin. Bip sesi ikinci kez duyulduğunda (1 saat 5 dakikadan sonra) makineyi açın ve hamuru çıkarın. 8 yuvarlak ekmeğin yapıyorsanız hamuru 2 porsiyona ayırın ve birini 2. parti için bir bezin altında bekletin. Birinci partiyi 4 eşit parçaya bölün ve baget ekmeğin şekli verip una bulayın. Bunları "özel somun" pişirme rafına yerleştirin. Hamur parçalarının üzerine uzunlamasına kesik atın. Tekrar «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Bip sesi tekrar duyulduğunda (57 dakika sonra) yuvarlak ekmeğin çıkarın ve ardından 2. partiye başlayarak prosedürü tekrarlayın. Piştiğinde rafta soğumaya bırakın.





## Keçi peyniri ve ballı ciabatta

PROG. 2

Süre	2 ciabatta		4 ciabatta	
	1 sa 50 dk	2 sa 25 dk	2 sa 25 dk	2 sa 25 dk
Su	120 ml	240 ml		
Zeytinyağı	1 yk	2 yk		
Tuz	1 tk	1½ tk		
Akasya balı	1½ yk	3 yk		
Özel ekmekek unu	150 g	300 g		

Süre	2 ciabatta		4 ciabatta	
	1 sa 50 dk	2 sa 25 dk	2 sa 25 dk	2 sa 25 dk
Çavdar unu	50 g	100 g		
Kuru ekmekek mayası	1 tk	2 tk		
Limon kekiğı	½ tk	1 tk		
Yarı kurutulmuş keçi peyniri	50 g	100 g		
Glazür için: zeytinyağı				

Malzemeleri ekmekek kabına şu sırayla ekleyin: su, ayçiçeğı yağı, tuz ve bal. Ardından iki çeşit unu ve mayayı ekleyin. Ekmekek kabını makineye koyun. Program 2'yi ve istediğiniz kabuk rengini seçin ve "Başlat/Durdur" düğmesine basın. İlk bip sesini duyduğunuzda (23 dakika sonra) limon kekiğini ve küp şeklindeki yarı kurutulmuş keçi peynirini ekleyin. Bip sesi ikinci kez duyulduğunda (1 saat 15 dakikadan sonra) makineyi açın ve hamuru çıkarın. 4 ciabatta yapıyorsanız hamuru 2 porsiyona ayırın ve birini 2. parti için bir bezin altında bekletin. Birinci partiyi 2 eşit parçaya bölün ve oval olarak şekil verip tepsiye koyun. Ciabatta ekmekekleri düz pişirme rafına yerleştirin. Zeytinyağıyla glazür yapın ve tekrar «Başlat/Durdur» düğmesine tekrar basın. Bip sesi tekrar duyulduğunda (35 dakika sonra) ciabatta ekmekekleri çıkarın ve ardından 2. partiye başlayarak prosedürü tekrarlayın. Piştiğinde rafta soğumaya bırakın.



## Jambon, parmesan ve kişnişli somun

PROG. 1

Süre	4 somun		8 somun	
	2 sa 2 dk	2 sa 59 dk	2 sa 59 dk	2 sa 59 dk
Su	135 ml	245 ml		
Tuz	¾ tk	1½ tk		
Zeytinyağı	½ yk	1 yk		
Şeker	½ yk	1 yk		
Özel ekmekek unu	205 g	370 g		

Süre	4 somun		8 somun	
	2 sa 2 dk	2 sa 59 dk	2 sa 59 dk	2 sa 59 dk
Kuru ekmekek mayası	¾ tk	1½ tk		
Tütsülenmiş jambon dilimi	35 g	65 g		
Rendelenmiş parmesan peyniri	30 g	55 g		
İnce doğranmış taze kişniş	½ yk	1 yk		

Jambon dilimlerini yapışmaz kızgın bir tavada kızartın, yağını süzün ve soğumaya bırakın. Malzemeleri ekmekek kabına şu sırayla ekleyin: su, tuz, zeytinyağı ve şeker. Ardından unu ve mayayı ekleyin. Ekmekek kabını makineye koyun. Program 1'i seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. İlk bip sesi duyulduğunda (23 dakika sonra) hamura jambon dilimlerini, parmesan peynirini ve kişniş ekleyin. Bip sesi ikinci kez duyulduğunda (1 saat 5 dakikadan sonra) makineyi açın ve hamuru çıkarın. 8 baget ekmekek yapıyorsanız hamuru 2 porsiyona ayırın ve birini 2. parti için bir bezin altında bekletin. Birinci partiyi 4 eşit parçaya bölün ve baget ekmekek şekli verin. Bunları "özel somun" pişirme rafına yerleştirin ve hamur parçalarının üzerine uzunlamasına kesik atın. Tekrar «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Bip sesi tekrar duyulduğunda (57 dakika sonra) baget ekmekekleri çıkarın ve ardından 2. partiye başlayarak prosedürü tekrarlayın. Piştiğinde rafta soğumaya bırakın.



## Siyah susamlı galeta

PROG. 3

Süre	20 galeta	
	2 sa 29 dk	2 sa 29 dk
Su	70 ml	
Bira	70 ml	
Tuz	1 tk	
Özel ekmekek unu	240 g	

Süre	20 galeta	
	2 sa 29 dk	2 sa 29 dk
Kuru ekmekek mayası	1 tk	
Susam yağı	1 yk	
Siyah susam	50 g	

Malzemeleri ekmekek kabına şu sırayla ekleyin: su, bira, susam yağı ve tuz. Ardından unu ve mayayı ekleyin. Ekmekek kabını makineye koyun. Program 3'ü ve istediğiniz kabuk rengini seçin ve "Başlat/Durdur" düğmesine basın. Bip sesi ikinci kez duyulduğunda (1 saat 15 dakikadan sonra) makineyi açın ve hamuru çıkarın. Hamuru 2 porsiyona ayırın ve birini 2. parti için bir bezin altında bekletin. İlk hamuru 10 eşit parçaya bölün. Bunları un serpilmış bir çalışma yüzeyinde çok ince spiraller halinde yuvarlayın. Bir hamur fırçası kullanarak suyla glazür yapın ve siyah susama batırıp yuvarlayın. Galetaları düz pişirme rafına yerleştirin. Tekrar «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Bip sesi tekrar duyulduğunda (37 dakika sonra) galetaları çıkarın ve ardından 2. partiye başlayarak prosedürü tekrarlayın. Piştiğinde rafta soğumaya bırakın.



## Siyah zeytinli ekmekek

PROG. 8

Ağırlık	750 g		1000 g		1500 g	
	2 sa 53 dk	2 sa 58 dk	3 sa 03 dk	3 sa 03 dk	3 sa 03 dk	3 sa 03 dk
Su	255 ml	340 ml	510 ml			
Yağ	2½ yk	3½ yk	5 yk			
Şeker	3 tk	4 tk	5 tk			
Tuz	2 tk	2½ tk	4 tk			
Özel ekmekek unu	480 g	640 g	960 g			
Kuru ekmekek mayası	1 tk	1½ tk	2 tk			
Siyah zeytin	75 g	100 g	150 g			

İsteddiğiniz ekmekek ağırlığını seçin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekmekek kabına şu sırayla ekleyin: su, yağ, şeker, tuz, un ve maya. Ekmekek kabını makineye koyun. Program 8'i, ekmekek somununun ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Bip sesi duyulduğunda (yaklaşık 30 dakika sonra) hamuru siyah zeytinleri ekleyin. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmekek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.

## Portakal çiçeğı ve tarçnli ensaimada

PROG. 6

Süre	4 ensaimada		8 ensaimada	
	2 sa 2 dk	2 sa 59 dk	2 sa 59 dk	2 sa 59 dk
Süt	40 ml	120 ml		
Yumurta	1	1		
Tuz	½ tk	1 tk		
Yağ	1,5 yk	3 yk		
Tereyağı	35 g	70 g		
Pudra şekeri	2½ yk	4½ yk		
Toz tarçın	½ tk	1 tk		
Portakal çiçeğı	½ tk	1 tk		
Un	190 g	350 g		
Kuru ekmekek mayası	1 ½ tk	2 tk		

Süslemesi için: pudra şekeri

Malzemeleri ekmekek kabına şu sırayla ekleyin: süt, tuz, zeytinyağı, eritilmiş tereyağı ve esmer şeker. Ardından un, tarçın, portakal çiçeğı ve mayayı ekleyin. Ekmekek kabını makineye koyun. Program 6'yı ve istediğiniz kabuk rengini seçin ve "Başlat/Durdur" düğmesine basın. Bip sesi ikinci kez duyulduğunda (1 saat 5 dakikadan sonra) makineyi açın ve hamuru çıkarın. 8 ensaimada yapıyorsanız hamuru 2 porsiyona ayırın ve birini 2. parti için bir bezin altında bekletin. Birinci partiyi 4 eşit parçaya bölün ve hamuru 15 ila 20 cm'lik bezeler halinde yuvarlayın. Bezeleri yavaşça açın ve ardından spiral şekli verin. Ensaimadaları düz pişirme rafına yerleştirin ve bir hamur fırçası kullanarak suyla glazür yapın. Tekrar «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Bip sesi tekrar duyulduğunda (57 dakika sonra) ensaimadaları çıkarın ve ardından 2. partiye başlayarak prosedürü tekrarlayın. Piştiğinde üzerine pudra şekeri serpin ve rafta soğumaya bırakın.

İpucu: Kabuk kısmı daha açık renkli ekmekek yapmayı tercih edin.





## Klasik yuvarlak ekmek

PROG. 5

Süre	4 yuvarlak ekmek 8 yuvarlak ekmek	
	2 sa 4 dk	2 sa 43 dk
Su	75 ml	130 ml
Süt	25 ml	50 ml
Tuz	1 tk	1½ tk
Yumurta	1	1
Tereyağı	15 g	25 g
Şeker	1 yk	1½ yk
Un (tip 45)	225 g	385 g
Kuru ekmek mayası	1½ tk	2 tk
Susam tohumu	1½ yk	2 yk

Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: su, süt, tuz, yumurta, tereyağı ve şeker. Ardından unu ve mayayı ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 5'i ve istediğiniz kabuk rengini seçin ve "Başlat/Durdur" düğmesine basın. Bip sesi ikinci kez duyulduğunda (1 saat 25 dakikadan sonra) makineyi açın ve hamuru çıkarın. 8 yuvarlak ekmek yapıyorsanız hamuru 2 porsiyona ayırın ve birini 2. parti için bir bezin altında bekletin. Birinci partiyi 4 eşit parçaya bölün ve yuvarlak bir somun oluşturmak için hamuru yuvarlayın. Bir hamur fırçası kullanarak sütle glazür yapın ve üzerine susam serpin. Yuvarlak ekmekleri düz pişirme rafına yerleştirin. Tekrar «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Bip sesi tekrar duyulduğunda (39 dakika sonra) yuvarlak ekmekleri çıkarın ve ardından 2. partiye başlayarak prosedürü tekrarlayın. Piştiğinde rafta soğumaya bırakın.



## Gouda ve kimyonlu yuvarlak ekmek

PROG. 5

Süre	4 yuvarlak ekmek 8 yuvarlak ekmek	
	2 sa 4 dk	2 sa 43 dk
Su	75 ml	130 ml
Süt	25 ml	50 ml
Tuz	1 tk	1½ tk
Yumurta	1	1
Eritilmiş tereyağı	15 g	25 g
Şeker	1 yk	1½ yk
Un (tip 45)	225 g	385 g
Rendelenmiş Gouda	50 g	85 g
Kimyon tohumu	1 yk	1½ yk
Kuru ekmek mayası	1½ tk	2 tk

Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: su, süt, tuz, yumurta, eritilmiş tereyağı ve şeker. Ardından un, gouda peyniri, kimyon ve mayayı ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 5'i ve istediğiniz kabuk rengini seçin ve "Başlat/Durdur" düğmesine basın. Bip sesi ikinci kez duyulduğunda (1 saat 25 dakikadan sonra) makineyi açın ve hamuru çıkarın. 8 yuvarlak ekmek yapıyorsanız hamuru 2 porsiyona ayırın ve birini 2. parti için bir bezin altında bekletin. Birinci partiyi 4 eşit parçaya bölün ve yuvarlak bir somun oluşturmak için hamuru yuvarlayın. Bir hamur fırçası kullanarak sütle glazür yapın ve üzerine susam serpin. Yuvarlak ekmekleri düz pişirme rafına yerleştirin. Tekrar «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Bip sesi tekrar duyulduğunda (39 dakika sonra) yuvarlak ekmekleri çıkarın ve ardından 2. partiye başlayarak prosedürü tekrarlayın. Piştiğinde rafta soğumaya bırakın.



## Kuru üzüm ve zencefilli yuvarlak ekmek

PROG. 5

Süre	4 yuvarlak ekmek 8 yuvarlak ekmek	
	2 sa 4 dk	2 sa 43 dk
Süt	25 ml	50 ml
Su	75 ml	130 ml
Tuz	1 tk	1½ tk
Yumurta	1	1
Şeker	1 yk	1½ yk
Toz zencefil	¾ tk	1 tk
Portakal kabuğu rendesi	1	1
Un (tip 45)	225 g	385 g
Eritilmiş tereyağı	20 g	35 g
Kuru ekmek mayası	1½ tk	2 tk
Kuru üzüm	50 g	85 g

Kuru üzümü ılık süte koyarak şişmesini bekleyin. Bu arada, malzemeleri ekmek kabına şu sıraya uygun şekilde ekleyin: su, tuz, yumurta, şeker, toz zencefil ve jülyen portakal kabuğu rendesi. Unu, eritilmiş tereyağını ve mayayı ekleyin. Ekmek kabını makinenin içine yerleştirin. Program 5'i ve istediğiniz kabuk rengini seçin ve "Başlat/Durdur" düğmesine basın. İlk bip sesini duyduğunuzda (28 dakika sonra) kuru üzümü ekleyin. İkinci bip sesinde (1 saat 25 dakika sonra) makineyi açın ve hamuru çıkarın. 8 yuvarlak ekmek yapmayı tercih ettiyseniz hamuru 2 parçaya ayırın ve birini 2. parti için bir bezin altında bekletin. Birinci partiyi 4 eşit parçaya bölün ve top şeklinde yuvarlayın. Bir hamur fırçası kullanarak süt ve şeker karışımıyla glazür yapın. Yuvarlak ekmekleri düz pişirme rafına yerleştirin. Tekrar "Başlat/Durdur" düğmesine basın. Bir sonraki bip sesini duyduğunuzda (39 dakika sonra) yuvarlak ekmekleri çıkarın. 2. parti için prosedürü tekrarlayın. Piştiğinde rafta soğumaya bırakın.

## Elma reçeli ve akçağaç şurubuyla Kanada ekmeği

PROG. 18

Ağırlık	1000 g	
	2 sa 8 dk	2 sa 8 dk
Şekersiz elma reçeli	230 ml	4 yk
Bitkisel yağ	125 ml	1 tk
Çırpılmış yumurta	3	¾ tk
Pudra şekeri	95 g	½ tk
Akçağaç şurubu	110 g	1½ tk
Özel ekmek unu	175 g	40 g
Tam buğday unu	175 g	6
Yağsız süt tozu		
Kabartma tozu		
Tuz		
Karbonat		
Toz tarçın		
Kıyılmış pekan cevizi		
İkiye bölünmüş pekan cevizi (isteğe bağlı)		

Malzemeleri ekmek kabına gösterilen sırayla ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 18'i ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Pişirme işlemi başlar başlamaz ikiye bölünmüş pekan cevizlerini somunun ortasına yerleştirin. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.



## Havuç ve zencefilli ekmek

PROG. 18

Ağırlık	1000 g	
	2 sa 8 dk	2 sa 8 dk
Yumurta	2	315 g
Rendelenmiş havuç	225 g	100 g
Pudra şekeri	125 g	2 tk
Süzülmüş ve kurutulmuş ananas	75 g	2 tk
Pekmez	75 g	¾ tk
Bitkisel yağ	150 g	2 tk
Tuz	¾ tk	¾ tk
Özel ekmek unu		
Doğal buğday kepeği		
Taze çekilmiş zencefil		
Taze rendelenmiş zencefil		
Toz tarçın		
Kuru ekmek mayası		
Karbonat		

İsteddiğiniz ekmek ağırlığını seçin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekmek kabına gösterilen sırayla ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 18'i, ekmek somununun ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. İlk bip sesini duyduğunuzda (23 dakika sonra) cevizi ekleyin. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.







## Belçika üzümlü ekmek (Cramique) PROG. 11

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 15 dk	3 sa 20 dk	3 sa 25 dk
Süt	2½ yk	3 yk	3½ yk
Yumurta	3	5	6
Tereyağı	160 g	210 g	250 g
Tuz	1½ tk	2 tk	2½ tk
Şeker	5 yk	6 yk	7 yk
Özel ekmek unu	390 g	530 g	620 g
Kuru ekmek mayası	2 tk	2½ tk	3 tk
Kuru üzüm	120 g	140 g	180 g

İstedığınız ekmek ağırlığını seçin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: süt, yumurta, yumuşamış tereyağı, tuz ve şeker. Ardından unu ve kuru mayayı ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 11'i, ekmek somununun ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. İlk bip sesini duyduğunuzda (25 dakika sonra) kuru üzümü ekleyin. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.



## Ahududulu Flaman somun ekmeği PROG. 9

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 1 dk	3 sa 6 dk	3 sa 11 dk
Süt	75 ml	100 ml	150 ml
Tuz	1 tk	1½ tk	2 tk
Tereyağı	50 g	65 g	100 g
Şeker	1½ tk	2 yk	3 yk
Esmer şeker	25 g	35 g	50 g
Yumurta	2	3	4
Özel ekmek unu	350 g	465 g	700 g
Kuru ekmek mayası	1 tk	1 tk	1½ tk
Taze ahududu	40 g	55 g	80 g

İsteddiğiniz ekmek ağırlığını seçin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: süt, tereyağı, yumurta, ahududu, şeker ve tuz. Ardından unu ve kuru mayayı ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 9'u, ekmek somununun ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın bitmesinden 30 - 45 dakika önce makineyi açın ve hamurun ne kadar iyi piştiğini kontrol edin. Yeterince katıysa ahududuları üst kısma yerleştirin ve yumuşak esmer şekeri ekleyin. Programın sonunda, makineyi kapatın ve çıkarın.



## Kugelhopp

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	3 sa 15 dk	3 sa 20 dk	3 sa 25 dk
Süt	100 ml	120 ml	205 ml
Yumurta	2	3	4
Tereyağı	160 g	210 g	250 g
Tuz	1 tk	1 tk	1½ tk
Şeker	70 g	90 g	135 g
Özel ekmek unu	390 g	530 g	795 g
Kuru ekmek mayası	2½ tk	3½ tk	4 tk
Bütün badem	40 g	50 g	60 g
Kuru üzüm	110 g	150 g	170 g

Kuru üzümü suya veya şeffaf, meyveden yapılmış brendiye batırın. İsteddiğiniz ekmek ağırlığını seçin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: süt, yumurta, yumuşamış tereyağı, tuz ve şeker. Ardından unu ve kuru mayayı ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 11'i, Brioch'e'un ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. İlk bip sesini duyduğunuzda (25 dakika sonra) bütün badem ve marine kuru üzümleri ekleyin. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.



## Stollen

Süre	4 stollen	8 stollen
İlk süt	125 ml	225 ml
Tuz	1 tk	1½ tk
Sulandırılmış tereyağı	60 g	110 g
Şeker	75 g	135 g
Özel ekmek unu	250 g	450 g
Kuru ekmek mayası	15 g	25 g

Süre	4 stollen	8 stollen
Kuru üzüm	60 g	110 g
Bütün badem	40 g	70 g
Meyve şekerlemesi	25 g	45 g
Rom	15 ml	25 ml
Badem ezmesi	75 g	135 g

Şüsleme: pudra şekeri

Kuru üzümleri, bütün bademleri ve meyve şekerlemelerini roma batırın. Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: ılık süt, tuz, sulandırılmış tereyağı ve şeker. Ardından unu ve mayayı ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 6'yı ve istediğiniz kabuk rengini seçin ve "Başlat/Durdur" düğmesine basın. İlk bip sesini duyduğunuzda (23 dakika sonra) süzülmuş kuru üzümleri, bademleri ve meyve şekerlemelerini ekleyin. Bip sesi ikinci kez duyulduğunda (1 saat 5 dakikadan sonra) makineyi açın ve hamuru çıkarın. 8 stollen yapıyorsanız hamuru 2 porsiyona ayırın ve birini 2. parti için bir bezin altında bekletin. Birinci partiyi 4 eşit parçaya bölün ve hamuru açın. Badem hamurunu 4 beze halinde kesin ve her hamur krepinin ortasına yerleştirin. Krepleri badem hamuruna sarın ve top halinde yuvarlayın. Bir hamur fırçası kullanarak sütle glazür yapın. Stollenleri düz pişirme rafına yerleştirin. Tekrar «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Bip sesi tekrar duyulduğunda (57 dakika sonra) stollenleri çıkarın. Eritilmiş tereyağıyla glazür yapın ve üzerine pudra şekeri serpin. İkinci partiye başlayarak prosedürü tekrarlayın. Piştiğinde rafta soğumaya bırakın.



## Emmental peynirli ekmek

Ağırlık	750 g	1000 g	1500 g
Süre	2 sa 53 dk	2 sa 58 dk	3 sa 03 dk
Su	240 ml	320 ml	480 ml
Baharat aromalı tuz	1 tk	1 tk	1½ tk
Özel ekmek unu	340 g	450 g	675 g
Kuru ekmek mayası	2 tk	2½ tk	3½ tk
Şeker	1 tk	1 tk	1½ tk
Emmental peynir küpleri	115 g	150 g	225 g

İsteddiğiniz ekmek ağırlığını seçin ve tabloya bakın. Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: su, tuz, un, kuru maya ve şeker. Ekmek kabını makineye koyun. Program 8'i, ekmek somununun ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. İlk bip sesi duyulduğunda (yaklaşık 30 dakika sonra) peyniri ekleyin. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.





## Baharatlı ekmek

PROG. 18

Ağırlık	1000 g
Süre	2 sa 8 dk
Süt	200 ml
Yumurta	2
Esmir şeker	100 g
Tuz	½ tk
Dört baharat karışımı	1 tk
Karbonat	½ tk
Tarçın	1 tk
Bal	500 g
Eritilmiş tereyağı	200 g
Özel ekmek unu	400 g
Kabartma tozu	1 paket

Bir karıştırma kabına yumurtaları, esmer şekeri, tuzu ve karbonatı ekleyin. 5 dakika boyunca çırpın. Baharatları, sütü, balı ve eritilmiş tereyağını ekleyin. Karışımı ekmek yapma makinesinin ekmek kabına ekleyin. Unu ve kabartma tozunu ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 18'i, ekmek somununun ağırlığını ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve ekmeğinizi alın.

*İpucu: Kabuk kısmı daha açık renkli ekmek yapmayı tercih edin.*



## Meyveli kek

PROG. 18

Ağırlık	1000 g
Süre	2 sa 8 dk
Yumurta	5
Şeker	165 g
Şekerli vanilin	1 paket
Tuz	1 tutam
Kahverengi rom	1½ yk
Tereyağı	230 g
Elenmiş un (tip 45)	330 g
Kabartma tozu	2½ tk
Kuru üzüm	75 g
Meyve şekerlemesi	75 g

Bir karıştırma kabına yumurtaları, şekeri, şekerli vanilini ve tuzu ekleyin. 5 dakika boyunca çırpın. Karışımı ekmek yapma makinesinin ekmek kabına ekleyin. Kahverengi romu, yumuşamış tereyağını, elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 18'i ve istediğiniz kabuk rengini seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. İlk bip sesi duyulduğunda (23 dakika sonra) kuru üzümleri ve meyve şekerlemelerini ekleyin. Programın sonunda makineyi kapatın, ekmek kabını çıkarın ve meyveli keki alın. Resimde orta derece bir kabuk rengi gösterilmektedir.



## Pizza hamuru

PROG. 16

Ağırlık	1250 g
Süre	1 sa 15 dk
Su	450 ml
Zeytinyağı	2½ yk
Tuz	2½ tk
Özel ekmek unu	800 g
Kuru ekmek mayası	2½ tk

Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: su, zeytinyağı ve tuz. Ardından unu ve kuru mayayı ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 16'yı seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda makineyi kapatın ve ekmek kabını çıkarın. Makarna kullanıma hazırdır.



## Taze makarna

PROG. 17

Ağırlık	1250 g
Süre	15 dk
Özel ekmek unu	830 g
Su	200 ml
Yumurta	5
Tuz	1½ tk

Malzemeleri ekmek kabına şu sırayla ekleyin: un, su, yumurta ve tuz. Ekmek kabını makineye koyun. Program 17'yi seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda makineyi kapatın ve ekmek kabını çıkarın. Makarna kullanıma hazırdır.



## Elma ve ravent reçeli

PROG. 19

Ağırlık	1200 g
Süre	1 sa 30 dk
Elma	600 g
Ravent	600 g
Şeker	5 yk

Elmaları ve raventi soyun ve küçük parçalar halinde kesin. Meyveleri ekmek yapma makinesinin ekmek kabına ekleyin. Şekeri ekleyin. Ekmek kabını makineye koyun. Program 19'u seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda makineyi kapatın ve ekmek kabını çıkarın.

*İpuçları: Parçacıklı bir reçel isteyip istemediğinize göre meyve parçasının boyutunu değiştirebilirsiniz; orta boy parçalar halinde kestiğinizde pişirme işleminden sonra bazı parçalar bütün olarak kalır. İsteddiğiniz mevsim meyvelerinden reçel yapabilirsiniz.*