



**Tefal**  
www.tefal.com

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

ISBN 978-2-919063-96-3

NC00126321 - ©JPM & Associés • marketing - design - communication • www.jpm-associés.com • 11/2014 - Crédit photos : David Bonnier / Studio B / Fotolia / SEB SAS

**Tefal**

RECIPE BOOK - HOME BREAD BAGUETTE



**Tefal**

RECIPE BOOK

HOME BREAD BAGUETTE



# Tefal®

## HOME BREAD BAGUETTE

|    |    |
|----|----|
| EN | 02 |
| CS | 16 |
| SK | 30 |
| HU | 44 |
| BG | 58 |
| RO | 72 |
| PL | 86 |





**INTRODUCTION**

P 03

**TRADITIONAL BREAD RECIPES**

P 04 - 05

**CLASSIC BREAD RECIPES**

P 06 - 07

**SPECIALITY BREAD RECIPES**

P 08 - 09

**SWEET RECIPES**

P 10 - 11

**BAGUETTES AND ROLLS**

P 12 - 13

**OTHER GREAT IDEAS**

P 14 - 15

# 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

**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.



## Auvergne rye bread

PROG. 5

| Weight               | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|----------------------|--------|--------|--------|
| Time                 | 3h01   | 3h06   | 3h11   |
| Water                | 450 ml | 600 ml | 780 ml |
| Salt                 | 1½ tsp | 2 tsp  | 2½ tsp |
| Special bread flour  | 150 g  | 200 g  | 260 g  |
| Rye flour (type 170) | 375 g  | 500 g  | 650 g  |
| Dried baking yeast   | ¾ tsp  | 1 tsp  | 1½ tsp |

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the pan in the following order: water and salt. Then add the two flours and the dried yeast. Place the pan in the machine. Select programme 5, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Bread with emmental

PROG. 4

| Weight                    | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|--------|--------|--------|
| Time                      | 2h53   | 2h58   | 3h03   |
| Water                     | 240 ml | 320 ml | 480 ml |
| Salt flavoured with herbs | 1 tsp  | 1 tsp  | 1½ tsp |
| Special bread flour       | 340 g  | 450 g  | 675 g  |
| Dried baking yeast        | 2 tsp  | 2½ tsp | 3½ tsp |
| Sugar                     | 1 tsp  | 1 tsp  | 1½ tsp |
| Emmental cubes            | 115 g  | 150 g  | 225 g  |

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the pan in the following order: water, salt, flour, dried yeast and sugar. Place the pan in the machine. Select programme 4, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after around 30 minutes), add the cheese. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Traditional bread

**PROG. 5**

| Weight                            | 750 g       | 1000 g      | 1500 g      |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Time</b>                       | <b>3h01</b> | <b>3h06</b> | <b>3h11</b> |
| Water                             | 340 ml      | 450 ml      | 585 ml      |
| Salt                              | 1½ tsp      | 2 tsp       | 2½ tsp      |
| Special bread flour               | 490 g       | 650 g       | 845 g       |
| Specialist bread flour (type 170) | 40 g        | 50 g        | 65 g        |
| Dried baking yeast                | ½ tsp       | ¾ tsp       | 1 tsp       |

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the pan in the following order: water and salt. Then add the two flours and the dried yeast. Place the pan in the machine. Select programme 5, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Onion bread

**PROG. 6**

| Weight              | 750 g       | 1000 g      | 1500 g      |
|---------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Time</b>         | <b>3h06</b> | <b>3h11</b> | <b>3h16</b> |
| Water               | 190 ml      | 255 ml      | 380 ml      |
| Oil                 | 2½ tbsps    | 3½ tbsps    | 5 tbsps     |
| Sugar               | 15 g        | 20 g        | 30 g        |
| Salt                | 2 tsp       | 2½ tsp      | 3½ tsp      |
| Special bread flour | 480 g       | 640 g       | 960 g       |
| Dried baking yeast  | 1 tsp       | 1½ tsp      | 2½ tsp      |
| Onions              | 100 g       | 130 g       | 200 g       |

Select the desired bread weight and refer to the table. Dice and fry the onions, drain off the fat and leave them to cool. Add the ingredients to the pan in the following order: water, oil, sugar, salt, flour and yeast. Place the pan in the machine. Select programme 6, the bread weight and desired crust colour. Press the “Start/Stop” button. When the first beep sounds (after around 25 minutes), add the onions to the dough. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Wholemeal bread

PROG. 6

| 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 tbsp      | 1 tbsp      | 1½ tbsp     |
| Salt                | 1½ tsp      | 2 tsp       | 3 tsp       |
| Sugar               | 1 tbsp      | 2 tbsp      | 2 tbsp      |
| Powdered milk       | 1½ tbsp     | 2 tbsp      | 2½ tbsp     |
| Special bread flour | 180 g       | 240 g       | 310 g       |
| Wholemeal flour     | 340 g       | 460 g       | 590 g       |
| Dried baking yeast  | 1 tsp       | 1½ tsp      | 2 tsp       |

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the pan in the following order: water, sunflower oil, salt, sugar and powdered milk. Then add the two types of flour and yeast. Place the pan in the machine. Select programme 6, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Fast bread

PROG. 8

| 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 tbsp     | 2 tbsp      | 3 tbsp      |
| Salt                | 1½ tsp      | 2 tsp       | 3 tsp       |
| Sugar               | 1 tbsp      | 1½ tbsp     | 2 tbsp      |
| Powdered milk       | 1½ tbsp     | 2½ tbsp     | 3 tbsp      |
| Special bread flour | 480 g       | 640 g       | 960 g       |
| Dried baking yeast  | 3 tsp       | 4 tsp       | 6 tsp       |

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





## White bread

**PROG. 5**

| Weight              | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|---------------------|--------|--------|--------|
| Time                | 3h01   | 3h06   | 3h11   |
| Water               | 315 ml | 420 ml | 540 ml |
| Salt                | 1½ tsp | 2 tsp  | 3 tsp  |
| Sugar               | ½ tsp  | 1 tsp  | 1½ tsp |
| Special bread flour | 520 g  | 700 g  | 900 g  |
| Dried baking yeast  | 1 tsp  | 1½ tsp | 2 tsp  |
| Optional:           |        |        |        |
| Green olives        | 90 g   | 130 g  | 190 g  |
| Bacon pieces        | 150 g  | 200 g  | 300 g  |

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the pan in the following order: water, salt and sugar. Then add the flour and the dried yeast. Place the pan in the machine. Select programme 5, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after around 23 minutes), add one of the extra ingredients if you wish. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Country bread

**PROG. 5**

| Weight              | 750 g  | 1000 g | 1500 g  |
|---------------------|--------|--------|---------|
| Time                | 3h01   | 3h06   | 3h11    |
| Water               | 305 ml | 405 ml | 525 ml  |
| Salt                | 1½tsp  | 2 tsp  | 3 tsp   |
| Sugar               | ½ tbsp | 1 tbsp | 1½ tbsp |
| Special bread flour | 415 g  | 560 g  | 725 g   |
| Wholemeal flour     | 95 g   | 130 g  | 170 g   |
| Dried baking yeast  | 1½ tsp | 2 tsp  | 2½ tsp  |
| Optional:           |        |        |         |
| Walnuts             | 110 g  | 150 g  | 225 g   |
| Hazelnuts           | 110 g  | 110 g  | 110 g   |

Select the desired bread weight and refer to the table below for the quantities of ingredients. Add the ingredients to the pan in the following order: water, salt and sugar. Then add the two flours and the dried yeast. Place the pan in the machine. Select programme 5, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after around 23 minutes), add the walnuts or hazelnuts if you wish. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Non-crusty bread

**PROG. 4**

| Weight              | 750 g   | 1000 g  | 1500 g  |
|---------------------|---------|---------|---------|
| Time                | 2h53    | 2h58    | 3h03    |
| Water               | 270 ml  | 325 ml  | 405 ml  |
| Sunflower oil       | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2½ tbsp |
| Salt                | 1½ tsp  | 2 tsp   | 2½ tsp  |
| Sugar               | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2½ tbsp |
| Powdered milk       | 2 tbsp  | 2½ tbsp | 3 tbsp  |
| Special bread flour | 500 g   | 600 g   | 750 g   |
| Dried baking yeast  | 1½ tsp  | 1½ tsp  | 2 tsp   |

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the pan in the following order: water, sunflower oil, salt, sugar and powdered milk. Then add the flour and the dried yeast. Place the pan in the machine. Select programme 4, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Seeded bread

PROG. 6

| Weight               | 750 g       | 1000 g      | 1500 g      |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Time</b>          | <b>3h06</b> | <b>3h11</b> | <b>3h16</b> |
| Water                | 300 ml      | 405 ml      | 540 ml      |
| Rapeseed oil         | 2 tbsp      | 2½ tbsp     | 3½ tbsp     |
| Honey                | 2 tbsp      | 2½ tbsp     | 3½ tbsp     |
| Salt                 | 1½ tsp      | 2 tsp       | 3 tsp       |
| Rye flour (type 170) | 240 g       | 330 g       | 435 g       |
| Wholemeal flour      | 240 g       | 330 g       | 435 g       |
| Dried baking yeast   | 2 tsp       | 2½ tsp      | 3½ tsp      |
| Flax seeds           | 75 g        | 100 g       | 135 g       |
| Sunflower seeds      | 25 g        | 30 g        | 45 g        |
| Poppy seeds          | 15 g        | 20 g        | 30 g        |

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the pan in the following order: water, rapeseed oil, honey and salt. Then add the two flours and the dried yeast. Place the pan in the machine. Select programme 6, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after around 23 minutes), add the black flax, sunflower and poppy seeds. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Gluten-free cheese bread

PROG. 9

| Weight                      | 1000 g      |
|-----------------------------|-------------|
| <b>Time</b>                 | <b>2h11</b> |
| Water                       | 425 ml      |
| Eggs                        | 3           |
| Vegetable oil               | 3 tbsp      |
| Granulated sugar            | 2 tbsp      |
| Salt                        | 1 tsp       |
| White rice flour            | 280 g       |
| Brown rice flour            | 140 g       |
| Powdered skimmed milk       | 3½ tbsp     |
| Xanthan gum                 | 3½ tsp      |
| Dried onion flakes          | 1 tsp       |
| Poppy seeds                 | 1 tsp       |
| Dried dill and celery seeds | 1½ tsp      |
| Grated cheddar cheese       | 170 g       |
| Dried baking yeast          | 1 tsp       |

Refer to the table. Add the ingredients to the pan in the order shown. Place the pan in the machine. Select programme 9 and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Bread with fibre

**PROG. 6**

| Weight              | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|---------------------|--------|--------|--------|
| Time                | 3h06   | 3h11   | 3h16   |
| Water               | 350 ml | 460 ml | 600 ml |
| Sunflower oil       | ½ tbsp | ½ tbsp | 1 tbsp |
| Salt                | 1 tsp  | 1½ tsp | 2 tsp  |
| Powdered milk       | 1 tsp  | 1½ tsp | 2 tsp  |
| Special bread flour | 320 g  | 420 g  | 550 g  |
| Fine bran           | 160 g  | 210 g  | 275 g  |
| Dried baking yeast  | 2 tsp  | 2½ tsp | 3½ tsp |

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the 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 pan in the machine. Select programme 6, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Omega 3 bread

**PROG. 11**

| Weight               | 750 g  | 1000 g  | 1500 g |
|----------------------|--------|---------|--------|
| Time                 | 3h11   | 3h16    | 3h21   |
| Water                | 180 ml | 230 ml  | 295 ml |
| Plain yoghurt        | 125 g  | 185 g   | 250 g  |
| Rapeseed oil         | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| Molasses             | 2 tbsp | 3 tbsp  | 4 tbsp |
| Salt                 | 1½ tsp | 2 tsp   | 2½ tsp |
| Powdered milk        | ½ tbsp | 1 tbsp  | 2 tsp  |
| 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 baking yeast   | 3 tsp  | 4 tsp   | 5 tsp  |
| 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 pan in the following order: water, plain yoghurt, rapeseed oil, molasses, salt and powdered milk. Then add the three flours, the wheat germ powder and the dried yeast. Place the pan in the machine. Select programme 11, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after around 34 minutes), add the linseed and sunflower seeds. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Unsalted bread

**PROG. 10**

| Weight              | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|---------------------|--------|--------|--------|
| Time                | 3h11   | 3h06   | 3h11   |
| Water               | 320 ml | 430 ml | 500 ml |
| Sunflower oil       | ½ tbsp | ½ c.s  | 1 tbsp |
| Lemon juice         | 1½ tsp | 2 tsp  | 2 tsp  |
| Special bread flour | 520 g  | 700 g  | 840 g  |
| Dried baking yeast  | 1 tsp  | 1½ tsp | 2 tsp  |
| Sesame seeds        | 75 g   | 100 g  | 120 g  |

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the pan in the following order: water, sunflower oil and lemon juice. Then add the flour, dried yeast and the sesame seeds. Place the pan in the machine. Select programme 10, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Brioche

PROG. 7

| Weight                      | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|-----------------------------|--------|--------|--------|
| Time                        | 3h15   | 3h20   | 3h25   |
| Milk                        | 60 ml  | 80 ml  | 120 ml |
| Eggs                        | 3      | 4      | 5      |
| Butter cut into small cubes | 140 g  | 200 g  | 230 g  |
| Salt                        | 1½ tsp | 2 tsp  | 2 tsp  |
| Sugar                       | 50 g   | 70 g   | 80 g   |
| Special bread flour         | 430 g  | 575 g  | 670 g  |
| Dried baking yeast          | 1 tsp  | 1½ tsp | 2½ tsp |
| Chocolate chips (optional)  | 110 g  | 150 g  | 170 g  |

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the pan in the following order: milk, eggs, softened butter, salt and sugar. Then add the flour and the dried yeast. Place the pan in the machine. Select programme 7, the weight of the brioche and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When you hear the beep (after around 25 minutes), add the chocolate chips if you wish. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the brioche.



## Gingerbread

PROG. 14

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

*\*can be found in the salt aisle*

Refer to the table. Add the eggs, brown sugar and salt to a mixing bowl. Beat well for 5 minutes. Add the spices, milk, honey and melted butter. Pour the mixture into the bread-maker pan. Add the two flours and the baking powder. Place the pan in the machine. Select programme 14 and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.

*Tip: if you prefer your gingerbread well cooked, you can leave it in the bread maker for another 10 to 20 minutes at the end of the programme before turning it out.*

## Milk bread

| Weight              | 750 g   | 1000 g | 1500 g  |
|---------------------|---------|--------|---------|
| Time                | 2h53    | 2h58   | 3h03    |
| Milk                | 280 ml  | 315 ml | 400 ml  |
| Butter              | 60 g    | 70 g   | 80 g    |
| Salt                | 1½ tsp  | 2 tsp  | 2½ tsp  |
| Sugar               | 2½ tbsp | 3 tbsp | 3½ tbsp |
| Special bread flour | 495 g   | 555 g  | 700 g   |
| Dried baking yeast  | 2 tsp   | 2 tsp  | 2½ tsp  |
| Optional:           |         |        |         |
| Raisins             | 60 g    | 70 g   | 80 g    |
| Candied fruit       | 60 g    | 70 g   | 80 g    |

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the pan in the following order: milk, softened butter, salt and sugar. Then add the flour and the dried yeast. Place the pan in the machine. Select programme 4, the bread weight and desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after around 30 minutes), add the raisins or candied fruit if you wish. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Kugelhopf

| Weight              | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|---------------------|--------|--------|--------|
| Time                | 3h15   | 3h20   | 3h25   |
| Milk                | 100 ml | 120 ml | 205 ml |
| Eggs                | 2      | 3      | 4      |
| Butter              | 160 g  | 210 g  | 250 g  |
| Salt                | 1 tsp  | 1 tsp  | 1½ tsp |
| Sugar               | 70 g   | 90 g   | 135 g  |
| Special bread flour | 390 g  | 530 g  | 795 g  |
| Dried baking yeast  | 2½ tsp | 3½ tsp | 4 tsp  |
| 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 pan in the following order: milk, eggs, softened butter, salt and sugar. Then add the flour and the dried yeast. Place the pan in the machine. Select programme 7, the weight of the brioche and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after around 25 minutes), add the whole almonds and the marinated raisins. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the bread.



## Fruit cake

| Weight               | 1000 g   | 1000 g |
|----------------------|----------|--------|
| Time                 | 2h08     | 2h08   |
| Eggs                 | 5        |        |
| Sugar                | 165 g    |        |
| Vanilla sugar        | 1 sachet |        |
| Salt                 | 1 pinch  |        |
| Dark rum             | 1½ tbsp  |        |
| Butter               |          | 230 g  |
| Fine flour (type 45) |          | 330 g  |
| Baking powder        |          | 2½ tsp |
| Raisins              |          | 75 g   |
| Candied fruit        |          | 75 g   |

Add the eggs, sugar, vanilla sugar and salt to a mixing bowl. Beat well for 5 minutes. Pour the mixture into the bread-maker pan. Add the dark rum, softened butter, fine flour and baking powder. Place the pan in the machine. Select programme 14 and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after around 23 minutes), add the raisins and candied fruit. At the end of the programme, switch off the machine, remove the pan and turn out the cake.

*Tip: if you prefer your fruit cake well cooked, you can leave it in the bread maker for another 10 minutes at the end of the programme before turning it out.*





## Prune and walnut baguettes

PROG. 1

| Time                 | 4 baguettes | 8 baguettes |
|----------------------|-------------|-------------|
|                      | 2h02        | 2h59        |
| Water                | 160 ml      | 290 ml      |
| Sugar                | 1 tbsp      | 1½ tbsp     |
| Salt                 | ¾ tsp       | 1½ tsp      |
| Corn meal            | 25 g        | 45 g        |
| Special bread flour  | 200 g       | 360 g       |
| Rye flour (type 170) | 25 g        | 45 g        |
| Dried baking yeast   | ¾ tsp       | 1½ tsp      |
| Prunes               | 45 g        | 80 g        |
| Walnuts              | 45 g        | 80 g        |

Add the ingredients to the pan in the following order: water, sugar and salt. Then add the two types of flour and yeast. Place the pan in the machine. Select programme 1, the desired crust colour and press the “Start/Stop” button. When the first beep sounds (after 27 minutes), add the walnuts to the dough. When the second beep sounds (after 1 hr 5 minutes), open the machine and remove the dough. If you are making 8 baguettes, separate the dough into 2 portions and keep half under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and shape them into baguettes. Moisten them before rolling in the corn meal. Place them on the “special loaves” cooking support. Make an incision along the entire length of the pieces of dough. Put 3 prunes in each cut. Press the «Start/Stop» button again. When the beeper sounds again (after 57 minutes), remove the baguettes and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When cooked, leave to cool on a rack.



## Honey and oat flake baguettes

PROG. 1

| Time                 | 4 baguettes | 8 baguettes |
|----------------------|-------------|-------------|
|                      | 2h02        | 2h59        |
| Water                | 175 ml      | 315 ml      |
| Salt                 | ¾ tsp       | 1½ tsp      |
| Honey                | 30 g        | 55 g        |
| Special bread flour  | 210 g       | 380 g       |
| Rye flour (type 170) | 40 g        | 70 g        |
| Dried baking yeast   | ¾ tsp       | 1½ tsp      |
| Oat flakes           | 25 g        | 45 g        |

Add the ingredients to the pan in the following order: water, honey and salt. Then add the two types of flour and yeast. Place the pan in the machine. Select programme 1, the desired crust colour and press the “Start/Stop” button. When the second beep sounds (after 1 hr 5 minutes), open the machine and remove the dough. If you are making 8 baguettes, separate the dough into 2 portions and keep half under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and shape them into baguettes. Brush them with water before rolling in the oat flakes. Place them on the “special loaves” cooking support. Make several deep slits with scissors and open the ends to form an ear shape. Press the «Start/Stop» button again. When the beeper sounds again (after 57 minutes), remove the baguettes and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When cooked, leave to cool on a rack.



## Raisin rolls

**PROG. 1**

| Time                | 4 rolls | 8 rolls |
|---------------------|---------|---------|
|                     | 2h02    | 2h59    |
| Water               | 165 ml  | 300 ml  |
| Sugar               | 1 tbsp  | 1½ tbsp |
| Salt                | ¾ tsp   | 1½ tsp  |
| Special bread flour | 125 g   | 225 g   |

|                      | 4 rolls | 8 rolls |
|----------------------|---------|---------|
|                      | 2h02    | 2h59    |
| Rye flour (type 170) | 125 g   | 225 g   |
| Dried baking yeast   | 1 tsp   | 1½ tsp  |
| Raisins              | 75 g    | 135 g   |

Add the ingredients to the pan in the following order: water, sugar and salt. Then add the two types of flour and yeast. Place the 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 second beep sounds (after 1 hr 5 minutes), open the machine and remove the dough. If you are making 8 rolls, separate the dough into 2 portions and keep half under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and shape them into mini baguettes before rolling them in flour. Place them on the "special loaves" cooking support. Make an incision along the entire length of the pieces of dough. Press the «Start/Stop» button again. When the beeper sounds again (after 57 minutes), remove the rolls and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When cooked, leave to cool on a rack.



## Baguettes with fine bran

**PROG. 1**

| Time   | 4 baguettes | 8 baguettes |
|--------|-------------|-------------|
|        | 2h02        | 2h59        |
| Water  | 175 ml      | 315 ml      |
| Sugar  | 1 tsp       | 1½ tsp      |
| Salt   | ¾ tsp       | 1½ tsp      |
| Butter | 20 g        | 35 g        |

|                     | 4 baguettes | 8 baguettes |
|---------------------|-------------|-------------|
|                     | 2h02        | 2h59        |
| Special bread flour | 150 g       | 270 g       |
| Wholemeal flour     | 100 g       | 180 g       |
| Fine bran           | 8 tbsp      | 14 tbsp     |
| Dried baking yeast  | ¾ tsp       | 1½ tsp      |

Add the ingredients to the pan in the following order: water, butter, sugar and salt. Then add the two types of flour and yeast. Place the pan in the machine. Select programme 1, the desired crust colour and press the "Start/Stop" button. When the second beep sounds (after 1 hr 5 minutes), open the machine and remove the dough. If you are making 8 baguettes, separate the dough into 2 portions and keep half under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and shape them into baguettes. Moisten them before rolling in the fine bran. Place them on the "special loaves" cooking support. Make an incision along the entire length of the pieces of dough. Press the «Start/Stop» button again. When the beeper sounds again (after 57 minutes), remove the baguettes and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When cooked, leave to cool on a rack.



## Bacon, parmesan and coriander baguettes

**PROG. 1**

| Time                | 4 baguettes | 8 baguettes |
|---------------------|-------------|-------------|
|                     | 2h02        | 2h59        |
| Water               | 135 ml      | 245 ml      |
| Salt                | ¾ tsp       | 1½ tsp      |
| Olive oil           | ½ tbsp      | 1 tbsp      |
| Sugar               | ½ tbsp      | 1 tbsp      |
| Special bread flour | 205 g       | 370 g       |

|                         | 4 baguettes | 8 baguettes |
|-------------------------|-------------|-------------|
|                         | 2h02        | 2h59        |
| Dried baking yeast      | ¾ tsp       | 1½ tsp      |
| Smoked bacon pieces     | 35 g        | 65 g        |
| Grated parmesan cheese  | 30 g        | 55 g        |
| Fresh chopped coriander | ½ tbsp      | 1 tbsp      |

Fry the bacon pieces in a hot non-stick frying pan, drain off the fat and leave to cool. Add the ingredients to the pan in the following order: water, salt, olive oil and sugar. Then add the flour and yeast. Place the pan in the machine. Select programme 1. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after 23 minutes), add the bacon pieces, parmesan and coriander to the dough. When the second beep sounds (after 1 hr 19 minutes), open the machine and remove the dough. If you are making 8 baguettes, separate the dough into 2 portions and keep half under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and shape them into baguettes. Place them on the "special loaves" cooking support and then make an incision along the entire length of the pieces of dough. Press the «Start/Stop» button again. When the beeper sounds again (after 47 minutes), remove the baguettes and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When cooked, leave to cool on a rack.



## Walnut and gorgonzola ciabatta

PROG. 13

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Weight              | 1250 g |
| Time                | 1h15   |
| Water               | 450 ml |
| Olive oil           | 5 tbsp |
| Salt                | 2½ tsp |
| Special bread flour | 760 g  |
| Crushed walnuts     | 80 g   |
| Gorgonzola cheese   | 100 g  |
| Dried baking yeast  | 2½ tsp |

Add the ingredients to the pan in the following order: water, olive oil, salt, flour, crushed walnuts, gorgonzola and yeast. Place the pan in the machine. Select programme 13 and press the "Start/Stop" button. After one hour, switch off the machine and remove the dough from the pan. Flour the worktop and divide the dough into eight pieces in the form of rolls. Cover with a cloth and leave to rise for one hour at room temperature. Preheat the oven to 240°C (gas mark 8). Once the oven is hot, brush the dough pieces with olive oil. Put in the oven along with a pan containing water to humidify the oven. Cook for 25 minutes. Leave to cool on a grill.



## Apple and rhubarb compote

PROG. 15

|         |        |
|---------|--------|
| Weight  | 1200 g |
| Time    | 1h30   |
| Apples  | 600 g  |
| Rhubarb | 600 g  |
| Sugar   | 5 tbsp |

Peel the apples and rhubarb and cut into pieces. Add the fruit to the bread-maker pan. Add the sugar. Place the pan in the machine. Select programme 15. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, turn off the machine and remove the pan.

*Tip: you can change the size of the fruit pieces depending on whether you want a compote with or without pieces; if you cut the fruit into medium-sized pieces, some pieces will remain after cooking. Select fruit that is in season to make your compotes.*





## Pizza dough

**PROG. 13**

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| <b>Weight</b>       | <b>1250 g</b> |
| <b>Time</b>         | <b>1h15</b>   |
| Water               | 450 ml        |
| Olive oil           | 2½ tbsp       |
| Salt                | 2½ tsp        |
| Special bread flour | 800 g         |
| Dried baking yeast  | 2½ tsp        |

Add the ingredients to the pan in the following order: water, olive oil and salt. Then add the flour and the dried yeast. Place the pan in the machine. Select programme 13. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, turn off the machine and remove the pan. The dough is ready to be used.



## Fresh pasta

**PROG. 16**

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| <b>Weight</b>       | <b>1250 g</b> |
| <b>Time</b>         | <b>15 min</b> |
| Special bread flour | 830 g         |
| Water               | 200 ml        |
| Eggs                | 5             |
| Salt                | 1½ tsp        |

Add the ingredients to the pan in the following order: flour, water, eggs and salt. Place the pan in the machine. Select programme 16. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, turn off the machine and remove the pan. The pasta dough is ready to be used.



## Orange marmalade

**PROG. 15**

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Weight</b> | <b>1200 g</b> |
| <b>Time</b>   | <b>1h30</b>   |
| Oranges       | 750 g         |
| Sugar         | 750 g         |
| Optional:     |               |
| Pectin        | 50 g          |
| Lemon juice   | 50 ml         |

Peel and chop the oranges, taking care to remove the pips. Add the chopped fruit into the bread maker pan. Add the sugar and pectin. Place the pan in the machine. Select programme 15. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, turn off the machine and remove the pan.

*Tip: if you don't manage to find any pectin, you can replace it with lemon juice (approx. 50 ml); this fruit is naturally rich in pectin. In this case, we recommend extending the cooking time by 40 minutes. Select fruit that is in season to make your jams.*



**ÚVOD**

P 17

**CHLÉB Z DOB NAŠICH BABIČEK**

P 18 - 19

**KLASICKÝ CHLÉB**

P 20 - 21

**SPECIÁLNÍ CHLÉB**

P 22 - 23

**SLADKÉ VARIACE**

P 24 - 25

**BAGETY A BOCHÁNKY**

P 26 - 27

**CO DALŠÍHO**

P 28 - 29

# Úvod

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

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

**Poznámky:** Obilná mouka typu 65 je rovněž vhodná.

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

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

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

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

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



## Rady & Doporučení

### CHLÉB

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

**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

**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 pomoučňte ruce.

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

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



## Žitný chléb z oblasti Auvergne

PROG. 5

| Hmotnost                 | 750 g   | 1000 g | 1500 g  |
|--------------------------|---------|--------|---------|
| Čas                      | 3h01    | 3h06   | 3h11    |
| Voda                     | 450 ml  | 600 ml | 780 ml  |
| Sůl                      | 1½ k.l. | 2 k.l. | 2½ k.l. |
| Speciální chlebová mouka | 150 g   | 200 g  | 260 g   |
| Žitná mouka (T170)       | 375 g   | 500 g  | 650 g   |
| Sušené droždí            | ¾ k.l.  | 1 k.l. | 1½ k.l. |

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda a sůl. Následně přidejte obě mouky a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 5, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



## Ementálový chléb

PROG. 4

| 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 4, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 30 min) přidejte sýr. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



## Tradiční chléb

**PROG. 5**

| Hmotnost                 | 750 g   | 1000 g | 1500 g  |
|--------------------------|---------|--------|---------|
| Čas                      | 3h01    | 3h06   | 3h11    |
| Voda                     | 340 ml  | 450 ml | 585 ml  |
| Sůl                      | 1½ k.l. | 2 k.l. | 2½ k.l. |
| Speciální chlebová mouka | 490 g   | 650 g  | 845 g   |
| Žitná mouka (T170)       | 40 g    | 50 g   | 65 g    |
| Sušené droždí            | ½ k.l.  | ¾ k.l. | 1 k.l.  |

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda a sůl. Následně přidejte obě mouky a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 5, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



## Cibulový chléb

**PROG. 6**

| Hmotnost                 | 750 g   | 1000 g  | 1500 g  |
|--------------------------|---------|---------|---------|
| Čas                      | 3h06    | 3h11    | 3h16    |
| Voda                     | 190 ml  | 255 ml  | 380 ml  |
| Olej                     | 2½ p.l. | 3½ p.l. | 5 p.l.  |
| Cukr                     | 15 g    | 20 g    | 30 g    |
| Sůl                      | 2 k.l.  | 2½ k.l. | 3½ k.l. |
| Speciální chlebová mouka | 480 g   | 640 g   | 960 g   |
| Sušené droždí            | 1 k.l.  | 1½ k.l. | 2½ k.l. |
| Cibule                   | 100 g   | 130 g   | 200 g   |

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nakrájejte cibuli na kostičky, nechte ji okapat a vychladnout. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, olej, cukr, sůl, mouka a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 6, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 25 min) zapracujte do těsta cibuli. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



## Celozrnný chléb

PROG. 6

| 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.  | 2 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   |
| Celozrnná mouka          | 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 6, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



## Rychlý chléb

PROG. 8

| 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. |

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.



## 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 k.l.  | 1 k.l.  | 1½ k.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 5, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 23 minutách), přidejte další suroviny podle chuti. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



## Vesnický chléb

| 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   |
| Celozrnná mouka          | 95 g    | 130 g  | 170 g   |
| Sušené droždí            | 1½ k.l. | 2 k.l. | 2½ k.l. |
| Na výběr:                |         |        |         |
| Ořechy                   | 110 g   | 150 g  | 225 g   |
| Lískové ořechy           | 110 g   | 110 g  | 110 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 5, 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.



## 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 4, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



## Semínkový chléb

PROG. 6

| Hmotnost             | 750 g   | 1000 g  | 1500 g  |
|----------------------|---------|---------|---------|
| Čas                  | 3h06    | 3h11    | 3h16    |
| Voda                 | 300 ml  | 405 ml  | 540 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.  | 3 k.l.  |
| Žitná mouka (T170)   | 240 g   | 330 g   | 435 g   |
| Celozrnná mouka      | 240 g   | 330 g   | 435 g   |
| Sušené droždí        | 2 k.l.  | 2½ k.l. | 3½ k.l. |
| Lněná semínka        | 75 g    | 100 g   | 135 g   |
| Slunečnicová semínka | 25 g    | 30 g    | 45 g    |
| Semínka máku         | 15 g    | 20 g    | 30 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 6, 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. 9

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

Podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v uvedeném pořadí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 9 a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



## Pečivo s vlákninou

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

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, sůl a mléko v prášku. Následně přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 6, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



## Chléb omega 3

| Hmotnost                 | 750 g   | 1000 g  | 1500 g  |
|--------------------------|---------|---------|---------|
| Čas                      | 3h11    | 3h16    | 3h21    |
| Voda                     | 180 ml  | 230 ml  | 295 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   |
| Režná mouka (T170)       | 210 g   | 270 g   | 345 g   |
| Celozrnná mouka          | 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, sůl a mléko v prášku. Následně přidejte tři mouky, pudr z obilných klíčků 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 34 minutách) přidejte lněná semínka a slunečnicová semínka. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



## Chléb bez soli

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

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





## Briošky

PROG. 7

| Hmotnost                     | 750 g   | 1000 g  | 1500 g  |
|------------------------------|---------|---------|---------|
| Čas                          | 3h15    | 3h20    | 3h25    |
| Mléko                        | 60 ml   | 80 ml   | 120 ml  |
| Vejce                        | 3       | 4       | 5       |
| 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 7, 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.



## Perník

PROG. 14

| 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*              | ½ k.l.  |
| Skořice                  | 1 k.l.  |
| Med                      | 500 g   |
| Rozpuštěné máslo         | 200 g   |
| Speciální chlebová mouka | 400 g   |
| Prášek do pečiva         | 1 sáček |

*\*k dostání v oddělení soli*

Podívejte se do tabulky. Do misky rozklepněte vejce, přidejte tmavý cukr, sůl a jedlá soda. Šlehejte po dobu 5 min. Přidejte koření, mléko, med a rozpuštěné máslo. Vlijte přípravu do nádoby pekárně. Přidejte obě mouky a prášek do pečiva. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 14 a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a perník vyklopte.

👉 **Užitečná rada:** pokud chcete mít perník dobře propečený, můžete jej na konci programu nechat ještě 10 až 20 minut v pekárně a teprve poté jej vyklopat.

## Mléčný bochánek

| Hmotnost                 | 750 g   | 1000 g | 1500 g  |
|--------------------------|---------|--------|---------|
| Čas                      | 2h53    | 2h58   | 3h03    |
| Mléko                    | 280 ml  | 315 ml | 400 ml  |
| Máslo                    | 60 g    | 70 g   | 80 g    |
| Sůl                      | 1½ k.l. | 2 k.l. | 2½ k.l. |
| Cukr                     | 2½ p.l. | 3 p.l. | 3½ p.l. |
| Speciální chlebová mouka | 495 g   | 555 g  | 700 g   |
| Sušené droždí            | 2 k.l.  | 2 k.l. | 2½ k.l. |
| Na výběr (nepovinné):    |         |        |         |
| Rozinky                  | 60 g    | 70 g   | 80 g    |
| Kandované ovoce          | 60 g    | 70 g   | 80 g    |

Zvolte požadovanou hmotnost bochánu a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mléko, změkklé máslo, sůl a cukr. Následně přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 4, hmotnost bochánu a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 30 minutách), přidejte podle chuti rozinky nebo kandované ovoce. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a vyklopte bochánek.



## Kugelhopf

| 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 7, 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.



## Koláč

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

V míse rozklepněte vejce, přidejte cukr, vanilkový cukr a sůl. Šlehejte po dobu 5 minut. Vlijte přípravu do nádoby pekární. Přidejte tmavý rum, změkklé máslo, sypkou mouku a prášek do pečiva. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 14 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.

**Užitečná rada:** pokud máte raději dobře propečený koláč, můžete jej po skončení programu nechat dalších 10 minut v pekárně a teprve poté jej vyklopit.





## Bageta se švestkami a vlašskými ořechy

PROG. 1

| Čas                      | 4 baget | 8 baget |
|--------------------------|---------|---------|
|                          | 2h02    | 2h59    |
| Voda                     | 160 ml  | 290 ml  |
| Cukr                     | 1 p.l.  | 1½ p.l. |
| Sůl                      | ¾ k.l.  | 1½ k.l. |
| Kukuřičná krupice        | 25 g    | 45 g    |
| Speciální chlebová mouka | 200 g   | 360 g   |
| Žitná mouka (T170)       | 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 27 minutách), přidejte do těsta ořechy. Při druhém zazvonění (po 1h05) otevřete pekárnou a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 baget, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu zabalte do utěrky a schovejte na 2. várku. Rozdělte 1. šišku na 4 stejné části, které vytvarujete do podoby baget. Navlhčete je a poté je obalte v kukuřičné krupici. Položte je na pečicí mřížku «speciálně pro bagety». Nařizněte šišky po celé délce. Do každého zářezu dejte 3 švestky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 57 minutách) vyndejte bagety a celý postup opakujte a dejte péct 2. várku. Po každém pečení nechte vychladit na mřížce.



## Medová bageta s ovesnými vločkami

PROG. 1

| Čas                      | 4 baget | 8 baget |
|--------------------------|---------|---------|
|                          | 2h02    | 2h59    |
| Voda                     | 175 ml  | 315 ml  |
| Sůl                      | ¾ k.l.  | 1½ k.l. |
| Med                      | 30 g    | 55 g    |
| Speciální chlebová mouka | 210 g   | 380 g   |
| Žitná mouka (T170)       | 40 g    | 70 g    |
| Sušené droždí            | ¾ k.l.  | 1½ k.l. |
| Ovesné vločky            | 25 g    | 45 g    |

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, med a sůl. Následně přidejte obě mouky a 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 schovejte na 2. várku. Rozdělte 1. šišku na 4 stejné části, které vytvarujete do podoby baget. Potřete vodou a následně obalte v ovesných vločkách. Položte je na pečicí mřížku «speciálně pro bagety». Bagety několikrát pořádně nařizněte nůžkami a roztáhněte konce, tvar se bude podobat klasu. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 57 minutách) bagety vyndejte z trouby a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Po každém pečení nechte vychladit na mřížce.



## Bochánky s rozinkami

**PROG. 1**

| Čas                      | 4 bochánků | 8 bochánků |
|--------------------------|------------|------------|
|                          | 2h02       | 2h59       |
| Voda                     | 165 ml     | 300 ml     |
| Cukr                     | 1 p.l.     | 1½ p.l.    |
| Sůl                      | ¾ k.l.     | 1½ k.l.    |
| Speciální chlebová mouka | 125 g      | 225 g      |

|                    | 4 bochánků | 8 bochánků |
|--------------------|------------|------------|
|                    | 2h02       | 2h59       |
| Žitná mouka (T170) | 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 bagety a poté ji obalíte v mouce. Položte je na pečicí mřížku «speciálně pro bagety». Nařizněte šišky po celé délce. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 57 minutách) bochánky vyndejte z trouby a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Na konci pečení nechte vychladit na mřížce.



## Bageta z jemných otrub

**PROG. 1**

| Čas   | 4 baget | 8 baget |
|-------|---------|---------|
|       | 2h02    | 2h59    |
| Voda  | 175 ml  | 315 ml  |
| Cukr  | 1 k.l.  | 1½ k.l. |
| Sůl   | ¾ k.l.  | 1½ k.l. |
| Máslo | 20 g    | 35 g    |

|                          | 4 baget | 8 baget |
|--------------------------|---------|---------|
|                          | 2h02    | 2h59    |
| Speciální chlebová mouka | 150 g   | 270 g   |
| Celozrnná mouka          | 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 vytvarujete do tvaru bagety. Než je obalíte v jemných otrubách, navlhčete je. Položte je na pečicí mřížku «speciálně pro bagety». Nařizněte šišky po celé délce. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při dalším zazvonění (po 57 minutách) vyndejte bagety a celý postup opakujte a dejte péct 2. várku. Po každém pečení nechte vychladit na mřížce.



## Bageta se špekem, parmezánem a koriandrem

**PROG. 1**

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

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

Osmažte slaninu v horké nepřilnavé pánvi, nechte vykapat a vychladnout. Vsypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, sůl, olivový olej, cukr. Následně přidejte mouku a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 1. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po 23 minutách) přidejte slaninu, parmezán a koriandr. Při druhém zazvonění (po 1h19) 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 47 minutách) bagety vyndejte z trouby a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Na konci pečení nechte vychladit na mřížce.



## Ciabatta s ořechy a gorgonzolou

PROG. 13

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Hmotnost                 | 1250 g  |
| Čas                      | 1h15    |
| Voda                     | 450 ml  |
| Olivový olej             | 5 p.l.  |
| Sůl                      | 2½ k.l. |
| Speciální chlebová mouka | 760 g   |
| Drcené vlašské ořechy    | 80 g    |
| Gorgonzola               | 100 g   |
| Sušené droždí            | 2½ k.l. |

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, olivový olej, sůl, mouka, nadrcené vlašské ořechy, gorgonzola a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 13. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po hodině vypněte pekárnou a vyndejte těsto z nádoby. Pracovní desku vysypte moukou a rozdělte těsto na 8 šišek ve tvaru bochánků. Přikryjte je utěrkou a nechte je kynout 1 hodinu při pokojové teplotě. Předehřejte troubu na 240°C (th. 8). Jakmile je trouba horká, potřete šišky olivovým olejem pomocí mašlovačky. Dejte do trouby spolu s nádobou s vodou, která zvlhčí troubu. Pečte 25 minut. Nechte vychladit na mřížce.



## Kompot z jablek a rebarbory

PROG. 15

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

Oloupejte jablka a rebarboru, nakrájejte na kousky. Nasypte ovoce do nádoby pekárný. Přidejte cukr. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 15. 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.*



## Těsto na pizzu

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

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, olivový olej a sůl. Následně přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 13. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu. Těsto je připraveno k použití.



## Čerstvé těstoviny

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

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



## Pomerančová marmeláda

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Hmotnost        | 1200 g |
| Čas             | 1h30   |
| Pomeranče       | 750 g  |
| Cukr            | 750 g  |
| Na výběr:       |        |
| Pektin          | 50 g   |
| Citronová šťáva | 50 ml  |

Oloupejte pomeranče, nakrájejte je na kousky, odstraňte pecky. Nasypte nakrájené ovoce do nádoby pekární. Přidejte cukr a pektin. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 15. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, a vyndejte nádobu.

**Užitečná rada:** pokud neseženete pektin, můžete jej nahradit citronovou šťávou (cca 50 ml); toto ovoce je přirozeně bohaté na pektin. V tomto případě vám doporučujeme péct o 40 minut déle. Při přípravě marmelád volte sezónní ovoce.



**ÚVOD**

P 31

**CUDZOKRAJNÉ CHLEBY**

P 32 - 33

**KLASICKÝ CHLIEB**

P 34 - 35

**ŠPECIÁLNE CHLEBY**

P 36 - 37

**SLADKÉ CHUTE**

P 38 - 39

**BAGETY A ŽEMLE**

P 40 - 41

**INÉ**

P 42 - 43



# 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 trocha 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

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

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

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

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



## Chlieb z auvergnatskej raže

PROG. 5

| Hmotnosti               | 750 g   | 1000 g | 1500 g  |
|-------------------------|---------|--------|---------|
| Časové intervaly        | 3h01    | 3h06   | 3h11    |
| Voda                    | 450 ml  | 600 ml | 780 ml  |
| Soľ                     | 1½ k.l. | 2 k.l. | 2½ k.l. |
| Špeciálna chlebová múka | 150 g   | 200 g  | 260 g   |
| Ražná múka (T170)       | 375 g   | 500 g  | 650 g   |
| Sušené pekárske droždie | ¾ k.l.  | 1 k.l. | 1½ k.l. |

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda a soľ. Potom pridajte obidva typy múky a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 5, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



## Chlieb s ementálom

PROG. 4

| 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 droždie     | 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 pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ, múka, sušené droždie a cukor. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 4, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 30 minútach) pridajte syr. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



## Stredoveký recept na chlieb

**PROG. 5**

| Hmotnosti               | 750 g   | 1000 g | 1500 g  |
|-------------------------|---------|--------|---------|
| Časové intervaly        | 3h01    | 3h06   | 3h11    |
| Voda                    | 340 ml  | 450 ml | 585 ml  |
| Soľ                     | 1½ k.l. | 2 k.l. | 2½ k.l. |
| Špeciálna chlebová múka | 490 g   | 650 g  | 845 g   |
| Ražná múka (T170)       | 40 g    | 50 g   | 65 g    |
| Sušené pekárske droždie | ½ k.l.  | ¾ k.l. | 1 k.l.  |

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda a soľ. Potom pridajte obidva typy múky a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 5, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



## Chlieb s cibuľou

**PROG. 6**

| Hmotnosti               | 750 g   | 1000 g  | 1500 g  |
|-------------------------|---------|---------|---------|
| Časové intervaly        | 3h06    | 3h11    | 3h16    |
| Voda                    | 190 ml  | 255 ml  | 380 ml  |
| Olej                    | 2½ p.l. | 3½ p.l. | 5 p.l.  |
| Cukor                   | 15 g    | 20 g    | 30 g    |
| Soľ                     | 2 k.l.  | 2½ k.l. | 3½ k.l. |
| Špeciálna chlebová múka | 480 g   | 640 g   | 960 g   |
| Sušené pekárske droždie | 1 k.l.  | 1½ k.l. | 2½ k.l. |
| Cibuľa                  | 100 g   | 130 g   | 200 g   |

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Rozrežte cibuľu na malé kúsky, nechajte ich odkvapkať a vychladnúť. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, olej, cukor, soľ, múka a droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 6, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 25 minútach) zapracujte cibuľu do cesta. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



## Celozrnný chlieb

PROG. 6

| Hmotnosti               | 750 g   | 1000 g  | 1500 g  |
|-------------------------|---------|---------|---------|
| Časové intervaly        | 3h06    | 3h11    | 3h16    |
| Voda                    | 370 ml  | 490 ml  | 635 ml  |
| Slniečnicový olej       | ½ p.l.  | 1 p.l.  | 1½ p.l. |
| Soľ                     | 1½ k.l. | 2 k.l.  | 3 k.l.  |
| Cukor                   | 1 p.l.  | 2 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 droždie | 1 k.l.  | 1½ k.l. | 2 k.l.  |

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, slnečnicový olej, soľ, cukor a sušené mlieko. Potom pridajte obidva typy múky a droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 6, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



## Rýchly chlieb

PROG. 8

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

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

## 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 k.l.  | 1 k.l.  | 1½ k.l. |
| Špeciálna chlebová múka | 520 g   | 700 g   | 900 g   |
| Sušené pekárske droždie | 1 k.l.  | 1½ k.l. | 2 k.l.  |
| Podľa výberu:           |         |         |         |
| Zelené olivy            | 90 g    | 130 g   | 190 g   |
| Kúsky slaniny           | 150 g   | 200 g   | 300 g   |

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ a cukor. Potom pridajte múku a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 5, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 23 minútach), ak budete chcieť, môžete pridať dodatočné prísady. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



## Sedliacky chlieb

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

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky na príslušné prísady so správnou hmotnosťou. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ a cukor. Potom pridajte obidva typy múky a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 5, 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.



## Sendvičový chlieb

| Hmotnosti               | 750 g   | 1000 g  | 1500 g  |
|-------------------------|---------|---------|---------|
| Časové intervaly        | 2h53    | 2h58    | 3h03    |
| Voda                    | 270 ml  | 325 ml  | 405 ml  |
| Sľnečnicový 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 droždie | 1½ k.l. | 1½ k.l. | 2 k.l.  |

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, sľnečnicový olej, soľ, cukor a sušené mlieko. Potom pridajte múku a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 4, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.





## Chlieb s rascou

PROG. 6

| Hmotnosti                | 750 g       | 1000 g      | 1500 g      |
|--------------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Časové intervaly</b>  | <b>3h06</b> | <b>3h11</b> | <b>3h16</b> |
| Voda                     | 300 ml      | 405 ml      | 540 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.      | 3 k.l.      |
| Ražná múka (T170)        | 240 g       | 330 g       | 435 g       |
| Celozrnná múka           | 240 g       | 330 g       | 435 g       |
| Sušené pekárské drożdžie | 2 k.l.      | 2½ k.l.     | 3½ k.l.     |
| Ľanové semená            | 75 g        | 100 g       | 135 g       |
| Slnecnicové semená       | 25 g        | 30 g        | 45 g        |
| Mak                      | 15 g        | 20 g        | 30 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. 6, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pipnutí (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. 9

| Hmotnosti                        | 1000 g      |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Časové intervaly</b>          | <b>2h11</b> |
| Voda                             | 425 ml      |
| Vajcia                           | 3           |
| Rastlinný olej                   | 3 p.l.      |
| Kryštálový cukor                 | 2 p.l.      |
| Soľ                              | 1 k.l.      |
| Biela ryžová múka                | 280 g       |
| Hnedá ryžová múka                | 140 g       |
| Sušené odstredené mlieko         | 3½ p.l.     |
| Xantánová guma                   | 3½ k.l.     |
| Dehydrované cibulové vločky      | 1 k.l.      |
| Mak                              | 1 k.l.      |
| Sušené zelérové a kôprové semená | 1½ k.l.     |
| Nastrúhaný syr cheddar           | 170 g       |
| Sušené pekárské drożdžie         | 1 k.l.      |

Pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v uvedenom poradí: Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 9 a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

## Chlieb s vlákninou

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

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, slnečnicový olej, soľ a sušené mlieko. Potom pridajte múku, jemné otruby a drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 6, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



## Chlieb s omega 3 masnými kyselinami

| Hmotnosti                | 750 g   | 1000 g  | 1500 g  |
|--------------------------|---------|---------|---------|
| Časové intervaly         | 3h11    | 3h16    | 3h21    |
| Voda                     | 180 ml  | 230 ml  | 295 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. 11, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 34 minútach), pridajte ľanové semená a slnečnicové semená. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



## Chlieb bez soli

| Hmotnosti                | 750 g   | 1000 g  | 1500 g |
|--------------------------|---------|---------|--------|
| Časové intervaly         | 3h11    | 3h06    | 3h11   |
| Voda                     | 320 ml  | 430 ml  | 500 ml |
| Slniečnicový olej        | ½ p.l.  | ½ c.s   | 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. |
| Semienka sezamu          | 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. 10, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.





## Brioška

PROG. 7

| Hmotnosti                     | 750 g   | 1000 g  | 1500 g  |
|-------------------------------|---------|---------|---------|
| Časové intervaly              | 3h15    | 3h20    | 3h25    |
| Mlieko                        | 60 ml   | 80 ml   | 120 ml  |
| Vajcia                        | 3       | 4       | 5       |
| 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 droždie       | 1 k.l.  | 1½ k.l. | 2½ k.l. |
| Kocky čokolády (podľa výberu) | 110 g   | 150 g   | 170 g   |

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: mlieko, vajcia, zmäknutý tuk, soľ a cukor. Potom pridajte múku a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 7, hmotnosť briošky a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri pípnutí (približne po 25 minútach), ak budete chcieť, môžete pridať kocky čokolády. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



## Chlieb s korením

PROG. 14

| Hmotnosti                 | 1000 g   |
|---------------------------|----------|
| Časové intervaly          | 2h08     |
| Mlieko                    | 200 ml   |
| Vajcia                    | 2        |
| Surový cukor              | 100 g    |
| Soľ                       | ½ k.l.   |
| Zmes 4 korení             | 1 k.l.   |
| Potravinársky bikarbonát* | ½ k.l.   |
| Škorica                   | 1 k.l.   |
| Med                       | 500 g    |
| Roztopené maslo           | 200 g    |
| Špeciálna chlebová múka   | 400 g    |
| Prášok do pečiva          | 1 vrecko |

\*v slanej oblasti

Pozrite sa do tabuľky. Vložte vajcia, surový cukor, soľ a potravinársky bikarbonát do šalátovej misky. 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. 14 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.



## Chlieb s mliekom

| Hmotnosti               | 750 g   | 1000 g | 1500 g  |
|-------------------------|---------|--------|---------|
| Časové intervaly        | 2h53    | 2h58   | 3h03    |
| Mlieko                  | 280 ml  | 315 ml | 400 ml  |
| Maslo                   | 60 g    | 70 g   | 80 g    |
| Soľ                     | 1½ k.l. | 2 k.l. | 2½ k.l. |
| Cukor                   | 2½ p.l. | 3 p.l. | 3½ p.l. |
| Špeciálna chlebová múka | 495 g   | 555 g  | 700 g   |
| Sušené pekárske droždie | 2 k.l.  | 2 k.l. | 2½ k.l. |
| Podľa výberu:           |         |        |         |
| Sušené hrozienka        | 60 g    | 70 g   | 80 g    |
| Kandizované ovocie      | 60 g    | 70 g   | 80 g    |

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: mlieko, zmäknutý tuk, soľ a cukor. Potom pridajte múku a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 4, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 30 minútach), ak budete chcieť, môžete pridať hrozienka alebo kandizované ovocie. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



## Kugelhopf

| Hmotnosti               | 750 g   | 1000 g  | 1500 g  |
|-------------------------|---------|---------|---------|
| Časové intervaly        | 3h15    | 3h20    | 3h25    |
| Mlieko                  | 100 ml  | 120 ml  | 205 ml  |
| Vajcia                  | 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 droždie | 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 pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: mlieko, vajcia, zmäknutý tuk, soľ a cukor. Potom pridajte múku a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 7, 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.



## Koláč

| Hmotnosti        | 1000 g   |
|------------------|----------|
| Časové intervaly | 2h08     |
| Vajcia           | 5        |
| Cukor            | 165 g    |
| Vanilkový cukor  | 1 vrecko |
| Soľ              | 1 p.     |
| Tmavý rum        | 1½ p.l.  |

|                       | 1000 g  |
|-----------------------|---------|
| 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. 14 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.

*Tipy: ak máte radšej koláč dobre prepečený, na konci programu nechajte prísady 10 minút v pekárni pred jeho vyklopením.*





## Bageta so slivkami a orechami

PROG. 1

| Časové intervaly        | 4 bagiet | 8 bagiet |
|-------------------------|----------|----------|
|                         | 2h02     | 2h59     |
| Voda                    | 160 ml   | 290 ml   |
| Cukor                   | 1 p.l.   | 1½ p.l.  |
| Soľ                     | ¾ k.l.   | 1½ k.l.  |
| Kukurličná 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 27 minútach) zapracujte orešky 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 utierku 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 chlieb vychladnúť na mriežke.



## Bageta s medom a ovsenými vločkami

PROG. 1

| Časové intervaly        | 4 bagiet | 8 bagiet |
|-------------------------|----------|----------|
|                         | 2h02     | 2h59     |
| Voda                    | 175 ml   | 315 ml   |
| Soľ                     | ¾ k.l.   | 1½ k.l.  |
| Med                     | 30 g     | 55 g     |
| Špeciálna chlebová múka | 210 g    | 380 g    |
| Ražná múka (T170)       | 40 g     | 70 g     |
| Sušené pekárske droždie | ¾ k.l.   | 1½ k.l.  |
| Ovsené vločky           | 25 g     | 45 g     |

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, med 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 utierku na druhé pečenie. Rozdeľte jednu polovicu na 4 rovnaké časti, z ktorých vypracujete bagety. Pred vyvalkaním v ovsených vločkách ich potrite vodou. Položte chleby na podložku určenú na bagety. Urobte niekoľko hlbokých rezov a nožnicami ich rozťahnite, aby mali tvar ucha. 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 chlieb vychladnúť na mriežke.

## Žemle s rascou

|                         | 4 žemlí | 8 žemlí |
|-------------------------|---------|---------|
| Časové intervaly        | 2h02    | 2h59    |
| Voda                    | 165 ml  | 300 ml  |
| Cukor                   | 1 p.l.  | 1½ p.l. |
| Soľ                     | ¾ k.l.  | 1½ k.l. |
| Špeciálna chlebová múka | 125 g   | 225 g   |

|                          | 4 žemlí | 8 žemlí |
|--------------------------|---------|---------|
|                          | 2h02    | 2h59    |
| Ražná múka (T170)        | 125 g   | 225 g   |
| Sušené pekárske drożdžie | 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 drożdžie. 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 rozhodlirobiť 8 bagiet, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod utierku 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.

## Bageta s jemnými otrubami

|                  | 4 bagiet | 8 bagiet |
|------------------|----------|----------|
| Časové intervaly | 2h02     | 2h59     |
| Voda             | 175 ml   | 315 ml   |
| Cukor            | 1 k.l.   | 1½ k.l.  |
| Soľ              | ¾ k.l.   | 1½ k.l.  |
| Maslo            | 20 g     | 35 g     |

|                          | 4 bagiet | 8 bagiet |
|--------------------------|----------|----------|
|                          | 2h02     | 2h59     |
| Špeciálna chlebová múka  | 150 g    | 270 g    |
| Celozrná múka            | 100 g    | 180 g    |
| Jemné otruby             | 8 p.l.   | 14 p.l.  |
| Sušené pekárske drożdžie | 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 drożdžie. 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 rozhodlirobiť 8 bagiet, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod utierku 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 chlieb vychladnúť na mriežke.

## Bageta so slaninou, parmezánom a koriandrom

|                         | 4 bagiet | 8 bagiet |
|-------------------------|----------|----------|
| Časové intervaly        | 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 bagiet | 8 bagiet |
|------------------------------|----------|----------|
|                              | 2h02     | 2h59     |
| Sušené pekárske drożdžie     | ¾ k.l.   | 1½ k.l.  |
| Údená slanina                | 35 g     | 65 g     |
| Nastrúhaný parmezán          | 30 g     | 55 g     |
| Čerstvý nastrúhaný koriander | ½ p.l.   | 1 p.l.   |

Nechajte slaninu roztopiť sa a ohriať na horúcej protipriľnavej panvici. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ, olivový olej, cukor. Potom pridajte múku a drożdžie. Vložte misku do prístroja. Vyberte program č. 1. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 23 minútach) zapracujte slaninu, parmezán a koriander do cesta. Pri druhom pípnutí (po 1 hodine a 19 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodlirobiť 8 bagiet, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod utierku 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 47 minútach) vyberte bagety a znovu zopakujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.



## Ciabatta s orechami a syrom gorgonzola

PROG. 13

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Hmotnosti               | 1250 g  |
| Časové intervaly        | 1h15    |
| Voda                    | 450 ml  |
| Olivový olej            | 5 p.l.  |
| Soľ                     | 2½ k.l. |
| Špeciálna chlebová múka | 760 g   |
| Pistáciové orechy       | 80 g    |
| Syr gorgonzola          | 100 g   |
| Sušené pekárské droždie | 2½ k.l. |

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, olivový olej, soľ, múku, pistácie, syr gorgonzola a droždie. Vložte misku do prístroja. Vyberte program č. 13. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj a vyberte nádobu na cestu. Posypte pracovnú plochu múkou a rozdeľte cesto na 8 dielov v tvare malých bochníkov. Zakryte utierkou a nechajte kysnúť 1 hodinu pri izbovej teplote. Vyhrejте vopred rúru na 240°C (t. 8). Po zohriatí rúry potrite chleby pomocou štetca olivovým olejom. Vložte do rúry spolu s miskou na vodu na zvlhčenie rúry. Nechajte piecť 25 minút. Nechajte vychladnúť na mriežke.



## Kompót z jablák a rebarbory

PROG. 15

|                  |        |
|------------------|--------|
| 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. 15. 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 ovocia si vyberte sezónne ovocie.



## Cesto na pizzu

**PROG. 13**

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

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: vodu, olivový olej a soľ. Potom pridajte múku a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 13. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj a vyberte nádobu. Cesto je pripravené na ďalšie použitie.



## Čerstvé cestoviny

**PROG. 16**

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Hmotnosti               | 1250 g  |
| Časové intervaly        | 15 min  |
| Špeciálna chlebová múka | 830 g   |
| Voda                    | 200 ml  |
| Vajcia                  | 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. 16. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj a vyberte nádobu. Cesto je pripravené na ďalšie použitie.



## Pomarančový lekvár

**PROG. 15**

|                  |        |
|------------------|--------|
| Hmotnosti        | 1200 g |
| Časové intervaly | 1h30   |
| Pomaranče        | 750 g  |
| Cukor            | 750 g  |
| Podľa výberu:    |        |
| Pektín           | 50 g   |
| Citronová šťava  | 50 ml  |

Očistite pomaranče a nakrájajte ich na malé kúsky. Vložte ovocie nakrájané na kúsky do misky prístroja na prípravu chleba. Pridajte cukor a pektín. Vložte misku do prístroja. Vyberte program č. 15. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj a vyberte nádobu.

*Tipy: ak sa vám v obchode nepodari kúpiť pektín, môžete ho nahradiť citrónovou šťavou (približne 50 ml). Toto ovocie je prirodzene bohaté na pektín. V tomto prípade môžete varenie predĺžiť na 40 minút. Na prípravu kompótu si vyberte sezónne ovocie.*



**BEVEZETÉS**

P 45

**RÉGI KOROK KENYEREI**

P 46 - 47

**KLASSZIKUS KENYEREK**

P 48 - 49

**SPECIÁLIS KENYEREK**

P 50 - 51

**ÉDES ÍZEK**

P 52 - 53

**BAGETTEK ÉS PÉKSÜTEMÉNYEK**

P 54 - 55

**EGYEBEK**

P 56 - 57

# Bevezetés

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

**La farine** : la elnevezés használatos: búzaliszt (T55), speciális kenyérliszt, fehérkenyérhez való pékliszt, fehér liszt.

Megjegyzések: A 65-ös típusú liszt is megfelelhet.

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

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

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

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

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



## Tanácsok & Ötletek

### KENYÉR

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

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

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

### BAGUETTEK ÉS ZSEMLÉK

**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, lisztezzé 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, mielőtt megformázná, és a tésztát a lehető legkevesebbet dagasztva formázza meg.



## Auvergne-i rozskenyér

PROG. 5

| Súly                  | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Idő                   | 3h01   | 3h06   | 3h11   |
| Víz                   | 450 ml | 600 ml | 780 ml |
| Só                    | 1½ kk  | 2 kk   | 2½ kk  |
| Speciális kenyérliszt | 150 g  | 200 g  | 260 g  |
| Rozsliszt (T170)      | 375 g  | 500 g  | 650 g  |
| Száritott sütőélesztő | ¾ kk   | 1 kk   | 1½ kk  |

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és a száritott élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 5. 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.



## Ementális kenyér

PROG. 4

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

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, só, liszt, száritott élesztő és cukor. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 4. 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 sajtot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.





## Késleltetett kelesztésű kenyér

**PROG. 5**

| Súly                  | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Idő                   | 3h01   | 3h06   | 3h11   |
| Víz                   | 340 ml | 450 ml | 585 ml |
| Só                    | 1½ kk  | 2 kk   | 2½ kk  |
| Speciális kenyérliszt | 490 g  | 650 g  | 845 g  |
| Rozsliszt (T170)      | 40 g   | 50 g   | 65 g   |
| Száritott sütőélesztő | ½ kk   | ¾ kk   | 1 kk   |

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és a száritott élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 5. 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.



## Hagymás kenyér

**PROG. 6**

| Súly                  | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Idő                   | 3h06   | 3h11   | 3h16   |
| Víz                   | 190 ml | 255 ml | 380 ml |
| Olaj                  | 2½ ek  | 3½ ek  | 5 ek   |
| Cukor                 | 15 g   | 20 g   | 30 g   |
| Só                    | 2 kk   | 2½ kk  | 3½ kk  |
| Speciális kenyérliszt | 480 g  | 640 g  | 960 g  |
| Száritott sütőélesztő | 1 kk   | 1½ kk  | 2½ kk  |
| Hagyma                | 100 g  | 130 g  | 200 g  |

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Vágja apróra a hagymát, csepegtesse le és hagyja hűlni. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, olaj, cukor, só, liszt és élesztő. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 6. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 25 perc elteltével) adja hozzá a hagymát a tésztaához. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



## Teljes kiőrlésű kenyér

PROG. 6

| 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   | 2 ek   | 2 ek   |
| Tejpor                | 1½ ek  | 2 ek   | 2½ ek  |
| Speciális 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 6. 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.



## Gyors kenyér

PROG. 8

| 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   |
| Speciális kenyérliszt | 480 g  | 640 g  | 960 g  |
| Szárított sütőélesztő | 3 kk   | 4 kk   | 6 kk   |

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 héjszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

## Fehér kenyér

| 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 kk   | 1 kk   | 1½ kk  |
| Speciális 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 5. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 23 perc elteltével), ha úgy kívánja, adja hozzá az egyik további hozzávalót. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



## Rusztikus barna kenyér

| Súly                  | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Idő                   | 3h01   | 3h06   | 3h11   |
| Víz                   | 305 ml | 405 ml | 525 ml |
| Só                    | 1½kk   | 2 kk   | 3 kk   |
| Cukor                 | ½ ek   | 1 ek   | 1½ ek  |
| Speciális kenyérliszt | 415 g  | 560 g  | 725 g  |
| Teljes kiőrlésű liszt | 95 g   | 130 g  | 170 g  |
| Szárított sütőélesztő | 1½ kk  | 2 kk   | 2½ kk  |
| Izlés szerint:        |        |        |        |
| Dió                   | 110 g  | 150 g  | 225 g  |
| Mogyoró               | 110 g  | 110 g  | 110 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 5. 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.



## Szendvicsskenyér

| 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   |
| Speciális 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 4. 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.





## Magvas kenyér

PROG. 6

| Súly                  | 750 g       | 1000 g      | 1500 g      |
|-----------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Idő</b>            | <b>3h06</b> | <b>3h11</b> | <b>3h16</b> |
| Víz                   | 300 ml      | 405 ml      | 540 ml      |
| Repceolaj             | 2 ek        | 2½ ek       | 3½ ek       |
| Méz                   | 2 ek        | 2½ ek       | 3½ ek       |
| Só                    | 1½ kk       | 2 kk        | 3 kk        |
| Rozsliszt (T170)      | 240 g       | 330 g       | 435 g       |
| Teljes kiőrlésű liszt | 240 g       | 330 g       | 435 g       |
| Szárított sütőélesztő | 2 kk        | 2½ kk       | 3½ kk       |
| Lenmag                | 75 g        | 100 g       | 135 g       |
| Napraforgómag         | 25 g        | 30 g        | 45 g        |
| Mák                   | 15 g        | 20 g        | 30 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 28 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. 9

| Súly                         | 1000 g      |
|------------------------------|-------------|
| <b>Idő</b>                   | <b>2h11</b> |
| Víz                          | 425 ml      |
| Tojás                        | 3           |
| Növényi olaj                 | 3 ek        |
| Kristálycukor                | 2 ek        |
| Só                           | 1 kk        |
| Fehér rizsliszt              | 280 g       |
| Barna rizsliszt              | 140 g       |
| Főlőzött tejpor              | 3½ ek       |
| Xantángumi                   | 3½ kk       |
| Szárított hagymapehely       | 1 kk        |
| Mák                          | 1 kk        |
| Zellermag és szárított kapor | 1½ kk       |
| Reszelt cheddar sajt         | 170 g       |
| Szárított sütőélesztő        | 1 kk        |

Tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a megadott sorrendben. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 9. 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

| 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   |
| Speciális 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 6. 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

| Súly                  | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Idő                   | 3h11   | 3h16   | 3h21   |
| Víz                   | 180 ml | 230 ml | 295 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   |
| Speciális kenyérliszt | 155 g  | 200 g  | 255 g  |
| Rozsliszt (T170)      | 210 g  | 270 g  | 345 g  |
| Teljes kiőrlésű liszt | 110 g  | 140 g  | 180 g  |
| Búzacsíra por         | 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, búzacsíra por a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 11. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszint. Nyomja meg a « start/stop » gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 34 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

| Súly                  | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Idő                   | 3h11   | 3h06   | 3h11   |
| Víz                   | 320 ml | 430 ml | 500 ml |
| Napraforgóolaj        | ½ ek   | ½ c.s  | 1 ek   |
| Citromlé              | 1½ kk  | 2 kk   | 2 kk   |
| Speciális 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 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.





## Briós

PROG. 7

| Súly                           | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|--------------------------------|-------|--------|--------|
| Idő                            | 3h15  | 3h20   | 3h25   |
| Tej                            | 60 ml | 80 ml  | 120 ml |
| Tojás                          | 3     | 4      | 5      |
| Vaj, kis kockákra vágva        | 140 g | 200 g  | 230 g  |
| Só                             | 1½ kk | 2 kk   | 2 kk   |
| Cukor                          | 50 g  | 70 g   | 80 g   |
| Speciális kenyérliszt          | 430 g | 575 g  | 670 g  |
| Száritott sütőélesztő          | 1 kk  | 1½ kk  | 2½ kk  |
| Csokoládédarabkák (fakultatív) | 110 g | 150 g  | 170 g  |

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: tej, tojás, puha vaj, só és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és a száritott élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 7. programot, a briós súlyát és a kívánt héjszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 25 perc elteltével), ha úgy kívánja, adjon hozzá csokoládédarabkákat. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



## Fűszeres kenyér

PROG. 14

| Súly                     | 1000 g   |
|--------------------------|----------|
| Idő                      | 2h08     |
| Tej                      | 200 ml   |
| Tojás                    | 2        |
| Vörös cukor              | 100 g    |
| Só                       | ½ kk     |
| 4 fűszerkeverék          | 1 kk     |
| Étkezési szódabikarbóna* | ½ kk     |
| Fahéj                    | 1 kk     |
| Méz                      | 500 g    |
| Olvasztott vaj           | 200 g    |
| Speciális kenyérliszt    | 400 g    |
| Sütőpor                  | 1 zacskó |

\*a sóknál található

Tejnézse meg a táblázatot. Űsse egy keverőtálba a tojásokat, adja hozzá a vörös cukrot, a sót és az étkezési szódabikarbóna. Habosítsa 5 percen keresztül. Adja hozzá a fűszereket, a mézet és az olvasztott vaját. Öntse a készítményt a kenyérsütőgép sütőedényébe. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és a sütőport. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 14. 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.

**Tipp:** Ha jól átsült fűszeres kenyeret szeretne készíteni, akkor a program lejártá után a kiborítás előtt még további 10-20 percig a kenyérsütőgépben hagyhatja.



## Kalács

| Súly                        | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|-----------------------------|--------|--------|--------|
| Idő                         | 2h53   | 2h58   | 3h03   |
| Tej                         | 280 ml | 315 ml | 400 ml |
| Vaj                         | 60 g   | 70 g   | 80 g   |
| Só                          | 1½ kk  | 2 kk   | 2½ kk  |
| Cukor                       | 2½ ek  | 3 ek   | 3½ ek  |
| Speciális kenyérliszt       | 495 g  | 555 g  | 700 g  |
| Szárított sütőélesztő       | 2 kk   | 2 kk   | 2½ kk  |
| Izlés szerint (fakultatív): |        |        |        |
| Mazsola                     | 60 g   | 70 g   | 80 g   |
| Kandírozott gyümölcsök      | 60 g   | 70 g   | 80 g   |

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: tej, puha vaj, só és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 4. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 30 perc elteltével), ha úgy kívánja, adja hozzá a mazsolát vagy a kandírozott gyümölcsöket. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



## Kuglóf

| Súly                  | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Idő                   | 3h15   | 3h20   | 3h25   |
| Tej                   | 100 ml | 120 ml | 205 ml |
| Tojás                 | 2      | 3      | 4      |
| Vaj                   | 160 g  | 210 g  | 250 g  |
| Só                    | 1 kk   | 1 kk   | 1½ kk  |
| Cukor                 | 70 g   | 90 g   | 135 g  |
| Speciális 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 7. programot, a briós súlyát és a kívánt héjszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 25 perc elteltével) adja hozzá az egész mandulaszemeket és a beáztatott mazsolát. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



## Cake

| Súly                     | 1000 g   | 1000 g |
|--------------------------|----------|--------|
| Idő                      | 2h08     | 2h08   |
| Tojás                    | 5        |        |
| Cukor                    | 165 g    |        |
| Vaníliás cukor           | 1 zacskó |        |
| Só                       | 1 csipet |        |
| 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 kenyérsütőgép sütőedényébe. Adja hozzá a barna rumot, a puha vajat, a finomlisztet és a sütőport. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 14. programot és a kívánt héjszint. 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.

**Tipp:** Ha jól átsült cake-et szeretne készíteni, akkor a program lejártá után a kiborítás előtt még további 10 percig a kenyérsütőgépben hagyhatja.



## Aszalt szilvás, diós bagett

PROG. 1

| Idő                   | 4 db bagett | 8 db bagett |
|-----------------------|-------------|-------------|
|                       | 2h02        | 2h59        |
| Víz                   | 160 ml      | 290 ml      |
| Cukor                 | 1 ek        | 1½ ek       |
| Só                    | ¾ kk        | 1½ kk       |
| Kukoricadara          | 25 g        | 45 g        |
| Speciális kenyérliszt | 200 g       | 360 g       |
| Rozsliszt (T170)      | 25 g        | 45 g        |
| Száritott sütőélesztő | ¾ kk        | 1½ kk       |
| Aszalt szilva         | 45 g        | 80 g        |
| Dió                   | 45 g        | 80 g        |

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, cukor és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot, a kívánt héjszint és nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (27 perc elteltével) adja hozzá a diót a tésztahoz. 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 tésztaadarakokat 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 ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével hagyja hűlni egy rácson.



## Mézes, zabpelyhes bagett

PROG. 1

| Idő                   | 4 db bagett | 8 db bagett |
|-----------------------|-------------|-------------|
|                       | 2h02        | 2h59        |
| Víz                   | 175 ml      | 315 ml      |
| Só                    | ¾ kk        | 1½ kk       |
| Méz                   | 30 g        | 55 g        |
| Speciális kenyérliszt | 210 g       | 380 g       |
| Rozsliszt (T170)      | 40 g        | 70 g        |
| Száritott sütőélesztő | ¾ kk        | 1½ kk       |
| Zabpelye              | 25 g        | 45 g        |

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, méz 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. Kenje meg vízzel mielőtt a zabpelyhebe forgatná a tésztaadarakokat. Helyezze a tésztaadarakokat a „speciális bagettsütő” tepsire. Készítsen mély bevágásokat egy ollóval és húzza szét a hegyeit, hogy kalász formát alkosson. 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.



## Mazsolás buci

| Idő                   | 4 cipó | 8 cipó |
|-----------------------|--------|--------|
|                       | 2h02   | 2h59   |
| Víz                   | 165 ml | 300 ml |
| Cukor                 | 1 ek   | 1½ ek  |
| Só                    | ¾ kk   | 1½ kk  |
| Speciális kenyérliszt | 125 g  | 225 g  |

|                       | 4 cipó | 8 cipó |
|-----------------------|--------|--------|
|                       | 2h02   | 2h59   |
| Rozsliszt (T170)      | 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 tésztahoz. A második sípszó elhangzásakor (1h05 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 cipócskát kíván készíteni, ossza kétfelé a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossa az 1. adag tésztát 4 egyenlő részre. Ezekből fog bagetteket formázni, mielőtt a lisztbe forgatná. Helyezze a tésztadarabokat a „speciális bagettsütő” tepsire. Teljes hosszban vágja be a tésztadarabokat. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sípszó elhangzásakor (57 perc elteltével) vegye ki a buciakat, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével hagyja hűlni egy rácon.



## Finom korpás bagett

| Idő   | 4 db bagett | 8 db bagett |
|-------|-------------|-------------|
|       | 2h02        | 2h59        |
| Víz   | 175 ml      | 315 ml      |
| Cukor | 1 kk        | 1½ kk       |
| Só    | ¾ kk        | 1½ kk       |
| Vaj   | 20 g        | 35 g        |

|                       | 4 db bagett | 8 db bagett |
|-----------------------|-------------|-------------|
|                       | 2h02        | 2h59        |
| Speciális kenyérliszt | 150 g       | 270 g       |
| Teljes kiőrlésű liszt | 100 g       | 180 g       |
| Finom korpa           | 8 ek        | 14 ek       |
| Száritott sütőélesztő | ¾ kk        | 1½ kk       |

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, vaj, cukor és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot, a kívánt 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. Ossa az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, ezekből fog bagetteket formázni. Nedvesítse be őket, mielőtt a finom korpába forgatja. Helyezze a tésztadarabokat a „speciális bagettsütő” tepsire. Teljes hosszban vágja be a tésztadarabokat. 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 rácon.



## Szalonnás, parmezános és korianderes bagett

| 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        |
| Speciális 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 tésztahoz. A második sípszó elhangzásakor (1h19 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 hosszban vágja be a tésztadarabokat. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sípszó elhangzásakor (47 perc elteltével) vegye ki a bagetteket, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével hagyja hűlni egy rácon.





## Diós, gorgonzolás cibatta

PROG. 13

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Súly                  | 1250 g |
| Idő                   | 1h15   |
| Víz                   | 450 ml |
| Olívaolaj             | 5 ek   |
| Só                    | 2½ kk  |
| Speciális kenyérliszt | 760 g  |
| Apróra tört dió       | 80 g   |
| Gorgonzola            | 100 g  |
| Száritott sütőélesztő | 2½ kk  |

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, olívaolaj, só, liszt, apróra tört dió, gorgonzola és élesztő. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 13. programot és nyomja meg a „start/stop” gombot. Egy óra elteltével kapcsolja ki a gépet és vegye ki a tésztát a sütőedényből. Lisztezze meg a munkafelületet és ossza a tésztát 8 cipóformájú részre. Takarja le egy konyharuhával és hagyja 1 órán át kelni környezeti hőmérsékleten. Melegítse elő a sütőt 240°C-ra (8. fokozat). Ha a sütő bemelegedett, egy ecset segítségével kenje be a tésztadarabokat olívaolajjal. Tegye a sütőbe egy vízzel megtöltött edénnyel együtt a sütő nedvesítéséhez. Süsse 25 percig. Hagyja a rácson kihűlni.



## Alma-rebarbara kompót

PROG. 15

|           |        |
|-----------|--------|
| 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 kenyérsütőgép sütőedényébe. Adja hozzá a cukrot. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 15. 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.**



## Pizza tészta

**PROG. 13**

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Súly                  | 1250 g |
| Idő                   | 1h15   |
| Víz                   | 450 ml |
| Olívaolaj             | 2½ ek  |
| Só                    | 2½ kk  |
| Speciális 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 13. 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. 16**

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Súly                  | 1250 g |
| Idő                   | 15 min |
| Speciális 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 16. programot. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet és vegye ki a sütőedényt. A tészta felhasználásra kész.



## Narancslekvár

**PROG. 15**

|                |        |
|----------------|--------|
| Súly           | 1200 g |
| Idő            | 1h30   |
| Narancs        | 750 g  |
| Cukor          | 750 g  |
| Ízlés szerint: |        |
| Pektin         | 50 g   |
| Citromlé       | 50 ml  |

Hámozza meg a narancsokat, vágja darabokra, magozza ki. Borítsa a feldarabolt gyümölcsöt a kenyérsütőgép sütőedényébe. Adja hozzá a cukrot és a pektint. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 15. programot. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet és vegye ki a sütőedényt.

**Tipp:** ha nem talál pektint a boltban, akkor citromlével is helyettesítheti (körülbelül 50 ml); ez a gyümölcs pektinben gazdag. Ebben az esetben javasoljuk, hogy 40 perccel tovább főzze. A lekvárkészítéshez idényjellegű gyümölcsöket válasszon.



**ВЪВЕДЕНИЕ**

P 59

**ТРАДИЦИОНЕН ХЛЯБ**

P 60 - 61

**КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБ**

P 62 - 63

**СПЕЦИАЛЕН ХЛЯБ**

P 64 - 65

**СЛАДКИ ВКУСОВЕ**

P 66 - 67

**БАГЕТИ И ХЛЕБЧЕТА**

P 68 - 69

**КАКВО ДРУГО**

P 70 - 71

## 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 противополоказания), се предлага на пазара под няколко наименования: пшенично брашно (Т55), специално брашно за хляб, хлябно брашно за бял хляб, бяло брашно.

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

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

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

### Равностойност количество / тегло между суха мая, прясна мая и течна мая:

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

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



## 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

**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 обработката е трудна:** 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.



## Овернски ръжен хляб

PROG. 5

|                          |          |         |          |
|--------------------------|----------|---------|----------|
| Тегло                    | 750 г    | 1000 г  | 1500 г   |
| Време                    | 3,01 ч   | 3,06 ч  | 3,11 ч   |
| Вода                     | 450 мл   | 600 мл  | 780 мл   |
| Сол                      | 1½ к. л. | 2 к. л. | 2½ к. л. |
| Специално брашно за хляб | 150 г    | 200 г   | 260 г    |
| Ръжено брашно (Т170)     | 375 г    | 500 г   | 650 г    |
| Суха мая за хляб         | ¾ к. л.  | 1 к. л. | 1½ к. л. |

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода и сол. След това добавете двата вида брашно и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 5, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



## Хляб с ементал

PROG. 4

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

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, сол, брашно, суха мая и захар. Поставете съда в машината. Изберете програма 4, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 30 мин) добавете сирене. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



## Традиционен хляб

**PROG. 5**

| Тегло                    | 750 г    | 1000 г  | 1500 г   |
|--------------------------|----------|---------|----------|
| Време                    | 3,01 ч   | 3,06 ч  | 3,11 ч   |
| Вода                     | 340 мл   | 450 мл  | 585 мл   |
| Сол                      | 1½ к. л. | 2 к. л. | 2½ к. л. |
| Специално брашно за хляб | 490 г    | 650 г   | 845 г    |
| Ръжено брашно (Т170)     | 40 г     | 50 г    | 65 г     |
| Суша мая за хляб         | ½ к. л.  | ¾ к. л. | 1 к. л.  |

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода и сол. След това добавете двата вида брашно и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 5, теглото на хляба и желаниния цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



## Хляб с лук

**PROG. 6**

| Тегло                    | 750 г    | 1000 г   | 1500 г   |
|--------------------------|----------|----------|----------|
| Време                    | 3,06 ч   | 3,11 ч   | 3,16 ч   |
| Вода                     | 190 мл   | 255 мл   | 380 мл   |
| Олио                     | 2½ с. л. | 3½ с. л. | 5 с. л.  |
| Захар                    | 15 г     | 20 г     | 30 г     |
| Сол                      | 2 к. л.  | 2½ к. л. | 3½ к. л. |
| Специално брашно за хляб | 480 г    | 640 г    | 960 г    |
| Суша мая за хляб         | 1 к. л.  | 1½ к. л. | 2½ к. л. |
| Лук                      | 100 г    | 130 г    | 200 г    |

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Нарезете лука на малки кубчета, изцедете ги и ги оставете да се охладят. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, олио, захар, сол, брашно и мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 6, теглото на хляба и желаниния цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 25 мин) прибавете лука в тестото. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



## Пълнозърнест хляб

PROG. 6

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

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: вода, слънчогледово олио, сол, захар и мляко на прах. След това добавете двата вида брашно и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 6, теглото на хляба и желанния цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



## Бърз хляб

PROG. 8

| 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 с. л. | 2 с. л.  | 3 с. л. |
| Сол                      | 1½ к. л. | 2 к. л.  | 3 к. л. |
| Захар                    | 1 с. л.  | 1½ с. л. | 2 с. л. |
| Мляко на прах            | 1½ с. л. | 2½ с. л. | 3 с. л. |
| Специално брашно за хляб | 480 г    | 640 г    | 960 г   |
| Суха мая за хляб         | 3 к. л.  | 4 к. л.  | 6 к. л. |

Поставете в съда съставките 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 желанния цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.





## 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 к. л. | 2 к. л.  | 3 к. л.  |
| Захар                    | ½ к. л.  | 1 к. л.  | 1½ к. л. |
| Специално брашно за хляб | 520 г    | 700 г    | 900 г    |
| Суша мая за хляб         | 1 к. л.  | 1½ к. л. | 2 к. л.  |
| 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 5, теглото на хляба и желаниа цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 23 мин) добавете, ако желаете, една от допълнителните съставки. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

**PROG. 5**


## 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 с.с.  | 2 к. л. | 3 к. л.  |
| Захар                    | ½ с. л.  | 1 с. л. | 1½ с. л. |
| Специално брашно за хляб | 415 г    | 560 г   | 725 г    |
| Пълнозърнесто брашно     | 95 г     | 130 г   | 170 г    |
| Суша мая за хляб         | 1½ к. л. | 2 к. л. | 2½ к. л. |
| По избор:                |          |         |          |
| Орехи                    | 110 г    | 150 г   | 225 г    |
| Лешници                  | 110 г    | 110 г   | 110 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 5, теглото на хляба и желаниа цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 23 мин) добавете, ако желаете, орехите или лешниците. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

**PROG. 5**


## Хляб без кори

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

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: вода, слънчогледово олио, сол, захар и мляко на прах. След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 4, теглото на хляба и желаниа цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

**PROG. 4**



## Хляб със семена

PROG. 6

|                      |          |          |          |
|----------------------|----------|----------|----------|
| Тегло                | 750 г    | 1000 г   | 1500 г   |
| Време                | 3,06 ч   | 3,11 ч   | 3,16 ч   |
| Вода                 | 300 мл   | 405 мл   | 540 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.  | 3 к. л.  |
| Ръжено брашно (Т170) | 240 г    | 330 г    | 435 г    |
| Пълнозърнесто брашно | 240 г    | 330 г    | 435 г    |
| Суха мая за хляб     | 2 к. л.  | 2½ к. л. | 3½ к. л. |
| Ленено семе          | 75 г     | 100 г    | 135 г    |
| Слънчогледово семе   | 25 г     | 30 г     | 45 г     |
| Семена от мак        | 15 г     | 20 г     | 30 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 6, теглото на хляба и желания 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. 9

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| 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 к. л.  |
| Семена от мак                  | 1 к. л.  |
| Семена от целина и сушен копър | 1½ к. л. |
| Настъргано сирене „Чедър“      | 170 г    |
| Суха мая за хляб               | 1 к. л.  |

Вижте таблицата. Поставете съставките в съда в посочения ред. Поставете съда в машината. Изберете програма 9 и желания цвят на кората. Натиснете бутон „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

## хляб с фибри

| Тегло                    | 750 г   | 1000 г   | 1500 г   |
|--------------------------|---------|----------|----------|
| Време                    | 3,06 ч  | 3,11 ч   | 3,16 ч   |
| Вода                     | 350 мл  | 460 мл   | 600 мл   |
| Слънчогледово олио       | ½ с. л. | ½ с. л.  | 1 с. л.  |
| Сол                      | 1 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 6, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете бутон „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



## Хляб омега 3

| Тегло                    | 750 г    | 1000 г   | 1500 г   |
|--------------------------|----------|----------|----------|
| Време                    | 3,11 ч   | 3,16 ч   | 3,21 ч   |
| Вода                     | 180 мл   | 230 мл   | 295 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 (T170)     | 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 10, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звук сигнал (след около 34 мин) добавете Ленено семе и Слънчогледово семе. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



## Безсолен хляб

| Тегло                    | 750 г    | 1000 г   | 1500 г  |
|--------------------------|----------|----------|---------|
| Време                    | 3,11 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 10, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.





## Кифла

PROG. 7

|                                  |          |          |          |
|----------------------------------|----------|----------|----------|
| Тегло                            | 750 г    | 1000 г   | 1500 г   |
| Време                            | 3,15 ч   | 3,20 ч   | 3,25 ч   |
| Мляко                            | 60 мл    | 80 мл    | 120 мл   |
| Яйца                             | 3        | 4        | 5        |
| Масло, нарязано на малки кубчета | 140 г    | 200 г    | 230 г    |
| Сол                              | 1½ к. л. | 2 к. л.  | 2 к. л.  |
| Захар                            | 50 г     | 70 г     | 80 г     |
| Специално брашно за хляб         | 430 г    | 575 г    | 670 г    |
| Суха мая за хляб                 | 1 к. л.  | 1½ к. л. | 2½ к. л. |
| Парчета шоколад (незадължително) | 110 г    | 150 г    | 170 г    |

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: мляко, яйца, разтопено масло, сол и захар. След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 7, теглото на кифлата и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При звуковия сигнал (след около 25 мин) добавете, ако желаете, парчета шоколад. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



## Хляб с подправки

PROG. 14

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Тегло                    | 1000 г    |
| Време                    | 2,08 ч    |
| Мляко                    | 200 мл    |
| Яйца                     | 2         |
| Жълта захар              | 100 г     |
| Сол                      | ½ к. л.   |
| Смес от 4 подправки      | 1 к. л.   |
| Хранителна сода*         | ½ к. л.   |
| Канела                   | 1 к. л.   |
| Мед                      | 500 г     |
| Разтопено масло          | 200 г     |
| Специално брашно за хляб | 400 г     |
| Химична мая              | 1 пакетче |

*\*предлага се на щандовете за солени изделия*

Вижте таблицата. Прибавете в купа яйцата, жълтата захар, солта и хранителна сода. Разбийте всичко в продължение на 5 мин. Добавете подправките, млякото, меда и разтопеното масло. Поставете сместа в съда на машината за хляб. Добавете двата вида брашно и химичната мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 14 и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

*Полезен съвет: ако предпочитате хляба с подправки да бъде добре изпечен, при завършване на програмата може да го оставите още 10–20 мин в машината за хляб, преди да го извадите от формата.*

## Хляб с мляко

|                            |          |         |          |
|----------------------------|----------|---------|----------|
| Тегло                      | 750 г    | 1000 г  | 1500 г   |
| Време                      | 2,53 ч   | 2,58 ч  | 3,03 ч   |
| Мляко                      | 280 мл   | 315 мл  | 400 мл   |
| Масло                      | 60 г     | 70 г    | 80 г     |
| Сол                        | 1½ к. л. | 2 к. л. | 2½ к. л. |
| Захар                      | 2½ с. л. | 3 с. л. | 3½ с. л. |
| Специално брашно за хляб   | 495 г    | 555 г   | 700 г    |
| Суха мая за хляб           | 2 к. л.  | 2 к. л. | 2½ к. л. |
| По избор (незадължително): |          |         |          |
| Сухо грозде                | 60 г     | 70 г    | 80 г     |
| Захаросани плодове         | 60 г     | 70 г    | 80 г     |

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: мляко, разтопено масло, сол и захар. След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 4, теглото на хляба и желаните цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звук сигнал (след около 30 мин) добавете, ако желаете, сухото грозде или захаросаните плодове. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



## Кюгелхопф

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

Маринованите сухи 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 7, теглото на кифлата и желаните цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звук сигнал (след около 25 мин) добавете целите бадеми и маринованото грозде. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



## Кекс

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

Поставете в купа яйцата, захарта, ваниловата захар и солта. Разбийте всичко в продължение на 5 минути. Излейте сместа в съда на машината за хляб. Добавете тъмния ром, разтопеното масло, финото брашно и химичната мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 14 и желаните цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звук сигнал (след 23 мин) прибавете сухото грозде и захаросаните плодове. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете кекса от формата.

*Полезен съвет: ако предпочитате кексът да е добре изпечен, при завършване на програмата може да го оставите в машината за хляб още 10 минути, преди да го извадите от формата.*





## Багети със сушени сини сливи и орехи

PROG. 1

|                          | 4 багети | 8 багети |
|--------------------------|----------|----------|
| Време                    | 2,02 ч   | 2,59 ч   |
| Вода                     | 160 мл   | 290 мл   |
| Захар                    | 1 с. л.  | 1½ с. л. |
| Сол                      | ¾ к. л.  | 1½ к. л. |
| Царевичен грис           | 25 г     | 45 г     |
| Специално брашно за хляб | 200 г    | 360 г    |
| Ръжено брашно (Т170)     | 25 г     | 45 г     |
| Суша 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 програмата 1 и желаните цвят на кората, натиснете бутона „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след 27 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.



## Багети с мед и овесени зърна

PROG. 1

|                          | 4 багети | 8 багети |
|--------------------------|----------|----------|
| Време                    | 2,02 ч   | 2,59 ч   |
| Вода                     | 175 мл   | 315 мл   |
| Сол                      | ¾ к. л.  | 1½ к. л. |
| Мед                      | 30 г     | 55 г     |
| Специално брашно за хляб | 210 г    | 380 г    |
| Ръжено брашно (Т170)     | 40 г     | 70 г     |
| Суша мая за хляб         | ¾ к. л.  | 1½ к. л. |
| Овесени зърна            | 25 г     | 45 г     |

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, мед и сол. След това добавете двата вида брашно и маята. Поставете съда в машината. Изберете програмата 1, желаните цвят на кората и натиснете бутона „Включване – Изключване“. При втория звуков сигнал (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 на 4 равни части, които да оформите на багети. Намажете ги с вода, преди да ги овалате в овесените зърна. Поставете ги върху тавата за печене „специални багети“. Направете няколко дълбоки разреза с длето и разделете краищата, за да придадете форма на клас. 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

|                          | 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      |

|                      | 4 хлебчета | 8 хлебчета |
|----------------------|------------|------------|
| Ръжено брашно (Т170) | 125 г      | 225 г      |
| Суша 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 желанния цвят на кората, натиснете бутона „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след 23 мин) прибавете сухото грозде и тестото. При втория звуков сигнал (след 1,05 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 хлебчета, разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия къс на 4 равни части, които да оформите на багети, преди да ги оваляте в брашното. Поставете ги върху плочата за печене „специални багети“. Нарезете тестото по цялата му дължина. Отново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 57 мин) извадете хлебчетата, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. При завършване на всяко печене ги оставайте да се охладят върху решетка.

## Багети с фини трици

|       | 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     |

|                          | 4 багети | 8 багети |
|--------------------------|----------|----------|
| Специално брашно за хляб | 150 г    | 270 г    |
| Пълнозърнесто брашно     | 100 г    | 180 г    |
| Фини трици               | 8 с. л.  | 14 с. л. |
| Суша 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, желанния цвят на кората и натиснете бутона „Включване – Изключване“. При втория звуков сигнал (след 1,05 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 багети, разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия къс на 4 равни части, които да оформите на багети. Навлажнете ги, преди да ги оваляте във фините трици. Поставете ги върху плочата за печене „специални багети“. Нарезете тестото по цялата му дължина. Отново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 57 мин) извадете багетите, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. В края на всяко печене ги оставайте да се охладят върху решетка.

## Багети със сланина, пармезан и кориандър

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

|                            | 4 багети | 8 багети |
|----------------------------|----------|----------|
| Суша мая за хляб           | ¾ к. л.  | 1½ к. л. |
| Пушена сланина             | 35 г     | 65 г     |
| Настърган пармезан         | 30 г     | 55 г     |
| Пресен настърган кориандър | ½ с. л.  | 1 с. л.  |

Запечете леко сланината в топла фурна с незалепващо покритие, изцедете и оставете да се охладят. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, сол, зехтин, захар. След това добавете брашното и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 1. Натиснете бутона „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след 23 мин) прибавете сланината, пармезана и кориандъра към тестото. При втория звуков сигнал (след 1,19 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 47 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.



## Чибата с орехи и горгонзола

PROG. 13

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Тегло                    | 1250 г   |
| Време                    | 1,15 ч   |
| Вода                     | 450 мл   |
| Зехтин                   | 5 с. л.  |
| Сол                      | 2½ к. л. |
| Специално брашно за хляб | 760 г    |
| Счукани орехи            | 80 г     |
| Горгонзола               | 100 г    |
| Суха мая за хляб         | 2½ к. л. |

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, зехтин, сол, брашно, счукани орехи, горгонзола и мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 13 и натиснете „Включване – Изключване“. След един час изключете машината и извадете тестото от съда. Поръсете с брашно работната повърхност и разделете тестото на 8 къса във формата на хлебчета. Покрийте ги с кърпа и ги оставете да бухнат за 1 час на стайна температура. Загрейте фурната на 240 °С (термостат 8). След като фурната се загрее, намажете тестото със зехтин с помощта на четка. Опечете със съд с вода, поставен във фурната, за да я навлжните. Опечете за 25 минути. Оставете да се охлади върху решетката.



## Компот ябълка ревен

PROG. 15

|        |         |
|--------|---------|
| 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 15. 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. Изберете сезонни плодове, за да направите компота.*





## Тесто за пица

**PROG. 13**

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

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, зехтин и сол. След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 13. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината и извадете съда. Тестото е готово за използване.



## Пресни тестени изделия

**PROG. 16**

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

Поставете съставките в съда в следния ред: брашно, вода, яйца и сол. Поставете съда в машината. Изберете програма 16. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината и извадете съда. Тестото е готово за използване.



## Мармалад от портокал

**PROG. 15**

|             |        |
|-------------|--------|
| Тегло       | 1200 г |
| Време       | 1,30 ч |
| Портокали   | 750 г  |
| Захар       | 750 г  |
| По избор:   |        |
| Пектин      | 50 г   |
| Лимонов сок | 50 мл  |

Обелете портокалите, нарежете ги на парчета, почистете от семките. Прибавете нарязаните плодове в съда на машината за хляб. Добавете захар и пектин. Поставете съда в машината. Изберете програма 15. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината и извадете съда.

**Полезен съвет:** ако не намерите пектин в магазина, може да го замените от лимонов сок (около 50 мл); този плод е естествено богат на пектин. В този случай ви съветваме да удължите печенето с още 40 мин. Изберете сезонни плодове, за да направите конфитюра.



**INTRODUCERE**

P 73

**PÂINEA DE ODINIOARĂ**

P 74 - 75

**PÂINE CLASICĂ**

P 76 - 77

**SPECIALITĂȚI**

P 78 - 79

**PREPARATE DULCI**

P 80 - 81

**BAGHETE ȘI CHIFLE**

P 82 - 83

**ALTE SORTIMENTE**

P 84 - 85

# 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 sau 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 care trebuie hidratată, uscată instantanee sau lichidă. Drojdia se vinde în supermarket-uri (în raioane de specialitate sau în raioanele foarte răcoroase).

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

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

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

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



# Recomandări și sugestii

## PÂINEA

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

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

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

## BAGHETE ȘI CHIFLE

**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 mâinile 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 apoi trebuie lăsat 10 minute înainte de a reîncepe modelarea.

**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 aluatul timp de 10 minute înainte de modelare și încercați să frământați aluatul cât mai puțin posibil.



## Pâine de seară Auvergne

PROG. 5

| Greutăți                    | 750 g         | 1000 g        | 1500 g        |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Durată                      | 3 ore 01 min. | 3 ore 06 min. | 3 ore 11 min. |
| Apă                         | 450 ml        | 600 ml        | 780 ml        |
| Sare                        | 1½ l.         | 2 l.          | 2½ l.         |
| Făină specială pentru pâine | 150 g         | 200 g         | 260 g         |
| Făină de seară (T170)       | 375 g         | 500 g         | 650 g         |
| Drojdie uscată              | ¾ l.          | 1 l.          | 1½ l.         |

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 5, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Pâine cu brânză Emmental

PROG. 4

| 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 4, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 30 min.), adăugați brânza. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Pâine tradițională

**PROG. 5**

| Greutăți                    | 750 g         | 1000 g        | 1500 g        |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Durată                      | 3 ore 01 min. | 3 ore 06 min. | 3 ore 11 min. |
| Apă                         | 340 ml        | 450 ml        | 585 ml        |
| Sare                        | 1½ l.         | 2 l.          | 2½ l.         |
| Făină specială pentru pâine | 490 g         | 650 g         | 845 g         |
| Făină de secară (T170)      | 40 g          | 50 g          | 65 g          |
| Drojdie uscată              | ½ l.          | ¾ l.          | 1 l.          |

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 5, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Pâine cu ceapă

**PROG. 6**

| Greutăți                    | 750 g         | 1000 g        | 1500 g        |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Durată                      | 3 ore 06 min. | 3 ore 11 min. | 3 ore 16 min. |
| Apă                         | 190 ml        | 255 ml        | 380 ml        |
| Ulei                        | 2½ L.         | 3½ L.         | 5 L.          |
| Zahăr                       | 15 g          | 20 g          | 30 g          |
| Sare                        | 2 l.          | 2½ l.         | 3½ l.         |
| Făină specială pentru pâine | 480 g         | 640 g         | 960 g         |
| Drojdie uscată              | 1 l.          | 1½ l.         | 2½ l.         |
| Ceapă                       | 100 g         | 130 g         | 200 g         |

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Tăiați cepele în cubulețe mici, scurgeți-le și lăsați-le la rece. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei, zahăr, sare, făină și drojdie. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 6, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 25 min.), încorporați cepele în aluat. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Pâine integrală

PROG. 6

| Greutăți                    | 750 g         | 1000 g        | 1500 g        |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Dură                        | 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.          | 2 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 cuvă în mașină. Selectați programul 6, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuvă apoi pâinea.



## Pâine rapidă

PROG. 8

| Greutăți                    | 750 g         | 1000 g        | 1500 g        |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Dură                        | 1 ore 28 min. | 1 ore 33 min. | 1 ore 38 min. |
| Apă caldută                 | 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.          |

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



## 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 5, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați, dacă doriți, unul dintre ingredientele suplimentare. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Pâine rustică

| Greutăți                    | 750 g         | 1000 g        | 1500 g        |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Durată                      | 3 ore 01 min. | 3 ore 06 min. | 3 ore 11 min. |
| Apă                         | 305 ml        | 405 ml        | 525 ml        |
| Sare                        | 1½ l.         | 2 l.          | 3 l.          |
| Zahăr                       | ½ l.          | 1 l.          | 1½ l.         |
| Făină specială pentru pâine | 415 g         | 560 g         | 725 g         |
| Făină integrală             | 95 g          | 130 g         | 170 g         |
| Drojdie uscată              | 1½ l.         | 2 l.          | 2½ l.         |
| La alegere:                 |               |               |               |
| Nuci                        | 110 g         | 150 g         | 225 g         |
| Alune                       | 110 g         | 110 g         | 110 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 5, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați, dacă doriți, nucile sau alunele. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Pâine „toast”

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

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf. Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 4, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Pâine cu semințe

PROG. 6

| Greutăți                    | 750 g         | 1000 g        | 1500 g        |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Durăți                      | 3 ore 06 min. | 3 ore 11 min. | 3 ore 16 min. |
| Apă                         | 300 ml        | 405 ml        | 540 ml        |
| Ulei de rapiță              | 2 L.          | 2½ L.         | 3½ L.         |
| Miere                       | 2 L.          | 2½ L.         | 3½ L.         |
| Sare                        | 1½ l.         | 2 l.          | 3 l.          |
| Făină de secară (T170)      | 240 g         | 330 g         | 435 g         |
| Făină integrală             | 240 g         | 330 g         | 435 g         |
| Drojdie uscată              | 2 l.          | 2½ l.         | 3½ l.         |
| Semințe de in               | 75 g          | 100 g         | 135 g         |
| Semințe de floarea-soarelui | 25 g          | 30 g          | 45 g          |
| Semințe de mac              | 15 g          | 20 g          | 30 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 6, 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. 9

| Greutăți                         | 1000 g        |
|----------------------------------|---------------|
| Durăți                           | 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 și 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 9 și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Pâine cu fibre

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

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare și lapte praf. Adăugați apoi făina, tărâțele fine și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 6, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Pâine cu Omega 3

| Greutăți                    | 750 g         | 1000 g        | 1500 g        |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Durată                      | 3 ore 11 min. | 3 ore 16 min. | 3 ore 21 min. |
| Apă                         | 180 ml        | 230 ml        | 295 ml        |
| Iaurt 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 (T170)      | 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 turnesol         | 40 g          | 60 g          | 70 g          |

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, iaurt simplu, ulei de rapiță, melasă, sare și lapte praf. Adăugați apoi cele trei tipuri de făină, praf de germeni de grâu și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 11, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La semnalul sonor (după aproximativ 34 min.), adăugați semințe de in și semințe de floarea-soarelui. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Pâine fără sare

| Greutăți                    | 750 g         | 1000 g        | 1500 g        |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Durată                      | 3 ore 11 min. | 3 ore 06 min. | 3 ore 11 min. |
| Apă                         | 320 ml        | 430 ml        | 500 ml        |
| Ulei de floarea-soarelui    | ½ L.          | ½ c.s.        | 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 10, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.





## Brioșe

PROG. 7

| Greutăți                         | 750 g         | 1000 g        | 1500 g        |
|----------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Durață                           | 3 ore 15 min. | 3 ore 20 min. | 3 ore 25 min. |
| Lapte                            | 60 ml         | 80 ml         | 120 ml        |
| Ouă                              | 3             | 4             | 5             |
| 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 7, greutatea brioșei și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La semnalul sonor (după aproximativ 25 min.), adăugați, dacă doriți, bucățelele de ciocolată. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Pâine condimentată

PROG. 14

| 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.          |
| Scorțișoară                 | 1 l.          |
| Miere                       | 500 g         |
| Unt topit                   | 200 g         |
| Făină specială pentru pâine | 400 g         |
| Praf de copt                | 1 pliculeț    |

*\*se găsește la raionul de produse sărate*

Consultați tabelul. Turnați ouăle, zahărul brun, sarea și bicarbonat 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 cele două tipuri de făină și praful de copt. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 14 și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.

*Sugestii: dacă preferați ca pâinea condimentată să fie coaptă bine, puteți, la sfârșitul programului, să o mai lăsați încă 10 până la 20 min. în mașina de făcut pâine, înainte de a o scoate din cuvă.*

## Pâine cu lapte

| Greutăți                    | 750 g         | 1000 g        | 1500 g        |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Durată                      | 2 ore 53 min. | 2 ore 58 min. | 3 ore 03 min. |
| Lapte                       | 280 ml        | 315 ml        | 400 ml        |
| Unt                         | 60 g          | 70 g          | 80 g          |
| Sare                        | 1½ l.         | 2 l.          | 2½ l.         |
| Zahăr                       | 2½ l.         | 3 l.          | 3½ l.         |
| Făină specială pentru pâine | 495 g         | 555 g         | 700 g         |
| Drojdie uscată              | 2 l.          | 2 l.          | 2½ l.         |
| La alegere (opțional):      |               |               |               |
| Stafide uscate              | 60 g          | 70 g          | 80 g          |
| Fructe confiate             | 60 g          | 70 g          | 80 g          |

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte, unt moale, sare și zahăr. Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 4, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 30 min.), adăugați, dacă doriți, stafidele uscate sau fructele confiate. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



## Brioșe Kugelhopf

| 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 7, greutatea brioșei și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „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.



## Chec cu fructe

| Greutăți      | 1000 g        |
|---------------|---------------|
| Durată        | 2 ore 08 min. |
| Ouă           | 5             |
| Zahăr         | 165 g         |
| Zahăr vanilat | 1 pliculeț    |
| Sare          | 1 p.          |
| Rom brun      | 1½ l.         |

|                 | 1000 g |
|-----------------|--------|
| Unt             | 230 g  |
| Făină (tip 45)  | 330 g  |
| Drojdie         | 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 și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 14 și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 23 min.), adăugați stafidele uscate și fructele confiate. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi checul.

☞ *Sugestii: dacă preferați ca checul să fie copt bine, puteți, la sfârșitul programului, să îl mai lăsați încă 10 min. în mașina de făcut pâine, înainte de a-l scoate din cuvă.*





## Baghetă cu prune uscate și nuci

PROG. 1

| Durată                      | 4 baghete     | 8 baghete     |
|-----------------------------|---------------|---------------|
|                             | 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 (T170)      | 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 27 min.), încorporați nucile în aluat. La al doilea semnal sonor (după 1 oră și 19 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 baghete, împărțiți aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete. Umeziți-le înainte de a le rostogoli prin grișul de porumb. Așezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale”. Crestați bucățile de aluat pe toată lungimea lor. Așezați 3 prune uscate în fiecare creastătură. 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.



## Baghetă cu miere și fulgi de ovăz

PROG. 1

| Durată                      | 4 baghete     | 8 baghete     |
|-----------------------------|---------------|---------------|
|                             | 2 ore 02 min. | 2 ore 59 min. |
| Apă                         | 175 ml        | 315 ml        |
| Sare                        | ¾ l.          | 1½ l.         |
| Miere                       | 30 g          | 55 g          |
| Făină specială pentru pâine | 210 g         | 380 g         |
| Făină de secară (T170)      | 40 g          | 70 g          |
| Drojdie uscată              | ¾ l.          | 1½ l.         |
| Fulgi de ovăz               | 25 g          | 45 g          |

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, miere 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 cu apă înainte de a le rostogoli prin fulgii de ovăz. Așezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale”. Faceți mai multe creastături adânci cu foarfeca și depărtați punctele pentru a crea o formă de spic. 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.

## Chifle cu stafide

| Durată                      | 4 pâini       | 8 pâini       |
|-----------------------------|---------------|---------------|
|                             | 2 ore 02 min. | 2 ore 59 min. |
| Apă                         | 165 ml        | 300 ml        |
| Zahăr                       | 1 L.          | 1½ L.         |
| Sare                        | ¾ l.          | 1½ l.         |
| Făină specială pentru pâine | 125 g         | 225 g         |

|                        | 4 pâini       | 8 pâini       |
|------------------------|---------------|---------------|
|                        | 2 ore 02 min. | 2 ore 59 min. |
| Făină de secară (T170) | 125 g         | 225 g         |
| Drojdie uscată         | 1 l.          | 1½ l.         |
| Stafide uscate         | 75 g          | 135 g         |

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

| Durată | 4 baghete     | 8 baghete     |
|--------|---------------|---------------|
|        | 2 ore 02 min. | 2 ore 59 min. |
| Apă    | 175 ml        | 315 ml        |
| Zahăr  | 1 l.          | 1½ l.         |
| Sare   | ¾ l.          | 1½ l.         |
| Unt    | 20 g          | 35 g          |

|                             | 4 baghete     | 8 baghete     |
|-----------------------------|---------------|---------------|
|                             | 2 ore 02 min. | 2 ore 59 min. |
| 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”. Crestați bucățile de aluat pe toată lungimea lor. Apăsați din nou pe butonul „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți baghetele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



## Baghetă cu slănină, parmezan și coriandru

| 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 tiganie anti-aderentă încinsă, scurgeți-le și să lăsați-le să se răcească. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apa, sarea, uleiul de măsline, zahărul. Adăugați apoi făina și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 1. Apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 23 min.), încorporați bucățile de slănină, parmezanul și coriandru în aluat. La al doilea semnal sonor (după 1 oră și 19 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 baghete, împărțiți aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete. Așezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale” și crestați bucățile de aluat pe toată lungimea lor. Apăsați din nou pe butonul „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 47 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.





## Ciabatta cu nuci și brânză gorgonzola

PROG. 13

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Greutăți                    | 1250 g        |
| Durață                      | 1 ore 15 min. |
| Apă                         | 450 ml        |
| Ulei de măsline             | 5 L.          |
| Sare                        | 2½ l.         |
| Făină specială pentru pâine | 760 g         |
| Nuci măcinate               | 80 g          |
| Brânză gorgonzola           | 100 g         |
| Drojdie uscată              | 2½ l.         |

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de măsline, sare, făină, nuci măcinate, brânză gorgonzola și drojdie. Amplașați cuva în mașină. Selectați programul 13 și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. După o oră, opriți mașina și scoateți aluatul din cuvă. Pudrați blatul de lucru cu făină și împărțiți aluatul în 8 bucăți în formă de chifle. Acoperiți-le cu un prosop și lăsați-le să crească timp de 1 oră, la temperatura camerei. Preîncălziți cuptorul la 240 °C (t. 8). După ce cuptorul se încălzește, umeziți bucățile de aluat cu ulei de măsline cu ajutorul unei pensule. Puneți-le la cuptor împreună cu un recipient cu apă, pentru umidificarea cuptorului. Coaceți timp de 25 de minute. Lăsați-le să se răcească pe un grătar.



## Compot de mere și rubarbă

PROG. 15

|          |               |
|----------|---------------|
| 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. Amplașați cuva în mașină. Selectați programul 15. Apăsați pe butonul „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.*

## Aluat de pizza



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

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de măsline și sare. Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 13. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva. Aluatul dumneavoastră este gata de utilizare.

## Aluaturi



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

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: făină, apă, ouă și sare. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 16. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva. Aluatul dumneavoastră este gata de utilizare.

## Marmeladă de portocale



|               |               |
|---------------|---------------|
| Greutăți      | 1200 g        |
| Durată        | 1 ore 30 min. |
| Portocale     | 750 g         |
| Zahăr         | 750 g         |
| La alegere:   |               |
| Pectină       | 50 g          |
| Suc de lămâie | 50 ml         |

Curățați portocalele de coajă, tăiați-le în bucăți apoi scoateți-le sămburii. Turnați fructele tăiate în cuva mașinii de făcut pâine. Adăugați zahărul și pectina. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 15. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva.

*Sugestii: dacă nu găsiți pectină în comerț, o puteți înlocui cu suc de lămâie (aproximativ 50 ml); acest fruct este, în mod natural, bogat în pectină. În acest caz, vă recomandăm să adăugați încă 40 min. de cocere. Alegeți fructe de sezon pentru a vă prepara dulcețuri.*



**WSTĘP**

S. 87

**CHLEBY DAWNE**

S. 88 - 89

**CHLEBY KLASYCZNE**

S. 90 - 91

**CHLEBY SPECJALNE**

S. 92 - 93

**SŁODKOŚCI**

S. 94 - 95

**BAGIETKI I BUŁECZKI**

S. 96 - 97

**RÓŻNOŚCI**

S. 98 - 99



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

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

### 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

**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 klei się a jego wyrabianie jest utrudnione:** dodałeś za dużo wody, posyp dłonie mąką przed dalszym wyrabianiem ciasta.

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

**Ciasto jest ścisłe:** 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.



## Chleb żytni z Auvergne

PROG. 5

| Waga                     | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Czas                     | 3h01   | 3h06   | 3h11   |
| Woda                     | 450 ml | 600 ml | 780 ml |
| Sól                      | 1½ łyż | 2 łyż  | 2½ łyż |
| Specjalna mąka chlebowa  | 150 g  | 200 g  | 260 g  |
| Mąka żytnia (T170)       | 375 g  | 500 g  | 650 g  |
| Drożdże piekarskie suche | ¾ łyż  | 1 łyż  | 1½ łyż |

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze przez Ciebie chleba. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda i sól. Następnie wsyp oba rodzaje mąki oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 5, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki chleba. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



## Chleb z serem emmental

PROG. 4

| Waga                        | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|-----------------------------|--------|--------|--------|
| Czas                        | 2h53   | 2h58   | 3h03   |
| Woda                        | 240 ml | 320 ml | 480 ml |
| Sól aromatyzowana z ziołami | 1 łyż  | 1 łyż  | 1½ łyż |
| Mąka do pieczenia chleba    | 340 g  | 450 g  | 675 g  |
| Drożdże piekarskie suche    | 2 łyż  | 2½ łyż | 3½ łyż |
| Cukier                      | 1 łyż  | 1 łyż  | 1½ łyż |
| 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 4, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po ok. 30 min.), dodaj ser. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



## Chleb w starym stylu

**PROG. 5**

| Waga                     | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Czas                     | 3h01   | 3h06   | 3h11   |
| Woda                     | 340 ml | 450 ml | 585 ml |
| Sól                      | 1½ łyż | 2 łyż  | 2½ łyż |
| Specjalna mąka chlebowa  | 490 g  | 650 g  | 845 g  |
| Mąka żytnia (T170)       | 40 g   | 50 g   | 65 g   |
| Drożdże piekarskie suche | ½ łyż  | ¾ łyż  | 1 łyż  |

Wybierz kolumnę tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Wlej do formy wodę, a następnie dosyp soli. Następnie wsyp oba rodzaje mąki oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 5, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



## Chleb z cebulą

**PROG. 6**

| Waga                     | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Czas                     | 3h06   | 3h11   | 3h16   |
| Woda                     | 190 ml | 255 ml | 380 ml |
| Olej                     | 2½ łyż | 3½ łyż | 5 łyż  |
| Cukier                   | 15 g   | 20 g   | 30 g   |
| Sól                      | 2 łyż  | 2½ łyż | 3½ łyż |
| Specjalna mąka chlebowa  | 480 g  | 640 g  | 960 g  |
| Drożdże piekarskie suche | 1 łyż  | 1½ łyż | 2½ łyż |
| Cebula                   | 100 g  | 130 g  | 200 g  |

Wybierz kolumnę tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Pokrój cebule w drobną kostkę, optucz i pozostaw do schłodzenia. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, olej, cukier, mąka i drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 6, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po pierwszym sygnale dźwiękowym (po ok. 25 min.), dodaj cebule do ciasta. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



## Chleb pełnoziarnisty

PROG. 6

| 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    | 2 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. 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 6, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



## Szybki chleb

PROG. 8

| 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    |

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, oliwa z oliwek, 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. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

## Chleb biały

| Waga                      | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|--------|--------|--------|
| Czas                      | 3h01   | 3h06   | 3h11   |
| Woda                      | 315 ml | 420 ml | 540 ml |
| Sól                       | 1½ łyż | 2 łyż  | 3 łyż  |
| Cukier                    | ½ łyż  | 1 łyż  | 1½ łyż |
| Specjalna mąka chlebowa   | 520 g  | 700 g  | 900 g  |
| Drożdże piekarskie suche  | 1 łyż  | 1½ łyż | 2 łyż  |
| 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 5, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 23 min), można dodać opcjonalne składniki. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



## Chleb wiejski

| Waga                     | 750 g   | 1000 g | 1500 g |
|--------------------------|---------|--------|--------|
| Czas                     | 3h01    | 3h06   | 3h11   |
| Woda                     | 305 ml  | 405 ml | 525 ml |
| Sól                      | 1½ c.c. | 2 łyż  | 3 łyż  |
| Cukier                   | ½ łyż   | 1 łyż  | 1½ łyż |
| Specjalna mąka chlebowa  | 415 g   | 560 g  | 725 g  |
| Mąka razowa              | 95 g    | 130 g  | 170 g  |
| Drożdże piekarskie suche | 1½ łyż  | 2 łyż  | 2½ łyż |
| Do wyboru:               |         |        |        |
| Orzechy włoskie          | 110 g   | 150 g  | 225 g  |
| Orzechy laskowe          | 110 g   | 110 g  | 110 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 5, 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.



## Chleb tostowy

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

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





## Chleb z ziarnami

PROG. 6

| Waga                     | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Czas                     | 3h06   | 3h11   | 3h16   |
| Woda                     | 300 ml | 405 ml | 540 ml |
| Olej rzepakowy           | 2 Ł    | 2½ Ł   | 3½ Ł   |
| Miód                     | 2 Ł    | 2½ Ł   | 3½ Ł   |
| Sól                      | 1½ Ł   | 2 Ł    | 3 Ł    |
| Mąka żytnia (T170)       | 240 g  | 330 g  | 435 g  |
| Mąka razowa              | 240 g  | 330 g  | 435 g  |
| Drożdże piekarskie suche | 2 Ł    | 2½ Ł   | 3½ Ł   |
| Siemię lniane            | 75 g   | 100 g  | 135 g  |
| Ziarna słonecznika       | 25 g   | 30 g   | 45 g   |
| Mak                      | 15 g   | 20 g   | 30 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 6, 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. 9

| 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 i 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 9 oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij formę oraz wyjmij z niej chleb.

## Chleb razowy pełnoziarnisty

| Waga                     | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Czas                     | 3h06   | 3h11   | 3h16   |
| Woda                     | 350 ml | 460 ml | 600 ml |
| Olej słonecznikowy       | ½ Ł    | ½ Ł    | 1 Ł    |
| Sól                      | 1 Ł    | 1½ Ł   | 2 Ł    |
| Mleko w proszku          | 1 Ł    | 1½ Ł   | 2 Ł    |
| Specjalna mąka 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 6, 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

| Waga                     | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Czas                     | 3h11   | 3h16   | 3h21   |
| Woda                     | 180 ml | 230 ml | 295 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 (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 11, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 34 min), można dodać siemię lniane i ziarna słonecznika. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



## Chleb bez soli

| Waga                     | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Czas                     | 3h11   | 3h06   | 3h11   |
| Woda                     | 320 ml | 430 ml | 500 ml |
| Olej słonecznikowy       | ½ Ł    | ½ c.s  | 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 10, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.





## Chalłka

PROG. 7

| Waga                              | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|-----------------------------------|--------|--------|--------|
| Czas                              | 3h15   | 3h20   | 3h25   |
| Mleko                             | 60 ml  | 80 ml  | 120 ml |
| Jaja                              | 3      | 4      | 5      |
| Masło pokrojone w drobną kostkę   | 140 g  | 200 g  | 230 g  |
| Sól                               | 1½ łyż | 2 łyż  | 2 łyż  |
| Cukier                            | 50 g   | 70 g   | 80 g   |
| Specjalna mąka chlebowa           | 430 g  | 575 g  | 670 g  |
| Drożdże piekarskie suche          | 1 łyż  | 1½ łyż | 2½ łyż |
| 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 7, wagę chalłki oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego (ok. 25 min.), można dodać groszki czekoladowe. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



## Chleb z przyprawami

PROG. 14

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

\*dostępny w sklepie, na półce z solą

Patrz tabela. Wbij do miski jajka, wsyp cukier trzcinowy, sól i soda oczyszczona. Ucieraj przez 5 min. Dodaj przyprawy, mleko, miód i stopione masło. Wlej zaczyn do formy maszyny do wypieku chleba. Wsyp obie mąki oraz proszek do pieczenia. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 14 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

👉 **Porady:** jeśli wolisz ciasto dobrze wypieczone, po skończeniu programu zostaw je jeszcze na 10 do 20 minut w maszynie i dopiero po upływie tego czasu wyjmij z formy.



## Chleb na mleku

| Waga                     | 750 g  | 1000 g | 1500 g |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Czas                     | 2h53   | 2h58   | 3h03   |
| Mleko                    | 280 ml | 315 ml | 400 ml |
| Masło                    | 60 g   | 70 g   | 80 g   |
| Sól                      | 1½ ł   | 2 ł    | 2½ ł   |
| Cukier                   | 2½ Ł   | 3 Ł    | 3½ Ł   |
| Specjalna mąka chlebowa  | 495 g  | 555 g  | 700 g  |
| Drożdże piekarskie suche | 2 ł    | 2 ł    | 2½ ł   |
| Do wyboru (opcjonalnie): |        |        |        |
| Rodzynki                 | 60 g   | 70 g   | 80 g   |
| Owoce kandyzowane        | 60 g   | 70 g   | 80 g   |

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do foremki składniki w podanej kolejności: mleko, miękkie masło, sól i cukier. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść foremkę w maszynie. Wybierz program 4, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszaniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 30 min), można ewentualnie dodać rodzynki lub kandyzowane owoce. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij formę oraz wyjmij z niej chleb.



## Chleb na mleku

| 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 7, wagę słodkiej bułki oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszaniu 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.



## Keks

| Waga             | 1000 g    |
|------------------|-----------|
| Czas             | 2h08      |
| Jaja             | 5         |
| Cukier           | 165 g     |
| Cukier waniliowy | 1 torebka |
| Sól              | 1 sz.     |
| Brazowy rum      | 1½ Ł      |

|                       | 1000 g |
|-----------------------|--------|
| Masło                 | 230 g  |
| Mąka mialka (typ 450) | 330 g  |
| Proszek do pieczenia  | 2½ ł   |
| 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 brazowy rum, miękkie masło, mąkę i proszek do pieczenia. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 14 i pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszaniu 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.*





## Bagietka ze śliwkami i orzechami

PROG. 1

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

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, cukier i sól. Następnie wysyp oba rodzaje mąki i drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 1 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 27 min.), dodaj orzechy do ciasta. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 05 min.), otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 bagietek, podziel ciasto na 2 części oraz przykryj jedną z nich ściereczką, przeznaczając ją do drugiego cyklu pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe części, z których uformujesz następnie bagietki. Nawilż je przed obtoczeniem w mące kukurydzianej. Umieść je na stojaku do bagietek. Ponacinaj kawałki ciasta na całą długości. Włóż 3 śliwki w każde nacięcie. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu następnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.), wyjmij bagietki i powtórz opisane wcześniej czynności, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw je do wystygnięcia na kratce.



## Bagietka z miodem i płatkami owsianymi

PROG. 1

| Czas                     | 4 bagietki | 8 bagietki |
|--------------------------|------------|------------|
|                          | 2h02       | 2h59       |
| Woda                     | 175 ml     | 315 ml     |
| Sól                      | ¾ Ł        | 1½ Ł       |
| Miód                     | 30 g       | 55 g       |
| Specjalna mąka chlebowa  | 210 g      | 380 g      |
| Mąka żytnia (T170)       | 40 g       | 70 g       |
| Drożdże piekarskie suche | ¾ Ł        | 1½ Ł       |
| Płatki owsiane           | 25 g       | 45 g       |

Dodawaj składniki do formy w następującej kolejności: woda, miód i sól. Następnie wysyp oba rodzaje mąki oraz drożdże suche. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 1 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (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, które uformujesz następnie w bagietki. Nawilż je wodą przed obtoczeniem w płatkach owsianych, a następnie umieść je na stojaku do bagietek. Wykonaj wiele głębokich nacięć za pomocą nożyczek i rozdziel części, by uzyskać wygląd kłosa. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.), wyjmij bagietki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw bagietki do wystygnięcia na kratce metalowej.

## Bułeczki z rodzynkami

| Czas                    | 4 bułeczki | 8 bułeczek |
|-------------------------|------------|------------|
|                         | 2h02       | 2h59       |
| Woda                    | 165 ml     | 300 ml     |
| Cukier                  | 1 Ł        | 1½ Ł       |
| Sól                     | ¾ Ł        | 1½ Ł       |
| Specjalna mąka chlebowa | 125 g      | 225 g      |

|                          | 4 bułeczki | 8 bułeczek |
|--------------------------|------------|------------|
|                          | 2h02       | 2h59       |
| Mąka żytnia (T170)       | 125 g      | 225 g      |
| Drożdże piekarskie suche | 1 Ł        | 1½ Ł       |
| Rodzynki                 | 75 g       | 135 g      |

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, cukier i sól. Następnie wsyp oba rodzaje mąki oraz drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 1 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 23 min.), dodaj rodzynki do ciasta. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 05 min.) otwórz maszynę i wyjmij ciasto. 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.



## Bagietka z otrębami

| Czas   | 4 bagietki | 8 bagietek |
|--------|------------|------------|
|        | 2h02       | 2h59       |
| Woda   | 175 ml     | 315 ml     |
| Cukier | 1 Ł        | 1½ Ł       |
| Sól    | ¾ Ł        | 1½ Ł       |
| Masło  | 20 g       | 35 g       |

|                          | 4 bagietki | 8 bagietek |
|--------------------------|------------|------------|
|                          | 2h02       | 2h59       |
| Specjalna mąka chlebowa  | 150 g      | 270 g      |
| Mąka razowa              | 100 g      | 180 g      |
| Otręby                   | 8 Ł        | 14 Ł       |
| Drożdże piekarskie suche | ¾ Ł        | 1½ Ł       |

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, masło, cukier i sól. Następnie wsyp oba rodzaje mąki oraz drożdże. Umieść foremkę w 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 słoniną, parmezanem i kolendrą

| Czas                    | 4 bagietki | 8 bagietek |
|-------------------------|------------|------------|
|                         | 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 bagietek |
|---------------------------|------------|------------|
|                           | 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. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 23 min.), dodaj kawałki słoniny, parmezan oraz kolendrę do ciasta. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 05 min.), otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 bagietek, podziel ciasto na 2 części i połóż jedną z nich pod ściereczką, gdzie będzie czekać na drugi cykl pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe części, z których uformujesz następnie bagietki. Umieść je na stojaku do bagietek i ponacinaj na całą długość. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 47 min.), wyjmij bagietki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw bagietki do schłodzenia na kratce.





## Ciabatta z orzechami włoskimi i serem gorgonzola

PROG. 13

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Waga                     | 1250 g |
| Czas                     | 1h15   |
| Woda                     | 450 ml |
| Oliwa z oliwek           | 5 ły   |
| Sól                      | 2½ ły  |
| Specjalna mąka chlebowa  | 760 g  |
| Tłuczone orzechy włoskie | 80 g   |
| Gorgonzola               | 100 g  |
| Drożdże piekarskie suche | 2½ ły  |

Dodaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, oliwa z oliwek, sól, mąka, tłuczone orzechy włoskie, ser gorgonzola i drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 13 i naciśnij włącznik. Po godzinie wyłącz maszynę i wyjmij ciasto z formy. Posyp stolnicę mąką i podziel ciasto na 8 części w kształcie bułeczek. Przykryj je ściereczką i odstaw na godzinę do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej. Nagrzij piekarnik do temperatury 240°C (t. 8). Po nagraniu piekarnika zwiłz kawałki ciasta oliwą. Włóż je do piekarnika razem z pojemniczkiem z wodą, by para nawilżyła powietrze w piekarniku. Piecz przez 25 minut. Następnie wyłóż do ostygnięcia na metalową kratkę.



## Mus jabłkowo - rabarbarowy

PROG. 15

|          |        |
|----------|--------|
| Waga     | 1200 g |
| Czas     | 1h30   |
| Jabłka   | 600 g  |
| Rabarbar | 600 g  |
| Cukier   | 5 ły   |

Obierz jabłka i rabarbar, a następnie potnij je na kawałki. Wsyp owoce do formy maszyny. Dodaj cukier. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 15. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyciągnij formę.

*Porada: 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.*

## Ciasto do pizzy

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

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, oliwa z oliwek i sól. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 13. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyciągnij formę. Ciasto jest gotowe.



## Ciasto na świeży makaron

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

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: mąka, woda, jajka i sól. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 16. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyjmij formę. Ciasto jest gotowe.



## Konfitura pomarańczowa

|               |        |
|---------------|--------|
| Waga          | 1200 g |
| Czas          | 1h30   |
| Pomarańcze    | 750 g  |
| Cukier        | 750 g  |
| Do wyboru:    |        |
| Pektyna       | 50 g   |
| Sok z cytryny | 50 ml  |

Pomarańcze obierz ze skórki, potnij na kawałki i usuń pestki. Przygotowane owoce umieść w formie maszyny do chleba. Dodaj cukier i pektynę. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 15. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyjmij formę.

*Porada: jeśli nie uda Ci się kupić pektyny, możesz zamiennie użyć soku z cytryny (50 ml), która zawiera ją naturalnie w dużych ilościach. W takim wypadku radzimy wydłużyć czas obróbki termicznej o 40 minut. Do przygotowania musu wybieraj owoce sezonowe.*

