

Elektrická domácí pekárna na chleba • RECEPTÁŘ **CZ** 3-20

Elektrická domáca pekáreň na chlieb • RECEPTÁŘ **SK** 21-39

Electric Home Baker • RECIPES **GB** 40-57

Elektromos kenyérsütő • RECEPTEK **H** 58-72

Elektryczne urządzenie do pieczenia chleba • PRZEPISY **PL** 73-91



zdravý životní styl

CZ	KLASICKÉ RECEPTY NA PEČENÍ CHLEBA	3
	RŮZNÉ DRUHY PEKÁRENSKÝCH POUCHOUTEK	7
	RECEPTY PRO DORTOVÉ KORPUSY	11
	CHLEBOVÉ RECEPTY Z PEČICÍ SMĚSI	13
	RECEPTY PRO OSOBY TRPÍCÍ ALERGIÍ NA OBILOVINY NEBO OSOBY NA DIETĚ	13
	OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ	17
	POZNÁMKY K RECEPTŮM	18
SK	KLASICKÉ RECEPTY NA PEČENIE CHLEBA	21
	RÔZNE DRUHY PEKÁRENSKÝCH POUCHŮK	25
	RECEPTY NA TORTOVÉ KORPUSY	29
	CHLEBOVÉ RECEPTY ZO ZMESÍ NA PEČENIE	31
	RECEPTY PRE OSOBY S ALERGIAMI NA LEPOK ALEBO S DIÉTNYM REŽIMOM	32
	OTÁZKY A ODPOVEDE, KTORÉ SA TÝKAJÚ PEČENIA	35
	POZNÁMKY K RECEPTOM	37
GB	STANDARD RECIPES FOR BAKING BREAD	40
	VARIOUS KINDS OF BAKERY DELICACIES	44
	RECIPES FOR CAKE CRUSTS	48
	BREAD RECIPES FROM BAKING MIX	50
	RECIPES FOR PEOPLE SUFFERING FROM CEREALS ALLERGY OR PEOPLE ON A DIET	50
	FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO BAKING	54
	NOTICES TO RECIPES	56
HU	KLASSZIKUS KENYÉRSÜTÉSI RECEPTEK	58
	KÜLÖNFÉLE PÉKMESTERI ÍNYENCSÉGEK	60
	RECEPTEK TORTALAPOK KÉSZÍTÉSÉHEZ	63
	KENYÉRRECEPTEK SÜTŐKEVERÉK FELHASZNÁLÁSÁVAL	65
	RECEPTEK ALLERGIÁBAN SZENVEDŐK VAGY DIÉTÁZÓ SZEMÉLYEK SZÁMÁRA	65
	A SÜTÉSSEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS FELELETEK	68
MEGJEGYZÉSEK A RECEPTHEZ	71	
PL	KLASYCZNE PRZEPISY NA PIECZENIE CHLEBA	73
	RÓŻNE RODZAJE DELIKATESÓW	77
	PRZEPISY NA KORPUSY TORTÓW	81
	PRZEPISY NA CHLEB Z MIESZANEK CHLEBOWYCH	83
	PRZEPISY DLA OSÓB CIERPIĄCYCH NA ALERGIĘ NA ZBOŻE LUB OSOBY NA DIECIE	84
	PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PIECZENIA	87
	UWAGI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW	89

RECEPTÁŘ

KLASICKÉ RECEPTY NA PEČENÍ CHLEBA

1 - Bílý chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	200	300	400	500	600
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukr (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Krupice z tvrdé pšenice (g)	85	130	175	220	265
Mouka typu 550 (g)	200	300	400	500	600
Droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK, RYCHLÝ					

2 - Ořechový a hrozinkový chléb

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

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda nebo mléko (ml)	150	220	290	360	430
Margarin nebo máslo (g)	16	24	32	40	48
Sůl (káвовá lžička)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Cukr (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mouka typu 405 (g)	265	395	525	655	785
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Hrozinky (g)	40	60	80	100	120
Drcené vlašské ořechy (g)	25	35	45	55	65
Program: RYCHLÝ nebo SLADKÝ					

3 - Italský bílý chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	190	285	380	475	570
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Rostlinný olej (polévková lžice)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukr (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mouka typu 550 (g)	240	360	480	600	720
Pšeničná krupice (g)	50	75	100	125	150
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK, RYCHLÝ					

4 - Makový chléb

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

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	180	270	360	450	540
Mouka typu 550 (g)	240	360	480	600	720
Pšeničná krupice (g)	30	50	70	90	110
Cukr (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Celá nebo mletá maková zrníčka (g)	25	35	45	55	65
Máslo (g)	8	11	14	17	20
Nastrouhaný muškát (špetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Nastrouhaný parmezánský sýr (polévková lžice)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ nebo SLADKÝ					

5 - Hrubý bílý chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mléko (ml)	175	255	335	415	495
Margarin nebo máslo (g)	15	25	30	40	45
Sůl (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mouka typu 1050 (g)	305	455	605	755	905
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Program: KLASIK					

6 - Podmáslový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Podmáslí (g)	210	315	420	525	630
Sůl (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mouka typu 1050 (g)	280	420	560	700	840
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK, RYCHLÝ					

7 - Sladký chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Čerstvé mléko (ml)	165	245	325	405	485
Margarin nebo máslo (g)	15	25	30	40	45
Vajíčka (ks)	1-2	2	2-3	3	3-4

Sůl (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Med (polévkové lžíce)	1,25	1,75	2,25	2,75	3,25
Mouka typu 550 (g)	295	445	595	745	895
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ nebo SLADKÝ					

8 - Celozrnný chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	200	300	400	500	600
Sůl (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mouka typu 1050 (g)	290	435	580	725	870
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: CELOZRNNÝ					

9 - Bramborový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda nebo mléko (ml)	135	200	265	330	395
Margarin nebo máslo (g)	10	15	20	25	30
Vajíčka (ks)	1	1	1	1-2	1-2
Vařené šťouchané brambory (g)	65	100	135	170	205
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Cukr (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mouka typu 1050 (g)	280	420	560	700	840
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ					

10 - Hrozinkový chléb

Doporučení: Přidejte hrozinky nebo jiné až po akustickém signálu během druhé hnětací fáze.

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	150	225	300	375	450
Margarin nebo máslo (g)	16	24	32	40	48
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Med (polévkové lžíce)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mouka typu 405 (g)	275	415	555	695	835
Skořice (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Hrozinky nebo suché ovoce (g)	40	60	80	100	120
Program: RYCHLÝ nebo SLADKÝ					

11 - Cibulový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	185	275	365	455	545
Sůl (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukr (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Smažená cibule (g)	25	40	55	70	85
Mouka typu 1050 (g)	285	425	565	705	845
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ					

12 - Jogurtový celozrnný chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda nebo mléko (ml)	140	205	270	335	400
Jogurt (g)	80	120	160	200	240
Sůl (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Ocet (polévkové lžíce)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Celozrnná pšeničná mouka (g)	270	405	540	675	810
Suché droždí (balíček)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Program: CELOZRNNÝ					

13 - Pivní chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	100	145	190	235	280
Pivo (ml)	100	145	190	235	280
Celozrnná pšeničná mouka (g)	110	165	220	275	330
Pohanková mouka (g)	85	125	165	205	245
Celozrnná mouka z pšenice špaldy (g)	85	125	165	205	245
Sůl (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sezamová semínka (g)	25	35	45	55	65
Cukr (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Černý slad (Ovesný slad) (g)	2,5	3,5	4,5	5,5	6,5
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: CELOZRNNÝ					

RŮZNÉ DRUHY PEKÁRENSKÝCH POCHOUTEK

14 - Barevný snídaňový chléb

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

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mléko (ml)	155	235	315	395	475
Mouka typu 405 (g)	265	400	535	670	805
Cukr (kávová lžička)	1	1,5	2	2,5	3
Sůl (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sušené a hrubě nasekané švestky (g)	10	15	20	25	30
Chřupavé mýsli (g)	30	45	60	75	90
Kokosové vločky (polévková lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Máslo (g)	15	25	35	45	55
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ nebo SLADKÝ					

15 - Jogurtový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda nebo mléko (ml)	140	205	270	335	400
Jogurt (g)	80	120	160	200	240
Sůl (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukr (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mouka typu 550 (g)	270	405	540	675	810
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

16 - Rumový, hrozinkový a oříškový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mléko nebo voda (ml)	150	225	300	375	450
40% rum (polévková lžíce)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Máslo (g)	16	24	32	30	48
Celozrnná pšeničná mouka (g)	265	400	535	670	805
Jedlový med (polévková lžíce)	1	1,5	2	2,5	3
Sůl (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Celá jádra vlašských ořechů (g)*	20	30	40	50	60
Rumové hrozinky Schwartau (g)*	25	40	55	70	85
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ nebo SLADKÝ					

Poznámka: *Přidejte tyto ingredience až po akustickém signálu.

17 - Francouzský sýrový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda nebo mléko (ml)	115	170	225	280	335
Margarin nebo máslo (g)	15	25	35	45	55
Celá vejce (ks)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sůl (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (polévková lžice)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Granulovaný čerstvý sýr (g)	70	105	140	175	210
Mouka typu 550 (g)	283	424	565	706	848
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

18 - Mandlový (amarettový) chléb

Doporučení: Namísto použití mandlových listů můžete použít i drcené mandle.

Amoreto může být nahrazeno mlékem nebo vodou.

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mléko nebo voda (ml)	90	135	180	225	270
Amareto (ml)	35	50	65	80	95
Mouka typu 405 (g)	225	340	455	570	685
Cukr (polévková lžice)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Máslo (g)	15	20	25	30	35
Mandlové listy (g)	35	50	65	80	95
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ nebo SLADKÝ					

19 - Vaječný chléb

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

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Vajíčka (ks)	1	2	2-3	3	3-4
doplněná vodou nebo mlékem do (ml)	170	250	330	410	490
Margarin nebo máslo (g)	15	20	30	35	40
Sůl (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mouka typu 550 (g)	305	455	605	755	905
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ					

20 - Bylinkový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Podmáslí (ml)	205	305	405	505	605
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Máslo (g)	5	8	11	14	17
Cukr (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mouka typu 550 (g)	270	405	535	670	805
Čerstvá a jemně nasekaná petržel nebo bylinková směs (polévková lžičce)	1	1,5	2	2,5	3
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

21 - Slunečnicový chléb

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

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	190	285	380	475	570
Máslo (g)	15	25	30	35	45
Mouka typu 550 (g)	265	400	535	670	805
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukr (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Slunečnicová semínka (g)	20	30	40	50	60
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

22 - Rýžový chléb

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

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda ve které se vařila rýže (ml)	165	250	335	420	505
Mouka typu 405 (g)	300	450	600	750	900
Rýže s kulatými zrny - syrová váha (g)	30	45	60	75	90
Cukr (káвовá lžička)	1	1,5	2	2,5	3
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: SLADKÝ					

23 - Mrkvový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	155	235	315	395	475
Máslo (g)	15	20	25	30	35

Mouka typu 550 (g)	285	425	565	705	845
Mrkev nakrájená na jemné kostičky (g)*	35	50	65	80	95
Sůl (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

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

24 - Kukuřičný chléb

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

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	160	240	320	400	480
Máslo (g)	15	20	25	30	35
Mouka typu 550 (g)	285	425	565	705	845
Kukuřičná krupice (g)	30	45	60	75	90
Na kostičky nakrájená kyselá jablka se slupkou (ks)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

25 - Pizza chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	185	275	365	455	545
Olivový olej (polévková lžice)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukr (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Oregáno (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Parmezánský sýr (polévková lžice)	1	1,5	2	2,5	3
Kukuřičná krupice (g)	50	75	100	125	150
Mouka typu 550 (g)	230	350	470	590	710
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ					

26 - Cuketový chléb

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

Přibližná (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	30	45	60	75	90
Pšeničná mouka typu 550 (g)	290	430	570	710	850
Jemně nařezaná syrová cuketa (g)	170	260	350	440	530
Sůl (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75

Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

RECEPTY PRO DORTOVÉ KORPUSY

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

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

27 - Recept na směs pro dortový korpus

Ingredience pro dort o hmotnosti (g)	500	750	1000	1250	1500
Vajíčka (ks)	2	3	4	5	6
Měkké máslo (g)	75	115	155	195	235
Cukr (g)	75	115	155	195	235
Vanilkový cukr (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Hladká mouka (g)	225	340	455	570	685
Kypřicí Prášek do pečiva (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: DORT					

Další ingredience na obměnu základního předpisu:

Ingredience pro dort o hmotnosti (g)	500	750	1000	1250	1500
Drcené ořechy (g)	30	50	70	90	110
nebo čokoládové úlomky (g)	30	50	70	90	110
nebo kakaové vločky (g)	30	50	70	90	110
nebo loupaná a na (1 cm) kostičky (g)					
nakrájená jablka (g)	30	50	70	90	110

PŘÍPRAVA TĚSTA

Těsto lze snadno připravit pomocí našeho programu **TĚSTO** pro Vaše další zpracování.

Ingredience přidejte až po zaznění zvukového signálu během druhé fáze hnětení. U programu **TĚSTO** se nerozlišují rozdíly ve velikosti pečeného pokrmu.

28 - Francouzské bagety

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	185	275	365	455	545
Sušené pšeničné kvasnice (g)	12	18	24	30	36
Sůl (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukr (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5

Hladká mouka (g)	260	385	510	635	760
pšeničná celozrnná mouka (g)	35	55	75	95	115
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: TĚSTO					

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

29 - Čokoládový dort

Ingredience pro dort o průměru (cm)	22	26
Mléko (ml)	170	275
Sůl (káвовá lžička)	0,25	0,5
Vaječný žloutek (ks)	1	1
Máslo nebo margarín (g)	10	20
Hladká mouka (g)	350	450
Cukr (g)	35	50
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75
Program: TĚSTO		

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

Roztavené máslo (polévková lžíce)	2	3
Cukr (g)	75	100
Strouhanou skořici (káвовá lžička)	1	1,5
Rozdrcené ořechy (g)	60	90
Polevu v množství dle vaší libosti		

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

30 - Celozrnná pizza

Ingredience pro	2 pizy	3 pizy
Voda (ml)	150	225
Sůl (káвовá lžička)	0,5	1
Olivový olej (polévková lžíce)	2	3
Celozrnná pšeničná mouka (g)	300	450
Pšeničné klíčky (polévková lžíce)	1	1,5
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75
Program: TĚSTO		

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

31 - Preclíky

Ingredience pro počet preclíků	9	12
Voda (ml)	200	300
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,5
Hladká mouka (g)	360	540
Cukr (káвовá lžička)	0,5	0,75
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75
1 vajíčko (lehce našlehané) na rozestření, hrubozrnná sůl na rozestření. Naplňte formu všemi ingrediencemi s výjimkou vajíčka a hrubozrnné soli		
Program: TĚSTO		

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

32 - Francouzské rohlíky (croissant)

Ingredience pro počet kusů	14
Vajíčka (ks)	1
Doplňte vodou nebo mlékem na (ml)	225
Máslo (g)	60
Sůl (káвовá lžička)	1
Cukr (polévkové lžíce)	2
Hladká mouka (g)	400
Suché droždí (balíček)	0,75
Program: TĚSTO	

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

CHLEBOVÉ RECEPTY Z PEČICÍ SMĚSI

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

RECEPTY PRO OSOBY TRPÍCÍ ALERGIÍ NA OBILOVINY NEBO OSOBY NA DIETĚ

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

• Do pečicí formy přidejte předepsané ingredience receptů ve stejném pořadí v jakém jsou uvedeny následující programy:

(a) Pro chleby: **KLASIK** (tmavý) pro chleby se silnou kůrou

RYCHLÝ (tmavý) pro chleby s tenčí kůrou

(b) Pro těsto, které se bude dále zpracovávat: Použijte program **TĚSTO**

(c) Pro sladké pečivo s pečicím práškem nebo s vinnou sedlinou použité jako činitel kynutí jedině program **DORT**, **SLADKÝ**.

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

Doporučuje se rozříznout vychladlý chléb na krajíce a zmrazit je v porcích, aby příliš rychle nevyschly. Chcete-li, můžete krajíce chleba opéct v topinkovači, aby dostaly čerstvě pečenou chuť. Následující recepty mohou být připraveny buď pomocí prášku a pečení nebo prášku připraveného z bezfosfátové vinné sedliny. Použijte balíček pečicího prášku namísto odpovídajícího balíčku suchého droždí.

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

Doporučení: Těsto připravené na základě těchto ingrediencí s pomocí programu

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

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	215	320	425	530	635
Bezlepková mouka (g)	265	395	525	655	785
Máslo (g)	10	15	20	25	30
Sůl (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Suché droždí (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

34 - Bílý chléb I

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	215	320	425	530	635
Měkké máslo (g)	10	15	20	25	30
Bezlepková mouka (g)	265	395	525	655	785
Sůl (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Suché droždí (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

35 - Lehké dietní těsto pro přípravu chleba a chlebových rohlíků

Doporučení: Těsto lze připravit pomocí těchto ingrediencí za použití programu **TĚSTO**. Toto těsto můžete použít na výrobu chlebových rohlíků.

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplé mléko nebo voda (ml)	210	315	420	525	630
Bezlepková mouka (g)	260	390	520	650	780
Sůl (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Velmi měkké máslo (g)	15	20	25	30	35
Suché droždí (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

36 - Bílý chléb II

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	215	325	435	545	655
Ocet (polévková lžice)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Bezlepková mouka (g)	265	400	535	670	805
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Suché droždí (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

37 - Bylinkový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	215	320	425	530	635
Ocet (polévková lžice)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Bezlepková mouka (g)	264	396	528	660	793
Majoránka/oregano (káвовá lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Oregano (káвовá lžička)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Suché droždí (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

38 - Mléčný chléb I

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	230	350	470	590	710
Vajíčka (ks)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukr (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sůl (káвовá lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Bezlepková mouka (g)	230	350	470	590	710
Suché droždí (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

39 - Lehká dietní tmavá moučná směs pro chléb a těsto

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

Přibližná hmotnost chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	125	185	245	305	365
Celosmetanový jogurt (g)	70	105	140	175	210
Bezlepková mouka (g)	285	425	565	705	845
Sůl (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Ocet (polévková lžice)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Suché droždí (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

40 - Marmeláda z citrusových plodů

Přibližná hmotnost marmelády (g)	500	750	1000	1250	1500
Šťáva z ovoce (g)	335	500	665	830	995
Cukr moučka (g)	170-270	250-400	335-535	420-670	500-800
Pektogel (balíček)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Kyselina citrónová (g)	1-2	1-3	1-4	2-4	2-5
Program: DŽEM, MARMELÁDA					

Hmotnost suchého droždí v 1 balíčku je stanovena na = 7 g,

1 šálek mouky obsahuje 148 g,

1 malá lžička soli 6 g,

1 malá lžička zlepšovadla 2 g,

1 velká lžičce sušeného mléka 6,48 g,

1 vejce 50-60 g.

1 šálek vody 250 g,

1 malá lžička kvasnic 3,5 g,

1 velká lžičce cukru 14 g,

1 velká lžičce másla 16 g,

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

Typy mouky pod číselnými kódy

00 Pšeničná mouka hladká světlá

T 400 Pšeničná výběrová polohrubá

T 405 pšeničná mouka polohrubá výběrová, je umletá ze zrna, které má odstraněný klíček a obal (otrubu) a je vlastně nejsvětější, a tedy "nejmíň" celozrnná

T 450 Pšeničná hrubá (krupice)

T 512 Pšeničná pekařská speciál

T 530 Pšeničná mouka hladká světlá – pekařská speciál

T 550 Pšeničná mouka polohrubá světlá

T 650 Pšeničná mouka hladká polosvětlá,

T 700 Pšeničná mouka světlá konzumní

T 1000 Pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová)

T 1050 Pšeničná mouka chlebová

T 1150 Chlebová mouka

T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

Žitné mouky

T 500 Žitná světlá

T 930 Žitná tmavá chlebová

T 960 Žitná chlebová

T 1150 Žitná mouka hladká chlebová

T 1700 Žitná celozrnná

OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ

Po pečení se chléb lepí na nádobu

Po ukončení pečení nechte chléb asi 10 minut zchladnout a následně obraťte formu dnem nahoru. Dle potřeby po pečení pohybujte hřídelemi hnětacích háků zleva doprava. Pro další pečení celou formu včetně hnětacích háků vymastěte.

Jak zabránit tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacích háků?

Hnětací háky můžete vyjmout prsty pokrytými moukou před poslední fází kynutí těsta. (viz „časování programových fází“ a informace na displeji).

Těsto překyne přes okraj nádoby

To se stává zejména, když se užívá pšeničná mouka a je to následek vyššího obsahu lepku.

- Snižte množství mouky a přizpůsobte ostatní ingredience. Hotový chléb bude ještě stále mít dostatečný objem.
- Na těsto rozestřete polévkovou lžící horkého roztaveného margarínu.

Chléb není dostatečně vykynutý

a) Jestliže se uprostřed chleba vytvoří rýha tvaru V, mouka neobsahuje dost lepku. To značí, že mouka obsahuje příliš málo proteinu (což se stává zejména na deštivého léta) nebo protože mouka je příliš vlhká.

Opatření: přidejte polévkovou lžící pšeničného lepku na každých 500 g mouky.

- b) Jestliže chléb je uprostřed zúžený může příčina spočívat v jednom z následujících důvodů:
- teplota vody byla příliš vysoká,
 - bylo použito nadměrné množství vody,
 - mouka byla chudá na lepek.

Kdy lze otevřít víko pekárný během provozu?

Všeobecně řečeno lze víko pekárný otevřít vždy během fáze hnětení. Během této fáze mohou být ještě přidána malá množství mouky nebo tekutiny. Má-li chléb mít po dopečení určité aspekty, postupujte takto:

Před poslední fází kynutí odklopte víko a opatrně nařízněte tvořící se kůru chleba ostrým přehřátým nožem, rozptýlte na něj cereálie nebo rozestřete na kůru směs bramborové mouky a vody za účelem docílení lesklé povrchové úpravy. To je však naposledy, kdy může být víko otevřeno, protože jinak prostředek chleba poklesne.

Mouka

Nejdůležitější složkou mouky při přípravě chleba je protein nazývaný gluten (lepek). Jde o přírodní činidlo, díky kterému těsto drží svůj tvar a umožňuje zadržet oxid uhličitý produkovaný kvasnicemi. Termínem „silná/pevná“ mouka označujeme mouku s vysokým obsahem glutenu.

Co je pšeničná celozrnná mouka?

Celozrnná mouka se vyrábí ze všech druhů cereálií (obilovin), včetně pšenice. Termín „celozrnný“ značí, že mouka byla umletá z celých zrn a proto má vyšší obsah nestravitelných částic a tím uděluje mouce tmavší barvu. Užití celozrnné mouky, ale nedává chlebu tmavší zbarvení, jak se obecně věří.

Co se musí dělat při použití žitné mouky?

Žitná mouka obsahuje určité procento lepku, toto procento je však nižší než u ostatních muk. Aby se chléb stal lehce stravitelným, musí se připravit celozrnný žitný chléb s větším množstvím kvasnic.

Kolik existuje různých druhů mouky a jak se používají?

- a) Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro osoby alergické na lepek, nebo pro ty, kteří trpí maloabsorpčním syndromem nebo břišními nemocemi.
- b) Mouka z pšenice špády je drahá, ale neobsahuje chemické přísady, protože pšenice roste na velmi chudé půdě a nevyžaduje žádné hnojivo. Špádová mouka je obzvláště vhodná pro alergiky. Lze ji použít ve všech receptech popsáných v receptáři a obsahujících mouku typu 405, 550 a 1050.
- c) Mouka z prosa je obzvláště vhodná pro osoby trpícími mnoha alergiemi. Lze ji použít ve všech receptech předepisujících mouku typu 405, 550 a 1050, jak je popsáno v receptáři. Mouka z tvrdé pšenice je vhodná na bagety díky své konzistenci a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

Kvasnice (droždí)

Kvasnice jsou živým organismem. V těstě se rozmnožují a produkují bublinky oxidu uhličitého způsobující kynutí těsta. Pro přípravu chleba v domácí pekárně je nejlépe použít sušené kvasnice, protože se snáze odměří. Jsou k dostání v sáčku a kvašení u těchto kvasnic není vázáno na cukr. Mají nižší podíl cukru, čímž jsou pro vás zdravější. Nepoužité sušené kvasnice uchovejte při nízké teplotě a na suchém místě ve vzduchotěsném obalu. Použití lze samozřejmě též čerstvé droždí, je však potřeba počítat s případnou různou intenzitou kynutí podle toho, jak je droždí čerstvé. V zásadě platí, že čerstvé droždí je třeba předem nechat vzejít v tekutině, která je uvedena v receptu. Na 500 g mouky je potřeba cca 10-13 g čerstvého droždí, pokud chléb pečete v pekárně, neboť droždí ve vlhkém a teplém prostředí, které pekárna utvoří, kyne intenzivněji než v běžné troubě. Pokud v pekárně připravujete pouze těsto a chléb pak upečete v troubě, doporučujeme použít 20 g droždí.

POZNÁMKY K RECEPTŮM

1. Ingredience

Jelikož každá ingredience hraje specifickou roli pro úspěšné pečení chleba, je odměřování stejně důležité jako pořadí, ve kterém se ingredience přidávají.

- Nejdůležitější ingredience, jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít buď suché nebo čerstvé droždí) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy použijte správné množství ve správném poměru.
- Použijte teplé ingredience jestliže se těsto má připravit ihned. Přejete-li si nastavit funkci odloženého zapnutí doporučuje se použít studené ingredience, aby se předešlo stavu, kdy droždí počne kynout příliš brzy.
- Margarin, máslo a mléko ovlivňují chuť a vůni chleba.
- Aby kůrka byla světlejší a tenčí, lze snížit množství cukru o 20 % bez ovlivnění úspěšného výsledku pečení. Dáváte-li přednost měkčí a světlejší kůrce, nahraďte cukr medem.
- Přejete-li si přidat cereální zrna, nechte je přes noc namáčet. Snižte množství mouky a tekutiny (až o 1/5). U žitné mouky jsou kvasnice nepostradatelné.
- Jestliže chcete obzvláště lehký chléb, bohatý na stravu pro povzbuzení činnosti střev, přidejte do těsta pšeničné otruby. Příslušné dávkování je 1 polévková lžička na 500 g mouky a zvýšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžici. Při použití žitné mouky je nezbytný kvásek. Obsahuje bakterie kyseliny mléčné a octové, které způsobují, že je chléb lehký a jemně nakyslý. Kvásek si můžete vyrobit sami, je však nutno počítat s časem potřebným na jeho přípravu. V našich receptech proto používáme kvásek v prášku, koncentrát, který lze zakoupit v balíčku s obsahem 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptu je nutné dodržovat, jinak se chléb bude drobit. Pokud použijete kvásek v prášku v jiné koncentraci (balíček s obsahem 100 g na 1 kg mouky), je potřeba zredukovat množství mouky: 1 kg asi o 80 g, příp. dále přizpůsobit recept.

2. Přizpůsobování dávek

Mají-li dávky být zvýšeny nebo sníženy, zajistěte, aby byly dodrženy poměry původních receptů. Pro docílení perfektních výsledků, se řiďte dále uvedenými základními pravidly pro přizpůsobení dávek ingrediencí:

• Tekutiny/mouka

Těsto by mělo být měkké (ale ne příliš) a snadno hnětené, aniž by se stalo vláknitým. Lehkým hnětením by se měla vytvořit koule, která se nelepí na stěny formy. To ale není případ těžkých těst jako z celozrnného žita nebo s cereálním chlebem. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Je-li příliš vlhké, přidáním mouky po malých dávkách, se docílí správné konzistence těsta. Je-li těsto příliš suché, přidávejte během hnětení vodu po lžičkách. Tyto úpravy by měly být prováděny postupně (ne více než 1 lžička naraz) a vždy je třeba vyčkat, zda se přidání projeví. Těsto můžete zhodnotit ještě před začátkem pečení tak, že se ho lehce dotknete konečky prstů. Těsto by mělo klást mírný odpor a otisky prstů by postupně měly vymizet.

• Nahrazování tekutin

Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snížit množství tekutiny na předpokládané celkové množství. Při použití vajíček ušlehejte je v odměřovacím poháru a doplňte pohár další požadovanou tekutinou na předpokládané množství.

- **Žijete–li na vysoko položeném místě (nad 750 m nad mořem), těsto vykne rychleji.**
V takovém případě lze množství droždí snížit o 1/4 až 1/2 kávové lžičky pro poměrné snížení jeho vykynutí. Totéž platí zvláště o měkké vodě.
- **Zlepšující přípravky**
při pečení můžete do směsi přidávat různé zlepšující přípravky (např. chlebestar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger apod.).

3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- Tekutiny odměřujte přiloženou odměrnou nádobou. Pro odměřování čajových lžiček a polévkových lžic použijte dvoustrannou odměrku. Množství odměřené odměrkou musí být zarovnané, ne vrchovaté. Nesprávná množství přináší špatné výsledky.
- Vždy vložte v první řadě tekutinu, ale droždí až nakonec. Aby se předešlo příliš rychlé aktivaci droždí (zejména při použití odloženého zapnutí), tak se musí zabránit styku droždí a tekutinou.
- Pro měření užíjte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 200 ml.
- Ovocné, ořechové nebo cereální ingredience: Přejete–li si přidat další ingredience, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů po zaznění zvukového signálu. Přidáte–li ingredience příliš brzo, budou během hnětení rozdrčeny.

4. Hmotnosti a objemy chleba

- V níže uvedených receptech najdete přibližné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost ryze bílého chleba je nižší, nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne.
- Přes přibližné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují značný objem a přesahují hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se, ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program SLADKÝ, můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program DORT pro přípravu lehčího chleba.

5. Výsledky pečení

- Výsledek pečení závisí na podmínkách v místě (měkká voda, vysoká relativní vlhkost vzduchu, vysoká nadmořská výška, konzistence ingrediencí atd.). Proto údaje v receptech tvoří referenční body, které mohou být vhodně upraveny. Jestliže jeden nebo jiný recept nevyjde napoprvé, nenechte se odradit. Snažte se najít důvod a zkuste to znovu obměnou podílů.
- Je–li chléb po pečení příliš bledý, můžete ho nechat zhnědnout v rámci programu PEČENÍ.
- Doporučuje se upéct zkušební chléb před skutečným nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případě nutnosti budete moci provést potřebné změny.
- Protože nemůžeme nijak ovlivnit kvalitu používaných surovin ani další faktory jako např. okolní teplotu, vlhkost vzduchu apod., nemůžeme převzít zodpovědnost za to, zda se chléb pečený dle našich receptů skutečně stoprocentně povede.

Sůl

Sůl samozřejmě dodává chlebu chuť. Ale může také zpomalit účinek kvašení. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyne tak rychle. Sůl také zlepšuje strukturu těsta. Používejte běžnou stolní sůl. Nepoužívejte hrubou sůl nebo náhražky.

Máslo

Zvýrazňuje chuť a změkčuje, můžete také použít margarín nebo olivový olej. Používáte–li máslo, nakrájejte je na malé kousky, aby se během přípravy rovnoměrně rozpptýlilo v těstu nebo ho nechte změkhnout. 15 g másla můžete nahradit 1 lžící oleje. Nepřidávejte horké máslo. Tuk nesmí přijít do styku s droždím, jelikož by mohl bránit jejich rehydrataci. Příliš mnoho tuku zpomaluje kynutí. Nepoužívejte nízkotučné krémy nebo náhražky másla.

Cukr a sladidla (např. med, melasa)

Cukr dodává chlebu chuť a částečně je příčinou toho, že kůrka zhnědne. Aby kůrka byla světlejší a tenčí, lze snížit množství cukru až o 20 % aniž by se změnila chuť pečiva. Pokud máte raději měkčí a světlejší kůrku, nahraďte cukr medem. Cukr nelze nahradit umělými sladidly, protože kvasnice s nimi nereagují.

Poznámka: pokud přidáte cukr, některé druhy sušených kvasnic nemusí začít kvasit.

Voda

Používejte vždy vodu o pokojové teplotě, nejlépe okolo 22 °C.

Ostatní suroviny

Mohou znamenat vše od sušeného ovoce, sýrů, vajec, ořechů, hnědé mouky, koření, bylin apod. Je to jen na Vás. Ale nezapomeňte, že potraviny jako sýr, mléko a čerstvé ovoce mají vcelku vysoký obsah vody, který určuje konečný vzhled bochníku. Používejte raději sušené náhražky jako sušší sýry, sušené mléko apod. Až budete zběhlejší v používání pekárny, poznáte, zda je těsto sušší nebo naopak a během procesu přidáte vodu nebo mouku. Nezapomeňte, kolik jste přidali soli, protože ta zpomaluje kvašení. Některé suroviny můžete smíchat na začátku, např. sušené mléko, pevné semínka a jogurt, ale některé přidejte až po zvukovém signálu, např. ořechy, sušené ovoce. Ořechy najemno nasekejte, protože by se mohly prořezat strukturou bochníku a způsobit jeho klesnutí. Při sledování průběhu pečení poznáte, kdy se ozve zvukový signál.

Podmínky

Pracovní podmínky jsou velmi důležité, rozdíl ve velikosti chleba připravovaném v teplém a studeném prostředí je 15 %.

Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší stravení?

Přidáním mačkaného vařeného bramboru do mouky a následným hnětením těsta se učiní čerstvý chléb snáze stravitelným.

Co lze dělat, když chléb chutná po droždí?

- a) Tato chuť je často odstraňována přidáním cukru.
- b) Přidejte do vody 1 polévkovou lžici octa pro malé bochníky chleba a 2 polévkové lžice pro velké bochníky.
- c) Namísto vody použijte podmáslí nebo kefir. To platí pro všechny recepty a doporučuje se pro zlepšení svěžesti chleba.

Proč chléb pečený v klasické peci chutná odlišně od chleba vyrobeného v zařízení na výrobu chleba?

Závisí to na rozdílném stupni vlhkosti: Chléb pečený v klasické peci je sušší z důvodu většího pečicího prostoru, zatímco chléb zhotovený v zařízení na pečení chleba je vlhčí.

Proč je marmeláda příliš tekutá?

Domácí marmeláda často bývá tekutější než kupována. Nechte marmeládu 24 hodin v chladničce – zchlazením ztuhne. Pokud zůstane trochu tekutější, bude se o to lépe roztírat. Domácí marmelády jsou výborné jako polevy na zmrzliny. Nikdy nevařte již hotovou marmeládu znovu. Při další várce zkuste tato doporučení:

- 1) Zkontrolujte, zda ovoce není přezrálé,
- 2) po umytí ovoce osušte
- 3) pro hustší výsledek použijte pektin.

Jak mohu při výrobě marmelády předejít „vystřikování“ z formy při míchání?

Ovoce nakrájejte na malé kousky a nepoužívejte větší množství, než je uvedeno v receptu. Okolo horního okraje pečicí formy vyrobte z hliníkové folie ochranný pas (cca 5 cm). Nezakrývejte folií celou formu, během vaření by nemohla unikát pára.

RECEPTÁR

KLASICKÉ RECEPTY NA PEČENIE CHLEBA

1 – Biely chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	200	300	400	500	600
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Krupica z tvrdej pšenice (g)	85	130	175	220	265
Múka typ 550 (g)	200	300	400	500	600
Droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK, RYCHLÝ					

2 – Orechový chlieb s hrozičkami

Odporúčania: Hrozička a orechy pridajte až po zaznení zvukového signálu po druhom miesiacom cykle.

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda alebo mlieko (ml)	150	220	290	360	430
Margarín alebo maslo (g)	16	24	32	40	48
Soľ (kávová lyžička)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Cukor (polievková lyžica)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Múka typ 405 (g)	265	395	525	655	785
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Hrozička (g)	40	60	80	100	120
Sekané vlašské orechy (g)	25	35	45	55	65
Program: RYCHLÝ alebo SLADKÝ					

3 – Taliansky biely chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	190	285	380	475	570
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Rastlinný olej (polievková lyžica)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Múka typ 550 (g)	240	360	480	600	720
Pšeničná krupica (g)	50	75	100	125	150
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK, RYCHLÝ					

4 – Chlieb s makom

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

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	180	270	360	450	540
Múka typ 550 (g)	240	360	480	600	720
Pšeničná krupica (g)	30	50	70	90	110
Cukor (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Celý alebo pomletý mak (g)	25	35	45	55	65
Maslo (g)	8	11	14	17	20
Nastrúhaný muškátový oriešok (štipka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Nastrúhaný syr parmezán (polievková lyžica)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ alebo SLADKÝ					

5 – Hrubý biely chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mlieko (ml)	175	255	335	415	495
Margarín alebo maslo (g)	15	25	30	40	45
Soľ (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Múka typ 1 050 (g)	305	455	605	755	905
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Program: KLASIK					

6 – Cmarový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Cmar (ml)	210	315	420	525	630
Soľ (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Múka typ 1050 (g)	280	420	560	700	840
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
program: KLASIK, RYCHLÝ					

7 – Sladký chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Čerstvé mlieko (ml)	165	245	325	405	485
Margarín alebo maslo (g)	15	25	30	40	45
Vajcia (ks)	1-2	2	2-3	3	3-4

Soľ (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Med (polievkové lyžice)	1,25	1,75	2,25	2,75	3,25
Múka typ 550 (g)	295	445	595	745	895
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Program RYCHLÝ alebo SLADKÝ					

8 – Celozrnnový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	200	300	400	500	600
Soľ (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Múka typ 1050 (g)	290	435	580	725	870
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: CELOZRNNÝ					

9 – Zemiakový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda alebo mlieko (ml)	135	200	265	330	395
Margarín alebo maslo (g)	10	15	20	25	30
Vajíčka (ks)	1	1	1	1-2	1-2
Varené prelisované zemiaky (g)	65	100	135	170	205
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Cukor (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Múka typ 1 050 (g)	280	420	560	700	840
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ					

10 – Chlieb s hrozienkami

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

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	150	225	300	375	450
Margarín alebo maslo (g)	16	24	32	40	48
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Med (polievková lyžica)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Múka typ 405 (g)	275	415	555	695	835
Škorica (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Hrozička alebo sušené ovocie (g)	40	60	80	100	120
Program RYCHLÝ alebo SLADKÝ					

11 – Cibuľový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	185	275	365	455	545
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Smažená cibuľa (g)	25	40	55	70	85
Múka typ 1 050 (g)	285	425	565	705	845
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ					

12 – Celozrnný jogurtový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda alebo mlieko (ml)	140	205	270	335	400
Jogurt (g)	80	120	160	200	240
Soľ (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Ocot (polievkovej lyžice)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Celozrnná pšeničná múka (g)	270	405	540	675	810
Sušené droždie (balíček)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Program: CELOZRNNÝ					

13 – Pivný chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	100	145	190	235	280
Pivo (ml)	100	145	190	235	280
Celozrnná pšeničná múka (g)	110	165	220	275	330
Pohánková múka (g)	85	125	165	205	245
Celozrnná múka (g)	85	125	165	205	245
zo špaldovej pšenice (g)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Soľ (kávová lyžička)	25	35	45	55	65
Sezamové semenka (g)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Čierny slad (slad z ovsu) (g)	2,5	3,5	4,5	5,5	6,5
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: CELOZRNNÝ					

RÔZNE DRUHY PEKÁRENSKÝCH POCHÚŤOK

14 – Farebný raňajkový chlieb

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

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mlieko (ml)	155	235	315	395	475
Múka typ 405 (g)	265	400	535	670	805
Cukor (kávová lyžička)	1	1,5	2	2,5	3
Sol' (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sušené, nahrubo nasekané slivky (g)	10	15	20	25	30
Chrumkavé mäsli (g)	30	45	60	75	90
Strúhaný kokos (polievkovej lyžice)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Maslo (g)	15	25	35	45	55
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ alebo SLADKÝ					

15 – Jogurtový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda alebo mlieko (ml)	140	205	270	335	400
Jogurt (g)	80	120	160	200	240
Sol' (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Múka typ 550 (g)	270	405	540	675	810
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

16 – Rumový chlieb s hroznkami a orieškami

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mlieko alebo voda (ml)	150	225	300	375	450
40% rum (polievkovej lyžice)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Maslo (g)	16	24	32	30	48
Celozrnová pšeničná múka (g)	265	400	535	670	805
Med (polievkovej lyžice)	1	1,5	2	2,5	3
Sol' (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Celé jadrá vlašských orechov (g)*	20	30	40	50	60
Hrozienka namáčané v rume (g)*	25	40	55	70	85
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ alebo SLADKÝ					

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

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

17 – Francúzsky syrový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda alebo mlieko (ml)	115	170	225	280	335
Margarín alebo maslo (g)	15	25	35	45	55
Vajce (ks)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Soľ (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (polievková lyžica)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Granulovaný čerstvý syr (g)	70	105	140	175	210
Múka typ 550 (g)	283	424	565	706	848
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

18 – Mandľový (amaretový) chlieb

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

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mlieko alebo voda (ml)	90	135	180	225	270
Amareto (g)	35	50	65	80	95
Múka typ 405 (g)	225	340	455	570	685
Cukor (polievková lyžica)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Maslo (g)	15	20	25	30	35
Mandľové lupienky (g)	35	50	65	80	95
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ alebo SLADKÝ					

19 – Vaječný chlieb

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

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Vajcia (ks)	1	2	2-3	3	3-4
doplnené vodou alebo mliekom na (ml)	170	250	330	410	490
Margarín alebo maslo (g)	15	20	30	35	40
Soľ (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Múka typ 550 (g)	305	455	605	755	905
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ					

20 – Bylinkový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Cmar (ml)	205	305	405	505	605
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Maslo (g)	5	8	11	14	17
Cukor (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Múka typ 550 (g)	270	405	535	670	805
Čerstvá, jemne nasekaná petržlenová vňať alebo bylinková zmes (polievková lyžica)	1	1,5	2	2,5	3
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

21 – Slniečnicový chlieb

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

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	190	285	380	475	570
Maslo (g)	15	25	30	35	45
Múka typ 550 (g)	265	400	535	670	805
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Slniečnicové semienka (g)	20	30	40	50	60
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

22 – Ryžový chlieb

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

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda, v ktorej sa varila ryža (ml)	165	250	335	420	505
Múka typ 405 (g)	300	450	600	750	900
Cukor (kávová lyžička)	30	45	60	75	90
Guľatozrnová ryža (hmotnosť v surovom stave) (g)	1	1,5	2	2,5	3
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: SLADKÝ					

23 – Mrkvový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (g)	155	235	315	395	475
Maslo (g)	15	20	25	30	35
Múka typ 550 (g)	285	425	565	705	845
Mrkva nakrájaná na drobné kocky (g)*	35	50	65	80	95
Soľ (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

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

24 – Kukuricové rožky

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

Približná hmotnosť (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	160	240	320	400	480
Maslo (g)	15	20	25	30	35
Múka typ 550 (g)	285	425	565	705	845
Kukuričná krupica (g)	30	45	60	75	90
Kyslé jablká so šupkou nakrájané na kocky (ks)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

25 – Pizza chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	185	275	365	455	545
Olivový olej (polievková lyžica)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Oregano (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Strúhaný parmezán (polievková lyžica)	1	1,5	2	2,5	3
Kukuričná krupica (g)	50	75	100	125	150
Múka typ 550 (g)	230	350	470	590	710
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: RYCHLÝ					

26 – Cuketový chlieb

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

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (ml)	30	45	60	75	90
Pšeničná múka typ 550 (ml)	290	430	570	710	850
Jemne nakrájaná surová cuketa (ml)	170	260	350	440	530
Soľ (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

RECEPTY NA TORTOVÉ KORPUSY

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

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

27 – Základný tortový korpus

Približná hmotnosť korpusu (g)	500	750	1000	1250	1500
Vajcia (ks)	2	3	4	5	6
Zmäknuté maslo (g)	75	115	155	195	235
Cukor (g)	75	115	155	195	235
Vanilkový cukor (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Hladká múka (g)	225	340	455	570	685
Prášok do pečiva (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: DORT					

Ďalšie prísady na obmeny základného predpisu:

Suroviny pre korpus s hmotnosťou (g)	500	750	1000	1250	1500
Posekané orechy (g)	30	50	70	90	110
alebo kúsky čokolády (g)	30	50	70	90	110
alebo kakaové vločky (g)	30	50	70	90	110
alebo ošúpané a na malé kocky (g)					
nakrájané jablká (g)	30	50	70	90	110

PRÍPRAVA CESTA

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

28 – Francúzske bagety

Približná hmotnosť (g)	500	750	1000	1250	1500
Voda (g)	185	275	365	455	545
Sušené pšeničné droždie (g)	12	18	24	30	36
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Hladká múka (g)	260	385	510	635	760
Pšeničná celozrnová múka (g)	35	55	75	95	115
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: TĚSTO					

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

29 – Čokoládová torta

Približná hmotnosť surovín

Korpusu s priemerom (cm)	22	26
Mlieko (ml)	170	275
Soľ (kávová lyžička)	0,25	0,5
Žĺtky (ks)	1	1
Maslo alebo margarín (g)	10	20
Hladká múka (g)	350	450
Cukor (g)	35	50
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75
Program: TĚSTO		

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

Roztopené maslo (polievkové lyžice)	2	3
Cukor (g)	75	100
Strúhaná škorica (kávová lyžička)	1	1,5
Posekané orechy (g)	60	90
Poleva podľa chuti		

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

30 – Celozrnová pizza

Prísady pre	2 pizy	3 pizy
Voda (ml)	150	225
Soľ (kávová lyžička)	0,5	1
Olivový olej (polievková lyžica)	2	3

Celozrnová pšeničná múka (g)	300	450
Pšeničné klíčky (polievková lyžica)	1	1,5
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75
Program: TĚSTO		

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

31 – Praclíky

Suroviny na počet kusov	9	12
Voda (ml)	200	300
Soľ (kávovej lyžičky)	0,5	0,5
Hladká múka (g)	360	540
Cukor (kávovej lyžičky)	0,5	0,75
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75
1 vajce (zľahka rozšľahané na potretie), hrubozrnná soľ na posypanie. Všetky prísady okrem vajčička a hrubozrnej soli vložte do formy.		
Program: TĚSTO		

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

32 – Francúzske rožky – croissanty

Suroviny na počet kusov	14
Vajcia (ks)	1
doplnené vodou alebo mliekom na (ml)	225
Maslo (g)	60
Soľ (kávovej lyžičky)	1
Cukor (polievkové lyžice)	2
Hladká múka (g)	400
Sušené droždie (balíček)	0,75
Program: TĚSTO	

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

CHLEBOVÉ RECEPTY ZO ZMESÍ NA PEČENIE

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

RECEPTY PRE OSOBY S ALERGIAMI NA LEPOK ALEBO S DIÉTNYM REŽIMOM

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

- Do formy na pečenie pridajte receptom udávané prísady v rovnakom poradí v akom sú uvedené v nasledujúcich programoch:
 - a) chlieb KLASIK (tmavý) chlieb so silnou kôrkou
RYCHLÝ (tmavý) chlieb s tenšou kôrkou
 - b) Cesto, ktoré budete spracúvať: program TĚSTO
 - c) Sladké pečivo s práškom do pečiva alebo vínnou usadeninou výhradne program DORT, SLADKÝ.
- Pretože druhy bezlepkovej múky nie sú vhodné na predprogramovanie, začnite s postupom hneď po stlačení tlačidla START/STOP.
- Ak sa tvoria usadeniny okolo krajov formy, počas miesenia otvorte veko spotrebiča, plastovou stierkou usadeniny vráťte do stredu formy, vtlačte do cesta a zatvorte veko.
- Pri pečení chleba s droždím po poslednom miesiacom cykle (pred pomalým kysnutím) vyberte háky (pozri tabuľku Časovanie programových cyklov). Inak ich môžete vybrať až po upečení. V takom prípade v chlebe zostanú otvory po hákoch.
- Cesto pred kysnutím jemne potrite olejom. Predídete tak prílišnému vykysnutiu chleba.
- Zatvorte veko a pokračujte v postupe.
- Upečený chlieb nechajte vychladnúť na vhodnej podložke (drevenej doske).

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

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

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

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

Približná hmotnosť (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	215	320	425	530	635
Bezlepková múka (g)	265	395	525	655	785
Maslo (g)	10	15	20	25	30
Soľ (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sušené droždie (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

34 – Biely chlieb I

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	215	320	425	530	635
Zmäknuté maslo (g)	10	15	20	25	30

Bezlepková múka (g)	265	395	525	655	785
Soľ (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sušené droždie (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

35 – Ľahké diétne cesto na prípravu chleba a chlebových rožkov

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

Približná hmotnosť (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplé mlieko alebo voda (ml)	210	315	420	525	630
Bezlepková múka (g)	260	390	520	650	780
Soľ (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Veľmi mäkké maslo (g)	15	20	25	30	35
Sušené droždie (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

36 – Biely chlieb II

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	215	325	435	545	655
Ocot (polievkovej lyžice)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Bezlepková múka (g)	265	400	535	670	805
Soľ (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sušené droždie (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

37 – Bylinkový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	215	320	425	530	635
Ocot (polievkovej lyžice)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Bezlepková múka (g)	264	396	528	660	793
Majoránka (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Oregano (kávová lžička)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Soľ (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sušené droždie (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

38 – Mliečny chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	230	350	470	590	710
Vajcia (ks)	0,5	0,75	1	1,25	1,5

Cukor (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Soľ (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Bezlepková múka (g)	230	350	470	590	710
Sušené droždie (balíček)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

39 – Lahké tmavé diétne cesto použiteľné na chlieb i korpus

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

Približná hmotnosť (g)	500	750	1000	1250	1500
Teplá voda (ml)	125	185	245	305	365
Smotanový jogurt (g)	70	105	140	175	210
Bezlepková múka (g)	285	425	565	705	845
Soľ (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Ocot (polievkovej lyžice)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sušené droždie (balíček)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

40 – Marmeláda z citrusových plodov

Približná hmotnosť marmelády (g)	500	750	1000	1250	1500
Šťava z ovocia (g)	335	500	665	830	995
Cukor múčka (g)	170-270	250-400	335-535	420-670	500-800
Pektogel (balíček)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Kyselina citrónová (g)	1-2	1-3	1-4	2-4	2-5
Program: DŽEM, MARMELÁDA					

Hmotnosť suchého droždia v 1 balíčku je stanovená na 7 g.

1 šálka múky obsahuje 148 g,

1 malá lyžička soli 6 g,

1 malá lyžička zlepšovadla 2 g,

1 veľká lyžica sušeného mlieka 6,48 g,

1 vajce 50-60 g.

1 šálka vody 250 g,

1 malá lyžička kvasníc 3,5 g,

1 veľká lyžica cukru 14 g,

1 veľká lyžica masla 16 g,

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

Typy múky uvedené pod číselnými kódmi

00 Pšeničná múka hladká svetlá

T 400 Pšeničná výberová polohrubá

T 405 Pšeničná múka polohrubá výberová, je zomletá zo zrna, ktoré má odstránený klíček a obal (otruby) a je vlastne najsvetlejšia, a teda "najmenej" celozrnná

T 450 Pšeničná polohrubá (krupica)

T 512 Pšeničná pekárska špeciál

T 530 Pšeničná múka hladká svetlá – pekárska špeciál

T 550 Pšeničná múka polohrubá svetlá

T 650 Pšeničná múka hladká polosvetlá,

T 700	Pšeničná múka svetlá konzumná
T 1000	Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová)
T 1050	Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová)
T 1150	Chlebová múka
T 1800	Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

Žitné múky:

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

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

OTÁZKY A ODPOVEDE, KTORÉ SA TÝKAJÚ PEČENIA

Po upečení sa chlieb prilepil na nádobu

Po skončení pečenia chlieb ponechajte asi 10 minút vychladnúť a potom obráťte formu hore dnom. Ak sa vám chlieb nepodarí vyklopiť, pohybujte hriadeľmi miesiacich hákov zľava doprava, kým sa chlieb neuvoľní. Pred ďalším pečením celú formu a miesiace háky potrite tukom.

Ako predísť dieram v chlebe po miesiacich hákoch?

Miesiace háky môžete vybrať pred posledným cyklom kysnutia cesta pomúčenými prstami.

Cesto prekysne cez okraj nádoby

Stáva sa to iba vtedy, keď sa použije pšeničná múka s vyšším obsahom lepku.

- Znížte množstvo múky a v príslušnom pomere aj množstvo ostatných prísad. Hotový chlieb bude mať dostatočný objem.
- Pred kysnutím na cesto rozotrite polievkovú lyžicu horúceho roztopeného margarínu.

Chlieb dostatočne nevykysol

a) Ak sa uprostred cesta vytvorí ryha v tvare V, múka neobsahuje dosť lepku. To znamená, že múka obsahuje veľmi málo proteínu (následok daždivého leta), alebo je príliš vlhká.

Opatrenie: pridajte polievkovú lyžicu pšeničného lepku na každých 500 g pšeničnej múky.

b) Ak je chlieb uprostred zúžený, môže to mať niekoľko dôvodov:

- teplota vody bola príliš vysoká,
- bolo pridanej veľa vody,
- múka mala nízky obsah lepku.

Kedy možno otvoriť počas prevádzky veko domácej pekárne?

Veko možno otvoriť kedykoľvek počas miesenia. Počas tohto cyklu môžu byť pridané do cesta ešte tekutiny alebo múka. Ak má chlieb mať po dopečení určité vlastnosti, postupujte takto:

Pred posledným cyklom kysnutia (pozri tabuľku Program časovania cyklov a informácie na displeji) odklopte veko a opatrne narežte tvoriacu sa kôrku chleba ostrým predhriatym nožom; posypte ho cereáliami alebo potrite roztokom vody a zemiakovej múky, aby sa pekne leskol. To je však naposledy, keď môžete veko otvoriť, pretože po ďalšom otvorení by stred chleba klesol.

Múka

Najdôležitejšou zložkou múky pri príprave chleba je proteín nazývaný glutén (lepok). Ide o prírodné činidlo, vďaka ktorému cesto drží svoj tvar a umožňuje zadržať oxid uhličitý produkovaný kvasnicami. Termínom „silná/pevná“ múka označujeme múku s vysokým obsahom gluténu.

Čo je pšeničná celozrnná múka?

Celozrnná múka sa vyrába zo všetkých druhov obilnín (cereálií) vrátane pšenice.

Celozrnná znamená, že múka bola zomletá z celých zŕn a má vyšší obsah nestráviteľných častíc a je tmavšej farby. Nespôsobuje však tmavšiu farbu chleba, ako sa všeobecne verí.

Ako postupovať pri práci s celozrnovou ražnou múkou?

Ražná múka obsahuje určité percento lepku, toto percento je však nižšie než pri ostatných múkach. Aby sa stal ľahšie stráviteľný, musí sa celozrnový ražný chlieb pripraviť s väčším množstvom kvásku z droždia.

Koľko je druhov múky a ako sa používajú?

- Kukurličná, ryžová a zemiaková múka sú vhodné pre osoby alergické na lepok, alebo pre tých, ktorí trpia malabsorbčným syndrómom alebo črevnými ťažkosťami.
- Múka zo špaldovej pšenice je drahá, ale neobsahuje chemické prísady, pretože pšenica rastie aj na pôde chudobnej na živiny a nepotrebuje žiadne hnojivo. Špaldová múka je veľmi vhodná pre alergikov. Možno ju použiť vo všetkých receptoch uvedených v receptári a obsahujúcich múku typu 405, 550 a 1050.
- Múka z prosa je vhodná pre osoby trpiace mnohými alergiami. Možno ju použiť vo všetkých receptoch uvedených v receptári obsahujúcich múku typu 405, 550 a 1050.

Kvasnice (droždie)

Kvasnice sú živým organizmom. V ceste sa rozmnožuje a produkuje bublinky oxidu uhličitého spôsobujúce kysnutie cesta. Na prípravu chleba v domácej pekárni je najlepšie použiť sušené kvasnice, pretože je možné ich jednoducho odmerať. Sú k dostaniu vo vrecku a kvasenie pri týchto kvasniciach nie je viazané na cukor. Majú nižší podiel cukru, čím sú pre vás zdravšie. Nepoužitú sušenú kvasnicu uchovajte pri nízkej teplote a na suchom mieste vo vzduchotesnom obale. Použití je možné samozrejme aj čerstvé droždie, je však potrebné počítať s prípadnou rôznou intenzitou kysnutia podľa toho, aké je droždie čerstvé. V zásade platí, že čerstvé droždie je treba predtým ponechať vziť v tekutine, ktorá je uvedená v recepte. Na 500 g múky je potrebného cca 10-13 g čerstvého droždia, pokiaľ chlieb pečiete v pekárni, alebo droždie vo vlhkom a teplom prostredí, ktorú pekáreň vytvorí, kysnie intenzívnejšie ako v bežnej rúre. Pokiaľ v pekárni pripravujete iba cesto a chlieb potom upečiete v rúre, doporučujeme použiť 20 g droždia.

Soľ

Soľ samozrejme dodáva chlebu chuť. Ale môže taktiež spomaliť účinok kvasenia. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne tak rýchlo. Soľ taktiež zlepšuje štruktúru cesta. Používajte bežnú stolovú soľ. Nepoužívajte hrubú soľ alebo napodobeniny.

Maslo

Zvýrazňuje chuť a zmäkčuje, môžete taktiež použiť margarín alebo olivový olej. Ak používate maslo, nakrájajte ho na malé kúsky, aby sa počas prípravy rovnomerne rozptýlilo v ceste alebo ho nechajte zmäknúť. 15 g masla môžete nahradiť 1 lyžicou oleja. Nepridávajte horské maslo. Tuk nesmie prísť do styku s droždím, pretože by mohol brániť jeho rehydratácii. Príliš veľa tuku spomaľuje kysnutie. Nepoužívajte nízkotučné krémy alebo napodobeniny masla.

Cukor a sladidlá (napr. med, melasa)

Cukor dodáva chlebu chuť a čiastočne je príčinou toho, že kôrka zhnedne. Poznámka: ak pridáte cukor, niektoré druhy sušených kvasníc nemusia začať kvasiť.

Voda

Používajte vždy vodu s izbovou teplotou, najlepšie okolo 22 °C.

Ostatné suroviny

Môžu znamenať všetko od sušeného ovocia, syrov, vajec, orechov, hnedej múky, korenia, bylín a pod. Je to len na Vás. Ale nezabudnite, že potraviny ako syr, mlieko a čerstvé ovocie majú vcelku vysoký obsah vody, ktorý určuje konečný vzhľad bochníka. Používajte radšej sušené náhrady ako suchšie syry, sušené mlieko a pod. Až budete zbehlejší v používaní prístroja, poznáte, či je cesto suchšie alebo naopak a počas procesu pridáte vodu alebo múku. Nezabudnite, koľko ste pridali soli, pretože tá spomaľuje kvasenie. Niektoré suroviny môžete zmiešať na začiatku, napr. sušené mlieko, pevné semienka a jogurt, ale niektoré pridajte až po zvukovom signáli, napr. orechy, sušené ovocie. Orechy najemno nasekajte, pretože by sa mohli prerezať štruktúrou bochníka a spôsobiť jeho klesnutie. Pri sledovaní priebehu pečenia poznáte, kedy sa ozve zvukový signál.

Podmienky

Pracovné podmienky sú veľmi dôležité, rozdiel vo veľkosti chleba pripravovanom v teplom a studenom prostredí je 15 %.

Uskladnenie chleba

Doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervanty. Ak ale chlieb vložíte do čistej a vzduchotesnej nádoby a tú vložíte do chladničky, vydrží vám 5—7 dní. Navyše môžete chlieb zmraziť.

Ako upiecť čerstvý chlieb, ktorý je ľahšie stráviteľný?

Ak pridáte do múky roztláčeny varený zemiak ešte pred miesením, čerstvý chlieb bude ľahšie stráviteľný.

Čo urobiť, keď v chlebe cítiť chuť droždia?

- Túto chuť možno odstrániť pridaním cukru.
- Do cesta na dva malé bochníčky chleba pridajte 1 polievkovú lyžicu octu, na dva veľké bochníky 2 polievkové lyžice.
- Namiesto vody použite cmar alebo kefír. Platí to pre všetky recepty a odporúča sa to na zlepšenie chuti chleba.

Prečo chlieb pečený v klasickej peci chutí inak ako chlieb pečený v elektrickej domácej pekární?

Závisí to od rozdielneho stupňa vlhkosti. Chlieb pečený v klasickej peci je suchší, pretože priestor na pečenie je väčší. Chlieb upečený v elektrickej domácej pekární je vlhší.

Prečo je lekvár priveľmi tekutý?

Domáca marmeláda často býva tekutejšia ako kupovaná. Nechajte marmeládu 24 hodín v chladničke – schladnutím ztuhne. Pokiaľ zostane trochu tekutejšia, bude sa o to lepšie roztieľať. Domáce marmelády sú výborné ako polevy na zmrzliny. Nikdy nevarte už hotovú marmeládu znovu. Pri ďalšej dávke skúste tieto doporučenia:

- 1) Skontrolujte, či ovocie nie je prezrelé,
- 2) po umytí ovocie vysušte
- 3) pre hustejší výsledok použite pektín.

Ako môžem pri výrobe lekváru predísť „frkaniu“ z formy pri miešaní?

Ovocie nakrájajte na malé kúsky a nepoužívajte väčšie množstvo, ako je uvedené v recepte. Okolo hornej časti formy na pečenie vyrobte z hliníkovej fólie ochranný pás (5 cm). Nezakrývajte fóliou celú formu, behom varenia by nemohlo unikať vlhko.

POZNÁMKY K RECEPTOM

1. Suroviny

Pretože všetky prísady majú svoju úlohu pri úspešnom pečení chleba, je ich meranie a váženie rovnako dôležité ako poradie, v ktorom sa pridávajú.

- Základné suroviny — tekutiny, múku, cukor, soľ, cukor a droždie (možno použiť suché aj čerstvé droždie) ovplyvňujú úspešný výsledok prípravy cesta a chleba. Vždy použite správne množstvo v správnom pomere.
- Ak chcete pripravovať cesto hneď, použite zohriate suroviny. Ak si prajete nastaviť funkciu odloženého zapnutia, odporúčame použiť chladné suroviny, aby sa predišlo príliš skorému kysnutiu droždia.
- Margarín, maslo a mlieko ovplyvňujú chuť a vôňu chleba.
- Aby kôrka bola svetlejšia a tenšia, môžete znížiť množstvo cukru až o 20 % a výsledok bude stále dobrý. Ak uprednostňujete mäkkšiu a svetlejšiu kôrku, cukor nahradte medom.
- Ak chcete pridať cereálie, nechajte ich cez noc napučať. Uberte z množstva múky a tekutiny (až o pätinu). Ak pečiete z ražnej múky, droždie je nevyhnutné

- Ak chcete chlieb veľmi ľahký, bohatý na živiny povzbudzujúce činnosť čriev, pridajte do cesta pšeničné otruby. Dávajte 1 lyžicu polievkovú lyžicu na 500 g múky. Na uvedené množstvo múky pridajte 1 polievkovú lyžicu tekutiny viac. Pri použití žitnej múky je nutný kvások. Obsahuje baktérie kyseliny mliečnej a octovej, ktoré spôsobujú, že je chlieb ľahký a jemne nakyslý. Kvások si môžete vyrobiť sam, je však nutné počítať s časom potrebným na jeho prípravu. V našich receptoch preto používame kvások v prášku, koncentrát, ktorý je možné kúpiť v balíčku s obsahom 15 g (na 1 kg múky). Údaje v recepte je nutné dodržiavať, inak sa chlieb bude drobiť. Pokiaľ použijete kvások v prášku v inej koncentrácii (balíček s obsahom 100 g na 1 kg múky), je potrebné zredukovať množstvo múky: 1 kg asi o 80 g, príp. ďalej prispôbiť recept.

2. Prispôbenie dávok

Ak chcete dávku jednotlivých prísad zväčšiť alebo zmenšiť, dbajte na to, aby ste dodržali pomer surovín podľa pôvodného receptu. Na dosiahnutie perfektného výsledku sa držte uvedených základných pravidiel prispôsobovania dávok jednotlivých prísad:

- **Tekutiny/múka:** Cesto by malo byť ľahké (ale nie veľmi) a ľahko miesiteľné, nesmie však zostať vláknité. Ľahkým miesením by ste mali získať pekný, okrúhly bochník ktorý sa nelepí na steny formy. Neplatí to v prípade cereálnych alebo celozrnných ciest, ktoré sú ťažšie. Cesto po prvom miesení asi po 5 minútach skontrolujte. Ak je veľmi vlhké, po troške pridávajte múku, aby ste dosiahli správnu konzistenciu. Ak je príliš suché, po lyžiciach pridávajte vodu. Tieto úpravy by mali byť prevádzané postupne (nie viac ako 1 lyžicu naraz) a vždy je treba počkať, či sa pridané prejaví. Cesto môžete zhodnotiť ešte pred začiatkom pečenia tak, že sa ho ľahko dotknete končekmi prstov. Cesto by malo klásť mierny odpor a otlaky prstov by postupne mali zmiznúť.
- **Nahrádzanie tekutín:** Ak recept predpisuje použitie vlhkých prísad (napríklad tvaroh, jogurt), zmenšite množstvo tekutín na predpokladaný celkový objem. Ak pridávate vajcia, vyšľahajte ich v odmerke a potom doplňte na predpokladané množstvo tekutiny.
- **Ak žijete vo výške viac ako 750 m nad morom, cesto vykysne rýchlejšie.** V takomto prípade odoberte z predpísaného množstva droždia štvrtinu až polovicu kávovej lyžičky. Tieto pokyny rešpektujte aj v prípade, že použitá voda je veľmi mäkká.
- **Zlepšujúce prípravky:** pri pečení môžete do zmesi pridávať rôzne zlepšujúce prípravky (napr. chleboštar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger a pod.).

3. Váženie a odmeriavanie prísad, postup ich pridávania

- Tekutiny odmerajte priloženou odmernou nádobou. Pre odmeriavanie čajových lyžičiek a polievkových lyžíc použite dvojstrannú odmerku. Množstvo odmerané odmerkou musí byť zarovnané, nie vrchovaté. Nesprávne množstvo má za následok zlé výsledky.
- Vždy ako prvé odmerajte a pridajte tekutiny, potom sypké prísady a na záver droždie. Pri priamom kontakte s tekutinou droždie príliš rýchlo reaguje (je to chyba pri použití odloženého zapnutia), preto treba priamemu kontaktu zabrániť.
- Pri meraní používajte vždy rovnaké merné jednotky. To znamená, že ak recept predpisuje použitie 1 lyžicu prísad (kávovú alebo polievkovú), používajte na dávkovanie buď odmerku na sypké prísady dodávanú spolu s elektrickou pieckou, alebo lyžice, ktoré máte doma.
- Hmotnosti v gramoch musia byť odvážené presne.
- Ovocie, orechy alebo cereálie: Ak chcete počas miesenia pridať ďalšie prísady, môžete tak urobiť pomocou zvláštnych programov, po zaznení zvukového signálu. Ak prísady pridáte priskoro, pri miesení sa rozdrvia.

4. Hmotnosť a objem pečív chleba

- V uvedených receptoch nájdete údaje, ktoré sa týkajú chleba. Uvidíte, že hmotnosť bieleho chleba je menšia ako celozrnného. Spôsobuje to skutočnosť, že cesto z bielej múky ľahšie a viac kysne, a preto nemusí kysnúť tak dlho ako cesto z celozrnej múky.

- Napriek tomu, že všetky suroviny odvážite a odmeriate, hmotnosť upečeného pečňa bude rozdielna. Jeho skutočnú hmotnosť totiž ovplyvňuje aj vlhkosť v miestnosti počas prípravy.
- V prípade najvyššej prípustnej dávky cesto s prevažujúcim podielom pšeničnej múky narastie do značného objemu a prerastie po poslednom kysnutí okraj nádoby. Cesto sa však nerozleje. Časť cesta, ktorá pri kysnutí vyrástla z formy, pri pečení len viac zhnedne, ako keby bola chránená formou.
- Ak programom SLADKÝ alebo DORT (výroba ľahšieho chleba) chcete piecť sladký chlieb, môžete použiť prísady (napríklad orechy, hrozienka) aj v menších dávkach.

5. Výsledky pečenia

- Výsledok pečenia závisí od miestnych podmienok (mäkká voda, vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, vysoká nadmorská výška, konzistencia prísad a podobne). Preto údaje v receptoch po získaní skúseností môžete sami vhodne upraviť. Ak sa vám nepodarí výrobok podľa receptu dokonale pripraviť na prvý raz, nenechajte sa odradiť, nájdite dôvod neúspechu, zmeňte napríklad pomer surovín a skúste to znovu.
- Ak je chlieb príliš svetlý, nechajte ho zhnednúť programom PEČENIE.
- Pred prvým použitím programu, ktorý pracuje v noci, vám odporúčame najskôr postup vyskúšať cez deň, aby ste sa oboznámili s priebehom funkcie a mohli urobiť prípadné zmeny. Overený postup potom môžete používať v noci.
- Pretože nemôžeme nijako ovplyvniť kvalitu používaných surovín ani ďalšie faktory ako napr. okolitú teplotu, vlhkosť vzduchu a pod., nemôžeme prevziať zodpovednosť za to, či sa chlieb pečený podľa našich receptov skutočne stopercentne podarí.

RECIPES

STANDARD RECIPES FOR BAKING BREAD

1 – White bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	200	300	400	500	600
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Semolina (g)	85	130	175	220	265
Flour type 550 (g)	200	300	400	500	600
Yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: BASIC or QUICK					

2 – Nuts and raisins bread

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water or milk (ml)	150	220	290	360	430
Margarine or butter (g)	16	24	32	40	48
Salt (teaspoon)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Sugar (tablespoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Flour type 405 (g)	265	395	525	655	785
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Raisins (g)	40	60	80	100	120
Crushed walnuts (g)	25	35	45	55	65
Program: QUICK or SWEET					

3 – Italian white bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	190	285	380	475	570
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Vegetable oil (tablespoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Flour type 550 (g)	240	360	480	600	720
Wheat semolina (g)	50	75	100	125	150
Yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: BASIC or QUICK					

4 – Poppy seed bread

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water or milk (ml)	180	270	360	450	540
Flour type 405 (g)	240	360	480	600	720
Wheat semolina (g)	30	50	70	90	110
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Whole of ground poppy seed (g)	25	35	45	55	65
Butter (g)	8	11	14	17	20
Ground nutmeg (pinch)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Ground Parmesan cheese (tablespoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: QUICK or SWEET					

5 – Heavy white bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Milk (ml)	175	255	335	415	495
Margarine or butter (g)	15	25	30	40	45
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sugar (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Flour type 1050 (g)	305	455	605	755	905
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Program: BASIC					

6 – Buttermilk bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Butter milk (ml)	210	315	420	525	630
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sugar (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Flour type 1050 (g)	280	420	560	700	840
Yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: BASIC or QUICK					

7 – Sweet bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Fresh milk (ml)	165	245	325	405	485
Margarine or butter (g)	15	25	30	40	45
Eggs	1-2	2	2-3	3	3-4

Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Honey (tablespoons)	1,25	1,75	2,25	2,75	3,25
Flour type 550 (g)	295	445	595	745	895
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Program: QUICK or SWEET					

8 – Wholemeal bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	200	300	400	500	600
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sugar (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Flour type 1050 (g)	290	435	580	725	870
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: WHOLEMEAL					

9 – Potato bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water or milk (ml)	135	200	265	330	395
Margarine or butter (g)	10	15	20	25	30
Eggs	1	1	1	1-2	1-2
Mashed potatoes (g)	65	100	135	170	205
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Flour type 1050 (g)	280	420	560	700	840
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: QUICK					

10 – Raisins bread

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	150	225	300	375	450
Margarine or butter (g)	16	24	32	40	48
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Honey (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Flour type 405 (g)	275	415	555	695	835
Cinnamon (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Raisins or dry fruit (g)	40	60	80	100	120
Program: QUICK or SWEET					

11 – Onion bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	185	275	365	455	545
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Fried onion (g)	25	40	55	70	85
Flour type 1050 (g)	285	425	565	705	845
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: QUICK					

12 – Yoghurt wholewheat bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water or milk (ml)	140	205	270	335	400
Yoghurt (g)	80	120	160	200	240
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sugar (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Vinegar (tablespoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Wholemeal wheat flour (g)	270	405	540	675	810
Dry yeast (package)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Program: WHOLEWHEAT					

13 – Beer bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	100	145	190	235	280
Beer (ml)	100	145	190	235	280
Wholemeal wheat flour (g)	110	165	220	275	330
Buckwheat flour (g)	85	125	165	205	245
Wholemeal spelt flour (g)	85	125	165	205	245
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sesame seeds (g)	25	35	45	55	65
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Black malt (Oats malt) (g)	2,5	3,5	4,5	5,5	6,5
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: WHOLEWHEAT					

VARIOUS KINDS OF BAKERY DELICACIES

14 – Coloured breakfast bread

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Milk (ml)	155	235	315	395	475
Flour type 405 (g)	265	400	535	670	805
Sugar (teaspoon)	1	1,5	2	2,5	3
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Dried and roughly chopped plums (g)	10	15	20	25	30
Crispy cereals (g)	30	45	60	75	90
Coconut flakes (tablespoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Butter (g)	15	25	35	45	55
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: QUICK or SWEET					

15 – Yoghurt bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water or milk (ml)	140	205	270	335	400
Yoghurt (g)	80	120	160	200	240
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Flour type 550 (g)	270	405	540	675	810
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: CLASSIC					

16 – Rum, raisins and nuts bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Milk or water (ml)	150	225	300	375	450
40% rum (tablespoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Butter (g)	16	24	32	30	48
Wholemeal wheat flour (g)	265	400	535	670	805
Fir honey (tablespoon)	1	1,5	2	2,5	3
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Whole walnut kernels (g)*	20	30	40	50	60
Rum raisins Schwartau (g)*	25	40	55	70	85
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: QUICK or SWEET					

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

17 – French cheese bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water or milk (ml)	115	170	225	280	335
Margarine or butter (g)	15	25	35	45	55
Eggs	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sugar (tablespoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Granulated fresh cheese (g)	70	105	140	175	210
Flour type 550 (g)	283	424	565	706	848
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: BASIC					

18 – Almond (amaretto) bread

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Milk or water (ml)	90	135	180	225	270
Amaretto (ml)	35	50	65	80	95
Flour type 405 (g)	225	340	455	570	685
Sugar (tablespoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Butter (g)	15	20	25	30	35
Almond leaves (g)	35	50	65	80	95
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: QUICK or SWEET					

19 - Egg bread

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Eggs	1	2	2-3	3	3-4
supplemented with water or milk up to (ml)	170	250	330	410	490
Margarine or butter (g)	15	20	30	35	40
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sugar (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Flour type 550 (g)	305	455	605	755	905
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: QUICK					

20 – Herb bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Buttermilk (ml)	205	305	405	505	605
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	5	8	11	14	17
Butter (g)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Flour type 550 (g)	270	405	535	670	805
Fresh and finely chopped parsley or herb mix (tablespoon)	1	1,5	2	2,5	3
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: BASIC					

21 – Sunflower bread

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	190	285	380	475	570
Butter (g)	15	25	30	35,	45
Flour type 550 (g)	265	400	535	670	805
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sunflower seeds (g)	20	30	40	50	60
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: BASIC					

22 – Rice bread

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water, in which rice was cooked (ml)	165	250	335	420	505
Flour type 405 (g)	300	450	600	750	900
Rice with round seeds - raw weight (g)	30	45	60	75	90
Sugar (teaspoon)	1	1,5	2	2,5	3
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: SWEET					

23 – Carrots bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	155	235	315	395	475

Butter (g)	15	20	25	30	35
Flour type 550 (g)	285	425	565	705	845
Carrots cut into small cubes (g)*	35	50	65	80	95
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sugar (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: BASIC					

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

24 – Corn bread

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	160	240	320	400	480
Butter (g)	15	20	25	30	35
Flour type 550 (g)	285	425	565	705	845
Corn semolina (g)	30	45	60	75	90
Sour apples cut into cubes with the skin	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: BASIC					

25 – Pizza bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	185	275	365	455	545
Olive oil (tablespoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Oregano (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Parmesan cheese (tablespoon)	1	1,5	2	2,5	3
Corn semolina (g)	50	75	100	125	150
Flour type 550 (g)	230	350	470	590	710
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: QUICK					

26 – Zucchini bread

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	30	45	60	75	90
Wheat flour type 550 (g)	290	430	570	710	850

Finely cut raw zucchini (g)	170	260	350	440	530
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sugar (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: BASIC					

RECIPES FOR CAKE CRUSTS

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

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

27 – Recipe for cake crust mix

Ingredients for a cake with the weight of (g)	500	750	1000	1250	1500
Eggs	2	3	4	5	6
Soft butter (g)	75	115	155	195	235
Sugar (g)	75	115	155	195	235
Vanilla sugar (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Smooth flour (g)	225	340	455	570	685
Baking powder (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: CAKE					

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

Ingredients for a cake with the weight of	500	750	1000	1250	1500
Crushed nuts (g)	30	50	70	90	110
Or chocolate chips (g)	30	50	70	90	110
Or cocoa flakes (g)	30	50	70	90	110
Or apples peeled and cut into cubes of 1 cm	30	50	70	90	110

DOUGH PREPARATION

Dough can be prepared easily using program **DOUGH** for further processing. Add the ingredients only after the acoustic signal during the second phase of kneading. In program **DOUGH** there are no differences in the size of the baked food.

28 – French baguettes

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Water (ml)	185	275	365	455	545
Dried wheat yeast (g)	12	18	24	30	36

Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Smooth flour (g)	260	385	510	635	760
Wholemeal wheat flour (g)	35	55	75	95	115
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: DOUGH					

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

29 – Chocolate cake

Ingredients for a cake with the diameter of (cm)	22	26
Milk (ml)	170	275
Salt (teaspoon)	0,25	0,5
Egg yolk	1	1
Butter or margarine (g)	10	20
Smooth flour (g)	350	450
Sugar (g)	35	50
Dry yeast (package)	0,5	0,75
Program: DOUGH		

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

Melted butter (tablespoons)	2	3
Sugar (g)	75	100
Ground cinnamon (teaspoon)	1	1,5
Crushed nuts (g)	60	90
Icing to taste		

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

30 – Wholemeal pizza

Ingredients for	2 pizzy	3 pizzy
Water (ml)	150	225
Salt (teaspoon)	0,5	1
Olive oil (tablespoons)	2	3
Wholemeal wheat flour (g)	300	450
Wheat germs (tablespoons)	1	1,5
Dry yeast (package)	0,5	0,75
Program: DOUGH		

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

31 – Pretzels

Ingredients for the number of pretzels	9	12
Water (ml)	200	300
Salt (teaspoon)	0,5	0,5
Smooth flour (g)	360	540
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75
Dry yeast (package)	0,5	0,75
1 eggs (lightly whipped) for spreading, bay salt for sprinkling. Put all the ingredients to the pan except for egg and bay salt		
Program: DOUGH		

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

32 – French rolls (croissant)

Ingredients for the number of	14
Eggs	1
Supplement with water or milk up to (ml)	225
Butter (g)	60
Salt (teaspoon)	1
Sugar (tablespoons)	2
Smooth flour (g)	400
Dry yeast (package)	0,75
Program: DOUGH	

Note: Take dough out of the pan, knead it, leave to rest and then process again.

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

BREAD RECIPES FROM BAKING MIX

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

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

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

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

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

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

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

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Warm water (ml)	215	320	425	530	635
Gluten-free flour (g)	265	395	525	655	785
Butter (g)	10	15	20	25	30
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Dry yeast (package)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: BASIC					

34 – White bread I

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Warm water (ml)	215	320	425	530	635
Soft butter (g)	10	15	20	25	30
Gluten-free flour (g)	265	395	525	655	785
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Dry yeast (package)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: BASIC					

35 – Light diet dough for preparing bread and bread rolls

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Warm milk or water (ml)	210	315	420	525	630
Gluten-free flour (g)	260	390	520	650	780
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sugar (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Very soft butter (g)	15	20	25	30	35
Dry yeast (package)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: BASIC					

36 – White bread II

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Warm water (ml)	215	325	435	545	655
Vinegar (tablespoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Gluten-free flour (g)	265	400	535	670	805
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Dry yeast (package)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: BASIC					

37 – Herb bread

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Warm water (ml)	215	320	425	530	635
Vinegar (tablespoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Gluten-free flour (g)	264	396	528	660	793
Marjoram/oregano (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Oregano (teaspoon)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Dry yeast (package)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: BASIC					

38 – Milk bread I

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Warm water (ml)	230	350	470	590	710
Eggs	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Salt (teaspoon)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Gluten-free flour (g)	230	350	470	590	710
Dry yeast (package)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: BASIC					

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

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

Approximate bread weight (g)	500	750	1000	1250	1500
Warm water (ml)	125	185	245	305	365
Cream yoghurt (g)	70	105	140	175	210
Gluten-free flour (g)	285	425	565	705	845
Salt (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Vinegar (tablespoons)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sugar (teaspoon)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Dry yeast (package)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: BASIC					

40 – Marmalade from citrus fruit

Approximate weight of marmalade (g)	500	750	1000	1250	1500
Fruit juice (g)	335	500	665	830	995
Powder sugar (g)	170-270	250-400	335-535	420-670	500-800
Pektogel (gelatizing agent) (package)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Citric acid (g)	1-2	1-3	1-4	2-4	2-5
Program: JAM					

Weight of dry yeast in 1 package is 7 g,

1 cup of water contains 250 g,

1 teaspoon of yeast is 3.5 g,

1 tablespoon of sugar is 14 g,

1 tablespoon of butter is 16 g,

In measuring, even up the measuring jug.

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

1 cup of flour contains 148 g,

1 teaspoon of salt is 6 g,

1 teaspoon of meliorant is 2 g,

1 tablespoon of dried milk is 6.48 g,

1 egg 50 – 60 g.

Number codes of flour types

00 Wheat fine-ground flour, light

T 400 Wheat semi-coarsely ground flour, selection

T 405 Wheat semi-coarsely ground flour made from grains with sprouts and bran removed; it is the „lightest“ and „the least“ whole grained.

T 450 Coarse ground flour

T 512 Bakery special wheat flour

T 530 Light fine-ground wheat flour - bakery special

T 550 Semi-coarsely ground light wheat flour

T 650 Semi-light fine-ground wheat flour

T 700 Consumer ground light wheat flour

T 1000 Fine-ground dark wheat flour (bread)

T 1050 Bread wheat flour

T 1150 Bread flour

T 1800 Coarsely-ground whole grained wheat flour; fine-ground whole grained

Rye flours

T 500 Rye light

T 930 Rye dark (bread)

T 960 Rye bread

T 1150 Rye fine-ground bread flour

T 1700 Rye whole grained

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO BAKING

Bread stuck on the pan after baking

Let the bread cool down for about 10 minutes after baking and then turn the pan upside down. If needed, move the kneading blade shafts forward and backward. Grease the pan including the kneading blades for the next baking.

How to avoid holes in the bread due to the kneading blades?

You can remove the kneading blades with flour coated fingers before the last dough rising phase. (See timing of the program phases and information on the display).

Dough rises over the pan edge

It happens especially when wheat flour with higher gluten content is used.

- Reduce amount of flour and adapt other ingredients. Finished bread will be of sufficient volume.
- Spread a tablespoon of dissolved margarine on the dough.

Bread is not risen sufficiently

a) If a V-shaped groove appears in the centre of the bread, the flour does not contain sufficient amount of gluten. It means the flour contains a few protein (it happens during rainy summer) or because of moist flour. Measures: add a tablespoon of wheat gluten to each 500 g of flour.

b) If the bread is constricted in the centre, the reasons may be:

- too high temperature of water;
- too much water used;
- gluten-low flour used.

When it is possible to open the lid during operation?

Generally, the lid can be opened at any time during the kneading phase. Small amounts of flour or liquids can be added during this phase. Proceed as follows if you require the bread has to have some aspects: Open the lid before the last kneading phase and make a cut on newly forming crust using a pre-heated knife, distribute cereals or mixture of potato flour and water in order to achieve shiny crust. However, this is the last chance for opening the lid, otherwise the crumb will collapse.

Flour

The most important flour element in baking of the bread is gluten. This is a natural agent thanks to which dough has its shape and allows keeping carbon dioxide produced by yeast. „Strong/solid“ flour is flour with high gluten content.

What is wheat whole grain flour?

The whole grain flour is produced from all types of cereals, including wheat. The term „whole grain“ means the flour was ground from whole grains and therefore, it has higher proportion of non-digestible particles and darker colour. However, darker colour of the bread is not caused by the use of the whole grain flour.

What needs to be done when using rye flour?

The rye flour contains certain gluten level; this level is, however, lower than for other flours. To produce easily digestible bread, the whole grain rye bread has to be produced with higher yeast content.

How many different flours exist and how are they used?

- a) Corn, rice and potato flour is suitable for people allergic to gluten or for those suffering from low-absorption syndrome or stomach diseases.
- b) Flour from spelt is expensive but without any chemical substances because this wheat grows on poor soil and requires no fertilizers. The spelt flour is especially suitable for allergic people. It can be used for all recipes described in the recipe book and replaces flour 405, 550 and 1050.
- c) Millet flour is particularly suitable for persons suffering from many allergies. It can be used for all recipes described in the recipe book and replaces flour 405, 550 and 1050. Durum flour is suitable for baguettes thanks to its consistency and it may be replaced by durum semolina.

Yeast

Yeast is a live organism. It reproduces in dough and produces carbon dioxide bubbles causing rising of dough. Dried yeast is the most suitable for baking of home-made bread. They are available in a sack and fermentation of yeast is not linked to sugar. They have lower sugar content and they are healthier. Store unused dried yeast at low temperature in dry place in air-proof packaging. Of course, you can also use fresh yeast; however it is necessary to accept potentially different rising intensity depending on freshness of the yeast. In principle, fresh yeast must be first let rising in a liquid specified in the recipe. Roughly 10 – 13 g of fresh yeast is required per 500 g of flour if you bake your bread in the bread maker because due to moisture and hot environment created by the bread maker the yeast rises more intensively than in a classic oven. If you prepare dough only in the bread maker and bake the bread in an oven, 20 g of yeast is recommended.

Salt

Of course, salt gives the right taste to bread. It may, however, decelerate fermentation process.

Butter

Improves taste and softens; you can also use margarine or olive oil. If you use butter, cut it into small pieces to disperse butter evenly in dough or let it soften. You can replace 15 g of butter with one tablespoon of oil. Do not add hot butter. Fat must not contact yeast because it may prevent rehydration. Too much fat decelerates rising. Do not use low-fat creams or butter alternatives.

Sugar

Sugar improves taste of bread and it is partially the reason of browning crust. To have crust lighter and thinner, you can reduce sugar content up to 20% without changing taste of the bread. If you prefer softer and lighter crust, use honey instead of sugar. Sugar may not be replaced by artificial sweeteners because yeast do not react with them.

Note: some types of dried yeast may not ferment if you add sugar. Do not use sugar cubes or coarse sugar.

Water

Always use water of room temperature, best at 22 °C.

Other ingredients

They may include everything from dried fruits, cheeses, eggs, nuts, brown flour, condiments, herbs etc. It's on you. Don't forget that ingredients such as cheese, milk and fresh fruit have higher water content that influences final loaf appearance. You should rather use dried alternatives such as dried cheese, milk etc. After gaining some experience in using the bread baker, you will recognize where it is necessary to add water or flour. Do not forget amount of salt because it decelerates fermentation. Some ingredients may be mixed at the beginning, e.g. dried milk and yoghurt; some add after the sound signal, e.g. nuts, dried fruit. If you monitor the baking process, you will know where the signal will sound.

Conditions

Work conditions are very important; the difference in the bread size is 15% if prepared in warm or cold environment.

Storing of bread

Home-made bread contains no preservatives. However, if you put bread to a clean and air-tight utensil and then to your fridge, you can keep it for 5 - 7 days. Moreover, you can freeze the bread.

How to bake fresh bread for good digestion?

Addition of mashed cooked potato to flour followed by dough kneading will make the fresh bread more digestible.

What to do if yeast is felt in the bread?

- a) This taste is usually removed by addition of sugar.
- b) Add one tablespoon of vinegar to water for small loafs and 2 tablespoons for big loafs.
- c) Use buttermilk or kefir instead of water. It applies to all recipes and it is recommended for bread freshness improvement.

Why the bread baked in a classic oven tastes differently from the bread baker?

It depends on different moisture content: Bread baked in the classic oven is drier because of larger baking space whereas the bread made in the bread baker has higher moisture content.

Why is marmalade too liquid?

Home-made marmalade is usually more liquid than purchased one. Keep the marmalade in your fridge for 24 hours to stiffen. If it remains slightly liquid it will be better to spread it. Home-made marmalades are great as topcoats for ice-creams. Do not re-boil already made marmalade. For the next baking try the following:

- 1) check whether fruit is not overripe,
- 2) dry fruits after washing,
- 3) use pectin for better results.

How to avoid splashing the marmalade out of the pan during agitating?

Cut fruits into small pieces and do not use more fruits than specified in the recipe. Use aluminium foil to create a protective strip around the upper edge of the baking pan (about 5 cm). Do not cover the whole form, otherwise no steam can escape.

NOTICES TO RECIPES

1. Ingredients

Measuring as well as the order in which the ingredients are added are similarly important because each ingredient plays a specific role for successful baking of bread.

- The most important ingredients such as liquids, flour, salt, sugar and yeast (either standard or dried) influence successful result of dough and bread result. Always use the right quantity at proper ratio.
- Use warm ingredients if dough has to be prepared immediately. If you wish to use the delayed start function, we recommend using of cold ingredients to prevent premature rising of yeast.
- Margarine, butter and milk influence taste and smell of the bread.
- To have crust lighter and thinner, you can reduce sugar content by 20% without effect of successful baking result. Replace sugar with honey if you prefer softer and lighter crust.
- If you want to add cereals, let them soak over night. Reduce flour and liquid content (up to 1/5). Yeast is absolutely necessary for rye flour.
- If you want to have especially light bread, rich to ingredients supporting bowel activity, add wheat bran to dough. Dosing is one tablespoon per 500 g of flour and increase liquid amount by one tablespoon.
- Fermentation is necessary for rye flour. It contains bacteria of lactic acid and acetic acid and they cause the bread is light and finely acid. You can produce the ferment yourself, however you must take into account time required for its production. Therefore, our recipes use powdered ferment, a concentrate that can be purchased in a 15 g sack (per one kg of flour). Keep proportions in the recipe to avoid splitting of the bread. If you use powdered ferment in a different concentration (a 100 g sack per 1 kg of flour), you must reduce amount of flour: 1 kg by about 80 g or adjust the recipe accordingly.

2. Adjustment of doses

If you want to increase or decrease the doses, please ensure proportional adjustment of original recipes. To achieve perfect result, follow the following basic rules for adjustments of the ingredient doses:

• Liquids/flour

Dough should be soft (not too much) and easy to knead without being fibrous. Knead lightly to create a sphere. However, this is not the case of heavy dough such as from whole grain rye or cereal bread. Check the dough after five minutes after the first kneading. If too moist, add flour in small doses to reach proper dough consistency. If too dry, add water by tablespoons during kneading. These adjustments should be carried out successively (not more than 1 tablespoon at once) and wait whether the adjustment is effected in any way. You can assess dough right before baking by touching by fingertips. Dough should slightly resist and fingerprints should disappear in a while.

- **Replacement of liquids**

When using ingredients with liquid content as prescribed in recipe (e.g. cottage cheese, yoghurt etc.), reduce liquid content to forecasted total quantity. When using eggs, whip them in the measurement cup and top up the cup with liquid to required liquid level.

- **If you live at higher altitude (over 750 metres above sea level), the dough will rise quicker.** In this case, you can reduce yeast amount by 1/4 to 1/2 of teaspoon for proportional reduction of rising. The same applies to soft water.

- **Bread baking supporting products**

For baking, you can add supporting products to the mixture (e.g. chlebostar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger etc.).

3. Adding and measuring of ingredients and quantities

- Admeasure the liquids by the measuring cup provided. To admeasure teaspoons or tablespoons, use the double-sided measuring spoon. Quantity admeasured by the cup must be levelled not heaped. Incorrect quantities result in poor outcomes.
- Pour liquid first but the yeast as the last ingredient. To avoid premature activation of yeast (particularly when using delayed start function), yeast must not contact the liquid.
- Use identical measurement units for measurement. Weights in grams must be measured precisely.
- For specifications in millilitres, you can use the measurement cup with the scale steps from 50 to 200 ml.
- Fruit, nut or cereal ingredients: If you want to add some other ingredients, you can do it using special programs after the beep sound. If you add the ingredients too early, they will be crushed during kneading.

4. Weights and volumes of bread

- The recipes below include approximate data related to weights of bread. You will see that weight of pure white bread is lower than of the whole grain bread. This is due to the fact the white flour rises more intensively.
- Despite approximate weight data there may be minor differences. The real bread weight depends much on moisture level of the room during preparation.
- All breads of the highest weight level with substantial portion of wheat are larger and they exceed the baking pan after the last rising. However, the bread will not spill. That part exceeding the pan will brown easily when compared to the bread inside the pan.
- Where the SWEET program is proposed for sweet breads, you can use ingredients of lower volume also for the CAKE, program to bake a lighter bread.

5. Baking results

- The baking result depends on local conditions (soft water, high air relative humidity, high altitude, consistency of ingredients etc.). Therefore, data in the recipes consist of reference points that may be suitably modified. If one or other recipe fails, don't let it discourage you. Try to find reason and try it again with modified proportions.
- If the bread is too light after baking, you can brown it in BAKING program.
- We recommend baking test bread before real over night bread baking setting to make potential changes, if necessary.
- We can not be liable for perfect results of bread baked according to our recipes because we can not control quality of the ingredients used as well as other factors such as local temperature, air moisture etc.

RECEPTEK

KLASSZIKUS KENYÉRSÜTÉSI RECEPTEK

1 – Fehér kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz (ml)	200	300	400	500	600
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Keménybúza dara (g)	85	130	175	220	265
550-es típusú liszt (g)	200	300	400	500	600
Élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASSZIK, GYORS					

2 – Diós-mazsolás kenyér

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

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz vagy tej (ml)	150	220	290	360	430
Margarin vagy vaj (g)	16	24	32	40	48
Só (kávéskanál)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
405-ös típusú liszt (g)	265	395	525	655	785
Szárfított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mazsola (g)	40	60	80	100	120
Tört dió (g)	25	35	45	55	65
Program: GYORS, ÉDES					

3 – Olasz fehér kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz (ml)	190	285	380	475	570
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Növényi olaj (evőkanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
550-es típusú liszt (g)	240	360	480	600	720
Búzadara (g)	50	75	100	125	150
Szárfított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASSZIK, GYORS					

4 – Mákos kenyér

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

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz (ml)	180	270	360	450	540
550-es típusú liszt (g)	240	360	480	600	720
Búzadara (g)	30	50	70	90	110
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Egész vagy darált mákszemek (g)	25	35	45	55	65
Vaj (g)	8	11	14	17	20
Reszelt szerecsendió (csipet)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Reszelt parmezán sajt (evőkanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: GYORS, ÉDES					

5 – Édes kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Friss tej (ml)	165	245	325	405	485
Margarin vagy vaj (g)	15	25	30	40	45
Tojás	1-2	2	2-3	3	3-4
Só (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Méz (evőkanál)	1,25	1,75	2,25	2,75	3,25
1050-es típusú liszt (g)	295	445	595	745	895
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Program: GYORS, ÉDES					

6 – Teljes kiőrlésű kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz (ml)	200	300	400	500	600
Só (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
1050-es típusú liszt (g)	290	435	580	725	870
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: TELJES KIÖRLÉS					

7 – Sörkenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz (ml)	100	145	190	235	280
Sör (ml)	100	145	190	235	280

Teljes kiőrlésű búzaliszt (g)	110	165	220	275	330
Hajdinaliszt (g)	85	125	165	205	245
Teljes kiőrlésű tönkölyliszt (g)	85	125	165	205	245
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Szezámag (g)	25	35	45	55	65
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Fekete maláta (zabmaláta) (g)	2,5	3,5	4,5	5,5	6,5
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: TELJES KIŐRLÉS					

KÜLÖNFÉLE PÉKMESTERI ÍNYENCSÉGEK

8 – Színes reggeli kenyér

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

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Tej (ml)	155	235	315	395	475
405-ös típusú liszt (g)	265	400	535	670	805
Cukor (kávéskanál)	1	1,5	2	2,5	3
Só (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Szárított vagy durvára vagdalt szilva (g)	10	15	20	25	30
Ropogós müzli (g)	30	45	60	75	90
Kókuszpehely (evőkanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Vaj (g)	15	25	35	45	55
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: GYORS, ÉDES					

9 – Joghurtos kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz vagy tej (ml)	140	205	270	335	400
Joghurt (g)	80	120	160	200	240
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
550-es típusú liszt (g)	270	405	540	675	810
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASSZIK					

10 – Rumos, mazsolás és diós kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz vagy tej (ml)	150	225	300	375	450
40%-os rum (evőkanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5

Vaj (g)	16	24	32	30	48
Teljes kiőrlésű búzaliszt (g)	265	400	535	670	805
Fenyőméz (evőkanál)	1	1,5	2	2,5	3
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Egész dióbél (g)*	20	30	40	50	60
Rumos mazsola (g)*	25	40	55	70	85
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: GYORS, ÉDES					

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

11 – Sajtós franciakenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz vagy tej (ml)	115	170	225	280	335
Margarin vagy vaj (g)	15	25	35	45	55
Egész tojás	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Só (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Granulált friss sajt (g)	70	105	140	175	210
550-es típusú liszt (g)	282,5	423,7	565,0	706,2	847,5
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASSZIK					

12 – Zöldfűszeres kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz vagy tej (ml)	205	305	405	505	605
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Vaj (g)	5	8	11	14	17
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
550-es típusú liszt (g)	270	405	535	670	805
Finomra metélt friss petrezselyem vagy zöldfűszerkeverék (evőkanál)	1	1,5	2	2,5	3
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASSZIK					

13 – Napraforgómagos kenyér

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

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz (ml)	190	285	380	475	570
Vaj (g)	15	25	30	35,	45

550-es típusú liszt (g)	265	400	535	670	805
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Napraforgómag (g)	20	30	40	50	60
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASSZIK					

14 – Kukoricakenyér

Javaslat: Ez a tészta különösen alkalmas ropogós kenyérfíli készítésére.

Használja a GYORS + TÉSZTA programot, készítse el a kenyérfíliket és süsse őket meg elektromos sütőben.

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz (ml)	160	240	320	400	480
Vaj (g)	15	20	25	30	35
550-es típusú liszt (g)	285	425	565	705	845
Kukoricadara (g)	30	45	60	75	90
Kockára vágott hámozatlan savanyú alma	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASSZIK					

15 – Pizzakenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz (ml)	185	275	365	455	545
Olívaolaj (evőkanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Oregánó (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Parmezán sajt (evőkanál)	1	1,5	2	2,5	3
Kukoricadara (g)	50	75	100	125	150
550-es típusú liszt (g)	230	350	470	590	710
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: GYORS					

16 – Cukkinikenyér

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

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz (ml)	30	45	60	75	90
550-es típusú búzaliszt (g)	290	430	570	710	850
Finomra metélt nyers cukkini (g)	170	260	350	440	530
Só (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75

Szárfított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASSZIK					

RECEPTEK TORTALAPOK KÉSZÍTÉSÉHEZ

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

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

17 – Recept tortalap készítéséhez

A torta súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Tojás	2	3	4	5	6
Puha vaj (g)	75	115	155	195	235
Cukor (g)	75	115	155	195	235
Vaníliacukor (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sima liszt (g)	225	340	455	570	685
Sütőpor (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: TORTA					

További hozzávalók az alaprecept kiegészítéséhez:

A torta súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Zúzott dió (g)	30	50	70	90	110
vagy csokoládétörmelék (g)	30	50	70	90	110
vagy kakaópehely (g)	30	50	70	90	110
vagy hámozott és (1 cm-es) kockákra (g)					
vágott alma (g)	30	50	70	90	110

TISZTAKÉSZÍTÉS

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

18 – Francia bagett

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Víz (ml)	185	275	365	455	545
Száraz élesztő (g)	12	18	24	30	36
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5

Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Finomliszt (g)	260	385	510	635	760
Teljes kiőrlésű búzaliszt (g)	35	55	75	95	115
Szárfított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: TÉSZA					

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

19 – Csokoládétorta

Hozzávalók (cm)	22	26
Tej (ml)	170	275
Só (kávéskanál)	0,25	0,5
Tojássárgája	1	1
Vaj vagy margarin (g)	10	20
Finomliszt (g)	350	450
Cukor (g)	35	50
Szárfított élesztő (csomag)	0,5	0,75
Program: TÉSZA		

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

Felolvasztott vaj (evőkanál)	2	3
Cukor (g)	75	100
Őrölt fahéj (kávéskanál)	1	1,5
Tört dió (g)	60	90
Csokoládéöntet tetszés szerinti mennyiségben		

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

20 – Perec

Hozzávalók - perecek száma	9 db	12 db
Víz (ml)	200	300
Só (kávéskanál)	0,5	0,5
Finomliszt (g)	360	540
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75
Szárfított élesztő (csomag)	0,5	0,75
1 (kissé felvert) tojás, durva só. A tojás és a durva só kivételével helyezze a hozzávalókat a sütőformába.		
Program: TÉSZA		

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

21 – Francia kifli (croissant)

Hozzávalók - kiflik száma	14 db
Tojás	1
Öntse fel vízzel vagy tejjel (ml)	225
Vaj (g)	60
Só (kávéskanál)	1
Cukor (evőkanál)	2
Finomliszt (g)	400
Szárfított élesztő (csomag)	0,75
Program: TÉSZTA	

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

KENYÉRRECEPTEK SÜTŐKEVERÉK FELHASZNÁLÁSÁVAL

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

RECEPTEK ALLERGIÁBAN SZENVEDŐK VAGY DIÉTÁZÓ SZEMÉLYEK SZÁMÁRA

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

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

- a) Kenyér számára: KLASIK (barna) vastag héjú kenyér számára.
RYCHLÝ (barna) vékonyabb héjú kenyér számára
- b) További feldolgozást igénylő tészta számára: Használja a TĚSTO c. programot.
- c) Édes sütemény számára sütőporral vagy borüledékkal történő kelesztéskor csak a DORT, SLADKÝ program alkalmazható.

• Tekintettel arra, hogy a gluténmentes lisztfélék nem megfelelőek az előprogramozáshoz, az eljárást közvetlenül a START/STOP gomb megnyomása után el kell kezdeni.

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

Javasoljuk a kihűlt kenyérér felszeletelését és lefagyaszttását olyan adagokban, hogy ne száradjanak ki túl gyorsan. A kenyérszeleteket kenyérpírítóban is megpiríthatja, hogy frissen sültöt izük legyen.

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

22 – Gluténmentes sütőkeverék kenyér, zsemle vagy tésztalapok készítéséhez

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

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Meleg víz (ml)	215	320	425	530	635
Gluténmentes liszt (g)	265	395	525	655	785
Vaj (g)	10	15	20	25	30
Só (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Szárított élesztő (csomag)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASSZIK					

23 – Fehér kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Meleg víz (ml)	215	320	425	530	635
Puha vaj (g)	10	15	20	25	30
Gluténmentes liszt (g)	265	395	525	655	785
Só (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Szárított élesztő (csomag)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASSZIK					

24 – Könnyű diétás tészta kenyér és kenyérfkifli készítéséhez

Javaslat: Az alábbi hozzávalókból készült tésztát a TÉSZTA c. program segítségével készíthetjük el. A tészta kenyérfkifli készítésére is alkalmas.

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Meleg tej vagy víz (ml)	210	315	420	525	630
Gluténmentes liszt (g)	260	390	520	650	780
Só (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75

Cukor (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Nagyon puha vaj (g)	15	20	25	30	35
Szárfított élesztő (csomag)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASSZIK					

25 – Zöldfűszeres kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Meleg víz (ml)	215	320	425	530	635
Ecet (evőkanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Gluténmentes liszt (g)	264,2	396,2	528,3	660,4	792,5
Majoránna/oregánó (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Oregánó (kávéskanál)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Szárfított élesztő (csomag)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASSZIK					

26 – Tejes kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Meleg víz (ml)	230	350	470	590	710
Tojás	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Só (kávéskanál)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Gluténmentes liszt (g)	230	350	470	590	710
Szárfított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASSZIK					

27 – Könnyű diétás barna sütőkeverék kenyér és tészta készítéséhez

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

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Meleg víz (ml)	125	185	245	305	365
Tejszínes joghurt (g)	70	105	140	175	210
Gluténmentes liszt (g)	285	425	565	705	845
Só (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Ecet (evőkanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávéskanál)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Szárfított élesztő (csomag)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASSZIK					

28 – Lekvár citrusokból

A lekvár hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Gyümölcsle (g)	335	500	665	830	995
Porcukor (g)	170-270	250-400	335-535	420-670	500-800
Pektogel (csomag)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Citromsav (g)	1-2	1-3	1-4	2-4	2-5
Program: DZSEM					

Az egyes liszt típusok számkódjaik szerint.

00 Síma búzaliszt, világos

T 400 Búzaliszt minőségi félfinom

T 405 félfinom, minőségi búzaliszt, olyan magból őrölt, amelyből eltávolították a csírákat, és a burkolatot (korpát) és tulajdonképpen ez a legvilágosabb és ezért a „legkevésbé” teljes kiőrlésű

T 450 Szemcsés búzaliszt (dara)

T 512 Búzaliszt pékségi speciál

T 530 Búzaliszt finom, világos – pékségi speciál

T 550 Búzaliszt félfinom, világos

T 650 Síma búzaliszt, félvilágos

T 700 Búzaliszt világos, konzum

T 1000 Búzaliszt finom, sötét (kenyérliszt)

T 1050 Búza kenyérliszt

T 1150 Kenyérliszt

T 1800 Búzaliszt teljes kiőrlésű szemcsés; teljes kiőrlésű, finom

Rozslisztek

T 500 Rozsliszt világos

T 930 Rozsliszt sötét, kenyérliszt

T 960 Rozsliszt, kenyérliszt

T 1150 Síma rozsliszt kenyérliszt

T 1700 Teljes kiőrlésű rozsliszt

A SÜTÉSSEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS FELELETEK**A sütés után az kenyér az edényhez ragad**

A sütés befejezése után hagyja a kenyeret körülbelül 10 percig hűlni, majd fordítsa fel a sütőformát. Szükség szerint mozgassa a dagasztólapatok tengelyét balról jobbra. További sütéshez a sütőformát és a dagasztólapatokat kenje be zsiradékkal.

Hogyan akadályozható meg lyukak keletkezése a dagasztólapatok miatt a kenyérben?

A dagasztólapatokat belisztezett újjakkal kiveheti a tésztakelesztés utolsó fázisa előtt (lásd „Programfázisok időzítése” és a kijelzőn levő információkat).

A tészta túlfolyik a sütőformán

Ez különösen búzaliszt használatakor fordul elő és a magasabb sikértartalom következménye.

- Csökkentse a liszt mennyiségét és ennek megfelelően módosítsa a hozzávalókat. A kész kenyér így is megfelelő térfogatú lesz.
- Kenjen a tésztára egy evőkanál felmelegített folyékony margarint.

A kenyér nem kelt meg megfelelően

a) Amennyiben a kenyér közepén egy „V” alakú mélyedés keletkezik, akkor a liszt nem tartalmaz elegendő sikért. Ez azt jelenti, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (ami különösen esős nyarak esetén fordul elő), vagy a liszt túl nedves.

Megoldás: minden 500 g liszthez adjon egy evőkanál búzasikért.

b) Amennyiben a kenyér közepén tölcsérszerűen összeesik, ennek több oka lehet:

- túl magas volt a víz hőmérséklete,
- túl sok vizet használtunk,
- a liszt síkértartalma alacsony volt.

Mikor nyithatjuk ki a kenyérsütő fedelét működés közben?

Dagasztás közben bármikor kinyithatjuk a kenyérsütő fedelét. Ebben a fázisban még hozzáadható a tésztához egy kevés liszt vagy folyadék. Ha azt kívánjuk, hogy a kenyér a sütés után mutatósabb legyen, a következőképpen kell eljárni:

A kelesztés utolsó fázisa előtt nyissa ki a készülék fedelét és a képződő kenyérhéjat egy éles előmelegített késsel óvatosan vágja be és szórja rá a magokat, vagy a kenyérhéjat kenje be burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a kenyér felülete a sütés után fényes legyen. Utóljára ekkor lehet tehát kinyitni a kenyérsütő fedelét, máskülönben a kenyér közepe összeesik.

Liszt

A kenyérsütés legfontosabb összetevője a liszt, illetve annak gluténtartalma (síkértartalma). Ez a természetes anyag felel azért, hogy a kenyér tartsa az alakját, és az élesztőgombák által termelt széndioxidot is felfogja. Az „erős/tartós” liszt a magas gluténtartalmú (síkértartalmú) liszt jelölése.

Mi a teljes kiőrlésű búzaliszt?

Minden gabonafajtából készíthető teljes kiőrlésű liszt, beleértve a búzát is. A „teljes kiőrlés” azt jelenti, hogy lisztkészítéskor az egész magot a héjakkal együtt megőrlik és ezért magasabb az emészthetetlen rostok tartalma és ezzel liszt színe is sötétebb. Teljes kiőrlésű liszt használatakor viszont, az általános elképzeléssel ellentétben, a kenyér nem lesz sötétebb színű.

Mire kell ügyelnünk a rozsliszt használatakor?

A rozsliszt nem tartalmaz síkért és a kenyér alig kel meg. Hogy a kenyér könnyen emészthető legyen, teljes kiőrlésű rozslisztből és élesztőből készítsük a tésztát.

Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják őket?

- a) A kukorica-, rizs- és a burgonyaliszt különösen alkalmas a síkérre érzékenyek vagy olyanok számára, akik malabszorpciós szindrómában vagy gyomorbetegségben szenvednek.
- b) A tönkölybúzából készült liszt drága, de nem tartalmaz vegyi anyagokat, mert a búza nagyon terméketlen talajon nő és nem igényel semmilyen trágyát. A tönkölybúzaliszt különösen az allergiában szenvedők számára megfelelő. A használati utasításban szereplő valamennyi recepthez használható, ahol 405-ös, 550-es és 1050-es típusú lisztre van szükség.
- c) A kölesliszt különösen a többféle allergiában szenvedők számára kedvező. Felhasználható mindazokban az esetekben, ahol 405-ös, 550-es és 1050-es típusú lisztet kell alkalmaznunk, ahogyan ez fel van tüntetve a receptekben. A kemény búzából készült liszt állagának köszönhetően elsősorban bagettek sütésére alkalmas és keménybúza darával helyettesíthető.

Élesztő

Az élesztő egy élő szervezet. A tésztában szaporodik és széndioxid buborékokat termel, amelyek a tészta kelesztését váltják ki. A házi kenyérsütő készülékhez a legmegfelelőbb a szárított élesztő használata, mivel az egyszerűbben adagolható. Zacskokban lehet vásárolni és az élesztő erjedése nem cukorhoz kötött. Alacsony a cukortartalmuk, ezért egészségesebbek. A nem felhasznált élesztőt alacsony hőmérsékleten légtömör csomagolásban tárolhatja. Természetesen felhasználható a friss élesztő is, de ekkor az élesztő friss állapotától függően esetleges eltérő kelési intenzitással kell számolni, az élesztő friss állapotától függően. Alapvetően érvényes, hogy a friss élesztőt a receptben megjelölt folyadékban előre kell keleszteni. 500 g liszthez kb. 10-13 g friss élesztő szükséges, ha a kenyeret a kenyérsütő készülékben sűti, mivel az élesztő a kenyérsütőben levő nedvességben és melegben intenzívebben keleszt, mint az általánosan használt sütőben. Ha a kenyérsütőben csak a tésztát készíti el, a kenyeret pedig rendes sütőben sűti meg, akkor javasolunk 20 g élesztőt felhasználni.

Só

A só természetesen a kenyeret ízesíti. De lelassíthatja az erjedési folyamatot is. A sónak köszönhető, hogy a tészta kemény, kompakt és nem kel meg nagyon gyorsan. A só ugyancsak javítja a tészta struktúráját. Használjon általánosan alkalmazott asztali sót. Ne használjon nagyszemcsés sót vagy pótlanyagokat.

Vaj/zsírok

Kifejezetté teszi az ízt és lágyítja azt, ugyancsak használhat margarint vagy oliva olajat is. Ha vajat használ, akkor azt szeletelje fel kis darabokra, hogy a tészta készítésekor abban egyenlő mértékben eloszljon vagy hagyja azt megpuhulni. 15 g vajat 1 kanál olajjal pótolhat. Ne használjon forró vajat. A zsíradék nem érintkezhet az élesztővel, különben megakadályozhatja annak rehidratálását. Túl sok zsíradék lassítja a kelési folyamatot. Ne használjon sovány krémekeket vagy vajpótlókat.

Cukor

A cukor ízesíti a kenyeret és részlegesen elősegíti a kenyérhéj barnulását. Ahhoz, hogy a kenyérhéj világosabb és vékonyabb legyen, elegendő a cukor mennyiségét kb. 20 %-kal csökkenteni anélkül, hogy változna a kenyér íze. Ha lágyabb és világosabb kenyérhéjat szeretne elérni, akkor a cukor helyett mézet használjon. A cukrot nem szabad mesterséges édesítőanyagokkal helyettesíteni, mivel azokkal az élesztő nem reagál.

Megjegyzés: Ha cukrot használ, akkor néhány fajta szárított élesztő nem biztos, hogy erjedni kezd. Ne használjon kockacukrot vagy nagyszemcsés cukrot.

Víz

Használjon mindenkor szobahőmérsékletű vizet, a legmegfelelőbb hőmérséklet 22 °C körül legyen. A vizet részben vagy teljes egészében tejjel vagy egyéb folyadékkal lehet pótolni.

Egyéb alapanyagok

Nagyon sokfajta egyéb alapanyagot is lehet használni, pl. szárított gyümölcs, sajt, tojás, dió, teljes kiőrlésű liszt, fűszerek, gyógynövények stb. Csak Önön múlik. De ne felejtse el, hogy a sajt, a tej és a friss gyümölcsök víztartalma jelentős mértékben befolyásolhatja a kenyér végleges méretét és alakját. Ezért lehetőség szerint szárított alapanyagokat használjon, pl. szárított sajt, tejpor, stb. A sütés közben megszerzett tapasztalatok alapján a szárazabb kenyérreceptekhez adjon több vizet, a nedvesebbekhez pedig több lisztet. Ne felejtse el, hogy a só mennyisége befolyással van a kelési folyamatra. Bizonyos alapanyagokat már a dagasztás előtt betölthet a sütőedénybe, pl. tej- vagy joghurtpor, más alapanyagokat, pl. dió, szárított gyümölcs azonban csak a hangjelzés után. A hangjelzés a dagasztás vége felé hallatszik.

Feltételek

A környezeti hőmérséklet nagyon fontos a sütés közben, a hideg és meleg helyiségben sült kenyér méretében akár 15 %-os eltérés is lehet.

A kenyér tárolása

Az otthon sült kenyér nem tartalmaz semmilyen konzerváló anyagot sem. A tiszta és légmentesen lezárt edénybe elhelyezett kenyér a hűtőben akár 5-7 napig is eláll. A kenyeret le is lehet fagyasztani.

Hogyan készíthetünk könnyen emészthető friss kenyeret?

Ha a liszthez tört főtt burgonyát adunk, akkor a tészta ezutáni dagasztásával a friss kenyér könnyen emészthető lesz.

Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőízű?

- Ezt az ízt gyakran cukor hozzáadásával szüntetik meg.
- Tegyen a vízhez 1 evőkanál ecetet a kisebb méretű kenyérhez és 2 evőkanál ecetet a nagyobb kenyérhez.
- Víz helyett használjon író vagy kefir. Ez valamennyi recept számára érvényes és javasolt a kenyér frissességének a növeléséhez.

Miért más az íze a klasszikus sütőkemencében készített kenyérnek, mint a kenyérsütőben sültnek?

Ez a különböző nedvességtartalomtól adódik: a klasszikus sütőkemencében sült kenyér a nagyobb sütőtér miatt szárazabb, míg a kenyérsütőben készült kenyér nedvesebb.

Miért van más íze a klasszikus kemencében sült kenyérnek a kenyérsütő berendezésben készített kenyérről szemben?

Ez az eltérő nedvességi fokozattól függ: A klasszikus sütőkemencében sült kenyér szárazabb, mivel a kemence belső sütőtere nagy, ezzel szemben a kenyérsütő berendezésben készült kenyér nedvesebb.

Miért folyékonyabb a lekvár?

A házi lekvár gyakran folyékonyabb, mint a vásárolt. Tegye a lekvárt 24 órára a hűtőszekrénybe – a hűtés során megkeményedik. Ha folyékonyabb marad, akkor azt jobban szét lehet kenni. A házi lekvárok kitűnőek fagyalt mázak készítésére. Kész lekvárt soha ne főzzön újra. További főzésnél próbálja ki a következő tanácsot:

- 1) Ellenőrizze, hogy a gyümölcs nem túl érett-e,
- 2) mosás után a gyümölcsöt szárítsa meg,
- 3) sűrűbb eredmény eléréséhez használjon pektint.

Hogyan lehet a lekvár készítése közben elejét venni annak a formából történő keverés közbeni „kispriccelését”

A gyümölcsöt vagdolja apróbb darabokra és ne használjon nagyobb mennyiséget, mint ami a receptben szerepel. A sütőforma felső pereme körül alumínium fóliából készítsen védőgallért (kb. 5 cm). Ne takarja be a teljes formát fóliával, mivel főzés közben az megakadályozza a gőzök eltávozását.

MEGJEGYZÉSEK A RECEPTEZ

1. Hozzávalók

Mivel mindegyik hozzávalónak specifikus szerepe van a kenyér sikeres sütésében, azok kimérése éppen olyan fontos, mint adagolási sorrendjük.

- A legfontosabb hozzávalók, mint a folyadékok, liszt, só, cukor és élesztő (itt lehet friss vagy száraz élesztőt használni) befolyásolják a tészta előkészítését és a kenyérsütés eredményét. Használjon mindig helyes mennyiséget és helyes arányban.
- Ha a tésztát azonnal előkészíti akkor használjon meleg hozzávalókat. Ha a késleltetett bekapcsolást kívánja alkalmazni, akkor hideg hozzávalókat használjon, hogy az élesztő ne kezdjen túl korán erjedni.
- Margarin, vaj és a tej a kenyér ízét és illatát is befolyásolják.
- Ahhoz, hogy a kenyér héja világosabb és vékonyabb legyen, a cukor mennyiségét lehet csökkenteni 20%-kal a sütés eredménye befolyásolása nélkül. Ha lágyabb és világosabb kenyérhéjat szeretne elérni, akkor cukor helyett mézet használjon.
- cereális magvakat azok hozzáadása előtt hagyja az éjszakán át áztatni. Csökkentse a liszt és a folyadékok mennyiségét (azok 1/5 részével). Rozslisztnél az élesztő használata nélkülözhetetlen.
- Ha különlegesen könnyű kenyeret szeretne készíteni, amely a bélrendszer tevékenységét serkenti, akkor adjon a tésztához búzakorpát. Annak megfelelő adagolása 500 g-ra 1 leveses kanál és növelje a folyadék mennyiségét is 1 leveses kanállal.
- Rozsliszt esetén kovászt kell hozzáadni. A kovászból lévő tejsav- és ecet baktériumok a kenyeret könnyűvé teszik és azt enyhén savanykás ízzel látják el. A kovászt otthon is elkészítheti program segítségével) de annak elkészítési idejét is figyelembe kell venni. Receptjeinkben ezért kovászporthat használunk, ami egy koncentrátum, amelyet 15 g-os zacskóban vásárolhat meg. (1 kg lisztre elegendő). A recept előírásait be kell tartani, különben a kenyér morzsálódik majd. Ha eltérő koncentrációjú kovászporthat használ (1 kg lisztre 100 g-os csomagolásban) akkor a liszt mennyiségét csökkenteni kell: 1 kg mennyiséget kb. 80 g-al, esetleg a receptet még jobban meg kell változtatni.

2. Az adagok hozzáalakítása

Ha az adagokat növelni vagy csökkenteni kell, akkor ügyeljen arra, hogy az eredeti receptben szereplő arányok betartásra kerüljenek. Tökéletes eredmény elérésére tartsa be a hozzávalók alábbiakban közölt adagolási alapszabályait:

• Folyékony anyagok/liszt

A tészta puha legyen (ne túlzottan) és könnyen dagasztható anélkül, hogy megszálasodna. Könnyed dagasztással olyan golyóvá álljon össze, ami nem ragad a forma falára. Ez azonban nem vonatkozik az olyan nehezebb tésztafélékre, mint a teljeskiőrlésű roszból készülő vagy a cereális kenyérmél. 5 perccel az első dagasztás befejeztével ellenőrizze a tésztát. Ha túl nedves, adjon hozzá lisztet kis adagokban, amivel eléri a tészta helyes állapotát. Ha viszont a tészta túl száraz, akkor dagasztás közben kanalanként adjon hozzá vizet.

Ezeket a módosításokat fokozatosan kell elvégezni, (egy kanálnál nem többet egyszerre) és mindig meg kell várni az adagolás hatását. A tészta minőségét a sütés kezdete előtt úgy ellenőrizheti, hogy azt ujjával könnyedén benyomja. A tészta kis ellenállású legyen és az ujjnyomok fokozatosan el kell hogy tűnjenek.

• **Folyadékok pótlása**

A receptben előírt, nedvességet tartalmazó hozzávalók (pl.túró, joghurt stb.) hozzáadásakor csökkenteni kell azok feltételezett összes mennyiségét. Tojások felhasználásakor keverőpohárban verjék fel azokat és a pohár tartalmát egészítse ki további előírt folyadékokkal.

• **Magas fekvésű helyeken (750 m tengerszint feletti magasságnál) a tészta gyorsabban kel majd.**

Ilyen esetben az élesztő mennyiségét csökkenteni lehet 1/4 ill. " kávéskanálnyi mennyiséggel annak kelése arányos csökkentésére. Ugyanez érvényes túl lágy víz esetén is.

• **Javító tulajdonságú készítmények**

Sütés közben a keverékhez különböző javító tulajdonságú készítményeket tehet hozzá (pl. chleboostar, chlebovit, topmix, essirool, vital, falco, emulger stb.).

3. A hozzávalók adagolása és kimérése valamint azok mennyisége

- A folyadékokat a mellékelt mérőedénnyel mérje ki. A kávéskanálnyi és leveses kanálnyi mennyiségek mérésére használjon kétoldalú mérőedényt. A mérőedényben mért mennyiség mindig vízszintesre simított felületű legyen, ne pedig kúpos. Helytelen mennyiség rossz eredményeket vált ki.
- Elsődlegesen mindig folyadékot adagoljon, az élesztőt csak a végén tegye hozzá. Hogy az élesztő túl gyors aktíválódását elkerülje (különösen késleltetett bekapcsolás beállításakor), akkor meg kell akadályozni az élesztő és a folyadék közvetlen érintkezését.
- Mérés közben használjon mindig azonos mértékegységet. A grammban kifejezett tömegeket pontosan kell mérni.
- A milliméter mértékű jelöléseknél jól használható a mellékelt mérőpohár, ami 50 és 200 ml közötti skálával rendelkezik.
- Gyümölcsök, dióféleségek vagy cereális hozzávalók esetén: ha további hozzávalókat kíván adagolni, akkor azt a hangjelzést követően külön programok segítségével teheti meg. Ha a hozzávalókat túl korán adja hozzá, akkor dagasztás közben azok összezúzódnak.

4. A kenyér tömege és térfogata

- A receptekben megtalálja a kenyér tömegére vonatkozó közelítő adatokat. Észreveheti azt, hogy a tiszta fehér kenyér tömege kisebb, mint a teljes kiőrlésű kenyéré. Ez annak az eredménye, hogy a fehér liszt jobban megkel.
- A közelítő tömegértékek ellenére kisebb különbségek jelentkezhetnek. A kenyér tényleges tömege sokban függ a helyiség levegője nedvességtartalmától a kenyér előkészítése idején.
- Valamennyi búza alapú kenyér jelentős térfogatot ér el és az utolsó kelesztés után a legnagyobb tömegű kivitelnél eléri az edény peremét. A kenyér azonban nem folyik ki. A formán kívül levő kenyér könnyebben barnul a forma belsejében levő kenyérhez viszonyítva.
- Ahol az édes kenyérhez a SLADKÝ (ÉDES) program alkalmazását javasolják, a hozzávalók kisebb adagokban is felhasználhatók az DORT (TORTA) programhoz is könnyű kenyér készítéséhez.

5. A sütés eredményei

- A sütés eredménye a helyi adottságtól függ (lágy víz, magas relatív légnedvesség érték, tengerszint feletti magasság, a hozzávalók konzisztenciája stb.). Ezért a receptek adatai olyan referencia pontokat képeznek, amelyeket megfelelő mértékben módosítani lehet. Ha egyik vagy másik recept nem sikerül tökéletesen, ne veszítse el a kedvét. Igyekezzen megtalálni annak okát és próbálkozzon ismét az egyes részarányok megváltoztatásával. Ha a sütés után a kenyér túl világos akkor azt megbarníthatja a PEČENÍ (SÜTÉS) program segítségével.
- Tanácsosnak tartjuk próbakenyér sütését, az éjszakai tényleges funkció beállítása előtt, úgyhogy szükség esetén elvégezheti a kellő változtatásokat.
- Mivel sem a felhasznált nyersanyagok minőségét sem egyéb tényezőt, mint pl. a környezeti hőmérsékletet, légnedvességet stb. nem befolyásolhatjuk, ezért nem felelhetünk a receptjeink alapján készült kenyér tényleges, százsázalékos sikeréért.

PRZEPISY

KLASYCZNE PRZEPISY NA PIECZENIE CHLEBA

1 – Chleb biały

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	200	300	400	500	600
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Krupica z twardej mąki (g)	85	130	175	220	265
Mąka typu 550 (g)	200	300	400	500	600
Drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY, PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA					

2 – Chleb orzechowo - rodzynekowy

Zalecenia: Rodzynki i orzechy dodaj aż po usłyszeniu sygnału dźwiękowego po drugiej fazie gniecenia.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda lub mleko (ml)	150	220	290	360	430
Margaryna lub masło (g)	16	24	32	40	48
Sól (łyżeczka)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Cukier (łyżka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mąka typu 405 (g)	265	395	525	655	785
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Rodzynki (g)	40	60	80	100	120
Pokruszone orzechy włoskie (g)	25	35	45	55	65
Program: PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA, PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO					

3 – Chleb biały włoski

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	190	285	380	475	570
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Olej roślinny (łyżka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mąka typu 550 (g)	240	360	480	600	720
Krupica pszenna (g)	50	75	100	125	150
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY, PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA					

4 – Chleb makowy

Zalecenia: Przed ostatnim rośnięciem ciasta otwórz na krótko pokrywę i potrzyj ciasto wodą a następnie posyp makiem delikatnie przyciskając ziarenka ręką.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	180	270	360	450	540
Mąka typu 550 (g)	240	360	480	600	720
Semoliny pszenicy (g)	30	50	70	90	110
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mak (g)	25	35	45	55	65
Masło (g)	8	11	14	17	20
Startej gałki muszkatołowej (myślnik)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Tarty ser parmezan (łyżka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA, PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO					

5 – Chleb biały

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mleko (ml)	175	255	335	415	495
Margaryna lub masło (g)	15	25	30	40	45
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukier (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mąka typu 1050 (g)	305	455	605	755	905
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

6 – Chleb maślanki

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Maślank (ml)	210	315	420	525	630
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukier (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mąka typu 1050 (g)	280	420	560	700	840
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY, PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA					

7 – Chleb słodki

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mleko (ml)	165	245	325	405	485
Margaryna lub masło (g)	15	25	30	40	45
Jajka	1-2	2	2-3	3	3-4

Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Miód (łyżka)	1,25	1,75	2,25	2,75	3,25
Mąka typu 550 (g)	295	445	595	745	895
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA, PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO					

8 – Chleb pełnoziarnisty

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	200	300	400	500	600
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukier (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mąka typu 1050 (g)	290	435	580	725	870
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA PEŁNOZIARNISTEGO					

9 – Chleb ziemniaczany

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda lub mleko (ml)	135	200	265	330	395
Margaryna lub masło (g)	10	15	20	25	30
Jajka	1	1	1	1-2	1-2
Gotowane tłuczone ziemniaki (g)	65	100	135	170	205
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mąka typu 1050 (g)	280	420	560	700	840
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA					

10 – Chleb rodzynkowy

Zalecenia: Rodzinki lub inny rodzaj suszonych owoców dodaj aż po sygnale podczas drugiej fazy gniecenia.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	150	225	300	375	450
Margaryna lub masło (g)	16	24	32	40	48
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Miód (łyżka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mąka typu 405 (g)	275	415	555	695	835
Cynamon (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Suche drożdże (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Rodzinki lub suche owoce (g)	40	60	80	100	120
Program: PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA, PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO					

11 – Chleb cebulowy

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	185	275	365	455	545
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cebula smażona (g)	25	40	55	70	85
Mąka typu 1050 (g)	285	425	565	705	845
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA					

12 – Chleb jogurtowy pełnoziarnisty

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda lub mleko (ml)	140	205	270	335	400
Jogurt (g)	80	120	160	200	240
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukier (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Ocet (łyżka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Pełnoziarnista mąka pszenna (g)	270	405	540	675	810
Suche drożdże (saszetka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Program: PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA PEŁNOZIARNISTEGO)					

13 – Chleb piwny

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	100	145	190	235	280
Piwo (ml)	100	145	190	235	280
Pełnoziarnista mąka pszenna (g)	110	165	220	275	330
Mąka gryczana (g)	85	125	165	205	245
Pełnoziarnista mąka z pszenna (g)	85	125	165	205	245
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Ziarenka sezamu (g)	25	35	45	55	65
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Czarny słód (słód owsiany) (g)	2,5	3,5	4,5	5,5	6,5
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA PEŁNOZIARNISTEGO)					

RÓŻNE RODZAJE DELIKATESÓW

14 – kolorowy chleb śniadaniowy

Zalecenia: Chrupiące musli może być zastąpione musli czekoladowym lub Twoim ulubionym.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mleko (ml)	155	235	315	395	475
Mąka typu 405 (g)	265	400	535	670	805
Cukier (łyżeczka)	1	1,5	2	2,5	3
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Suszone i na grubo pokrojone śliwk (g)	10	15	20	25	30
Chrupiące musli (g)	30	45	60	75	90
Wiórka kokosowe (łyżka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Masło (g)	15	25	35	45	55
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA, PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO					

15 – Chleb jogurtowy

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda lub mleko (ml)	140	205	270	335	400
Jogurt (g)	80	120	160	200	240
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mąka typu 550 (g)	270	405	540	675	810
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

16 – Chleb rumowy, rodzynekowy i orzechowy

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mleko lub woda (ml)	150	225	300	375	450
40% rum (łyżka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Masło (g)	16	24	32	30	48
Pełnoziarnista mąka pszenna (g)	265	400	535	670	805
Miód jodłowy (łyżka)	1	1,5	2	2,5	3
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Całe orzechy włoskie (g)*	20	30	40	50	60
Rodzynek rumowe Schwartau (g)*	25	40	55	70	85
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA, PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO					

Uwaga: * Surowce dodaj aż po pierwszym sygnale dźwiękowym.

17 – Chleb serowy francuski

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda lub mleko (ml)	115	170	225	280	335
Margaryna lub masło (g)	15	25	35	45	55
Całe jajka	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukier (łyżka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Granulowany świeży ser (g)	70	105	140	175	210
Mąka typu 550 (g)	283	424	565	706	848
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

18 – Chleb migdałowy (amarettowy)

Zalecenia: Zamiast liści migdałowych można użyć migdały mielone. Amaretto można być zastąpione mlekiem lub wodą.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Mleko lub woda (ml)	90	135	180	225	270
Amaretto (ml)	35	50	65	80	95
Mąka typu 405 (g)	225	340	455	570	685
Cukier (łyżka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Masło (g)	15	20	25	30	35
Liście migdałowe (g)	35	50	65	80	95
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA, PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO					

19 – Chleb z jajkami

Zalecenia: Najpierw ubij jajka w kubku, potem dodaj wody aż osiągniesz dany poziom. Chleb piec natychmiast i jedz jeszcze świeży.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Jajka	1	2	2-3	3	3-4
Uzupełnione wodą lub mlekiem (ml)	170	250	330	410	490
Margaryna lub masło (g)	15	20	30	35	40
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukier (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mąka typu 550 (g)	305	455	605	755	905
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA					

20 – Chleb ziołowy

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Maślanka (ml)	205	305	405	505	605
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	5	8	11	14	17
Masło (g)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mąka typu 550 (g)	270	405	535	670	805
Świeża, drobno pokrojona pietruszka lub mieszanka ziołowa (łyżka)	1	1,5	2	2,5	3
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

21 – Chleb słonecznikowy

Zalecenia: Ziarenka słonecznika dodaj aż po pierwszym sygnale dźwiękowym. Możesz również użyć ziarenek dyni. Upraż ziarenka na patelni, smak będzie intensywniejszy.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	190	285	380	475	570
Masło (g)	15	25	30	35,	45
Mąka typu 550 (g)	265	400	535	670	805
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Ziarenka słonecznika (g)	20	30	40	50	60
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

22 Chleb ryżowy

- Ugotuj ryż w dużej ilości wody i pozostaw ryż aż ostygnie. Wodę, w której gotował się ryż schowaj i użyj później jak poniżej (albo możesz dodać mleka);
- Możesz również dodać 2 – 3 łyżki rodzynek i 1 łyżeczkę cynamonu.
- Większego bochenka nie możesz piec, ponieważ chleb stałby się lepący.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda w której gotował się ryż (ml)	165	250	335	420	505
Mąka typu 405 (g)	300	450	600	750	900
Ryż z okrągłymi ziarnami – waga surowa (g)	30	45	60	75	90
Cukier (łyżeczka)	1	1,5	2	2,5	3
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO					

23 – Chleb marchewkowy

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	155	235	315	395	475
Masło (g)	15	20	25	30	35

Mąka typu 550 (g)	285	425	565	705	845
Marchewka pokrojona na małe kostki (g)*	35	50	65	80	95
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukier (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

Uwaga: * Jeżeli chcesz możesz również przygotować sok z marchwi i dodać wytyk w określonej ilości.

24 – Chleb kukurydziany

Zalecenia: Ciasto jest dobre zwłaszcza do wypieku rogalików ze skórką. Użyj programu RYCHLY + TĚSTO, przygotuj rogaliki z chlebowego ciasta i upiecz w piekarniku.

Zbliżona waga (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	160	240	320	400	480
Masło (g)	15	20	25	30	35
Mąka typu 550 (g)	285	425	565	705	845
Grysik kukurydziany (g)	30	45	60	75	90
Kwaśne jabłka ze skórką pokrojone na kostki	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

25 – Chleb pizza

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	185	275	365	455	545
Olej z oliwek (łyżka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Oregano (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Ser parmezan (łyżka)	1	1,5	2	2,5	3
Grysik kukurydziany (g)	50	75	100	125	150
Mąka typu 550 (g)	230	350	470	590	710
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA					

26 – Chleb z cukinią

Zalecenia: Chleb jest smaczny zwłaszcza z gorącym olejem z oliwek.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	30	45	60	75	90
Mąka pszenna typu 550 (g)	290	430	570	710	850
Pokrojona surowa cukinia (g)	170	260	350	440	530
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75

Cukier (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Suuche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

PRZEPISY NA KORPUSY TORTÓW

Wypiekacza można użyć do przygotowania wybornych mieszanek tortowych. Ponieważ wypiekacz pracuje hakami a nie mikserem, smak jest taki sam.

- Nie można wcześniej zaprogramować pieczenia tortów.
- Do przepisu podstawowego można dodać i inne surowce zależy tylko od fantazji. Uważaj, żeby dana ilość nie była przekroczona, w innym przypadku ryzykujesz, że tort nie będzie dobrze upieczony. Jeżeli skórka jest zbyt ciemna, po ok. 60 minutach naciśnij przycisk START/STOP.
- Jeżeli tort jest już upieczony, wyjmij formę do pieczenia z urządzenia. Połóż formę na wilgotną ściereczkę i pozostaw do wystygnięcia na ok. 15 minut. Następnie tort możesz uwolnić za pomocą plastycznej ściereczki na ciasto i wyjmij go z formy.

27 – Przepis na korpus tortu

Surowce na tort o wadze (g)	500	750	1000	1250	1500
Jajka	2	3	4	5	6
Miękkie masło (g)	75	115	155	195	235
Cukier (g)	75	115	155	195	235
Cukier waniliowy (opakowania)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mąka gładka (g)	225	340	455	570	685
Proszek do pieczenia (opakowania)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: TORT					

Pozostałe surowce (zmiana podstawowego przepisu):

Surowce na tort o wadze (g)	500	750	1000	1250	1500
Pokrojone orzechy (g)	30	50	70	90	110
lub kawałki czekolady (g)	30	50	70	90	110
lub kakaowe płatki (g)	30	50	70	90	110
lub ostrugane, pokrojone (1 cm) (g)					
na małe kawałki jabłka (g)	30	50	70	90	110

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Ciasto można łatwo przygotować za pomocą programu **TĘSTO** i dalszej przeróbki. Surowce dodaj aż po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podczas drugiej fazy ugniatania. W programie **TĘSTO** nie ma różnicy w wielkości pieczonego pokarmu.

28 – Bagiety francuskie

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Woda (ml)	185	275	365	455	545
Suszone drożdże pszenne (g)	12	18	24	30	36

Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mąka gładka (g)	260	385	510	635	760
Mąka pszenna pełnoziarnista (g)	35	55	75	95	115
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: CIASTO					

Uwaga: Rozdziel ciasto na 2 – 4 części, wytwórz długie bochenki o kształcie bagiety i odłóż na 30 – 40 minut. Na górnej powierzchni wytwórz szereg pochyłych cięć i włóż chleb do piekarnika w celu upieczenia.

29 – Tort czekoladowy

Surowce do tortu o średnicy (cm)	22	26
Mleko (ml)	170	275
Sól (łyżeczki)	0,25	0,5
Żółtko	1	1
Masło lub margaryna (g)	10	20
Mąka gładka (g)	350	450
Cukier (g)	35	50
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75
Program: CIASTO		

Uwaga: Wyjmij ciasto z formy i opracuj. Z ciasta utwórz okrągły lub kanciasty kształt i dodaj następujące nadzienie:

Roztopione masło (łyżka)	2	3
Cukier (g)	75	100
Cynamon (łyżeczka)	1	1,5
Rozdrobnione orzechy (g)	60	90
Polewa		

Uwaga: Rozetrzyj masło na ciasto, następnie rozmieszaj cukier, cynamon z orzechami w misce i daj na masło. Potem pozostaw ciasto 30 minut na ciepłym miejscu i upiecz.

30 – Pizza pełnoziarnista

Surowce na	2 pizze	3 pizze
Woda (ml)	150	225
Sól (łyżeczka)	0,5	1
Oliwa z oliwek (łyżka)	2	3
Pełnoziarnista mąka pszenna (g)	300	450
Kiełki pszenne (łyżka)	1	1,5
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75

Program: CIASTO

Uwaga: Rozwałkuj ciasto na kształt koła, wylep krawędzie i pozostaw 10 minut. Na ciasto nałóż dodatki. Piecz pizzę ok. 20 minut.

31 – Precle

Surowce na precle	9 szt.	12 szt.
Woda (ml)	200	300
Sól (łyżeczka)	0,5	0,5
Mąka gładka (g)	360	540
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75
1 jajko (lekko ubite) na potarcie, gruboziarnista sól, Napełń formę wszystkimi surowcami z wyjątkiem jajka i soli gruboziarnistej.		
Program: CIASTO		

- Zagrzej piekarnik na 230 °C.
- Rozdziel ciasto na części i z każdej części wytwórz długą cienką rolę.
- Zrób precle i włóż na posmarowaną tłuszczem blachę.
- Potrzyj precle ubitym jajkiem i posól.
- Piecz precle w temperaturze 200 °C przez 12 – 15 minut w wcześniej nagrzanym piekarniku.

32 – Francuskie rogaliki (croissant)

Surowce	14 sztuk
Jajka	1
Uzupełnij wodą lub mlekiem na (ml)	225
Masło (g)	60
Sól (łyżeczka)	1
Cukier (łyżka)	2
Mąka gładka (g)	400
Suche drożdże (saszetka)	0,75
Program: CIASTO	

Uwaga: Wyjmij ciasto z formy, ugniataj i pozostaw do odleżenia i ponownie opracuj. Przykryj ciasto i włóż do lodówki na 30 minut. Następnie rozwałkuj ciasto na kwadrat i rozetrzyj na ciasto roztopione masło ale nie na kraje. Przelóż ciasto trzy razy (podobnie jak list). Postępuj tak 3 razy. Włóż ciasto do plastikowego woreczka i pozostaw przynajmniej 1 godzinę lub i przez noc w lodówce. Rozwałkuj ciasto na kwadrat i rozetnij na 9 (18) kwadratów. Każdy kwadrat rozetnij po przekątnej.

PRZEPISY NA CHLEB Z MIESZANEK CHLEBOWYCH

Można również zastosować mieszanki chlebowe. Stosuj się do zaleceń na opakowaniu mieszanki. Używaj program RYCHŁY, jeżeli producent nie ustanowił inaczej.

PRZEPISY DLA OSÓB CIERPIĄCYCH NA ALERGIĘ NA ZBOŻE LUB OSOBY NA DIECIE

Mieszanki zwykle zawierają skrobię kukurydzianą, ryżową lub ziemniaczaną. Wszystkie przepisane rodzaje mąk są odpowiednie na diety dla specyficznych wymagań odżywczych. I przy zastosowaniu większej ilości proszku do pieczenia z drożdżami, chleb pieczony w wypiekaczu pozostaje relatywnie smaczny.

- Do formy do pieczenia dodaj przepisane surowce w takiej samej kolejności w jakiej są przedstawione następujące programy:
 - a) Dla chlebów: KLASYK (ciemny) chleb z grubą skórką
RYCHLÝ (ciemny) chleb z cienką skórką
 - b) Dla ciast, które będą dalej opracowywane: Zastosuj program TĚSTO
 - c) Pieczywo słodkie z proszkiem do pieczenia zastosuj jedynie program DORT, SLADKÝ.
- Ponieważ mąki bezglutenowe nie są odpowiednie do wcześniejszego zaprogramowania, zacznij natychmiast przyciskając START/STOP.
- Jeżeli tworzy się osad wokół krawędzi formy, podczas gnienienia otwórz wieko. Rozetrzyj mąkę na środku formy do pieczenia za pomocą ścierki na ciasto i wepchnij do ciasta. Wieko ponownie zamknij.

Przy pieczeniu chleba z drożdżami, wyjmij haki po ostatnim cyklu gnienienia (więcej tabelka „Czas fazy programowania”) podczas powolnego rośnięcia ciasta. W innym przypadku możesz je wyjąć aż na końcu pieczenia. Zostaną ale otwory w chlebie.

- Nalej kilka kropel oleju na ciasto i rozetrzyj palcami lub ścierką. Olej jest ważny, nie dopuszcza do zbytniego wyrośnięcia ciasta.
- Zamknij wieko i postępuj dalej.
- Upieczony chleb pozostaw aż wystygnie na odpowiedniej podkładce (np. drewnianej desce).

Wystygły chleb zalecamy rozkroić i porcje zamrozić, aby zbyt szybko nie wysychał. Jeżeli chcesz, możesz opiec kromki chleba w tosterze, aby uzyskać świeży, pieczony smak.

Następujące przepisy mogą być przygotowane za pomocą proszku i pieczenia lub proszku przygotowanego z osadu winnego bez fosfatu. Możesz użyć proszek do pieczenia zamiast suchych drożdży.

33 – Bezglutenowa mieszanka do produkcji chleba, bułek chlebowych i korpusów

Zalecenia: Ciasto przygotowane na podstawie tych surowców za pomocą programu TĚSTO można użyć do wyrobienia bułek chlebowych, pizzy lub korpusów.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Ciepła woda (ml)	215	320	425	530	635
Mąka bezglutenowa (g)	265	395	525	655	785
Masło (g)	10	15	20	25	30
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Suche drożdże (saszetka)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

34 – Chleb biały I

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Ciepła woda (ml)	215	320	425	530	635
Mąka bezglutenowa (g)	10	15	20	25	30
Masło miękkie (g)	265	395	525	655	785
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Suche drożdże (saszetka)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

35 – Lekkie ciasto do przygotowania chleba i chlebowych rogalików

Zalecenia: Ciasto można przygotować z tych surowców za pomocą programu TĚSTO.

To ciasto możesz użyć i do rogalików chlebowych.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Ciepła woda (ml)	210	315	420	525	630
Mąka bezglutenowa (g)	260	390	520	650	780
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukier (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Bardzo miękkie masło (g)	15	20	25	30	35
Suche drożdże (saszetka)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

36 – Chleb biały II

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Ciepła woda (ml)	215	325	435	545	655
Ocet (łyżka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mąka bezglutenowa (g)	265	400	535	670	805
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Suche drożdże (saszetka)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

37 – Chleb ziołowy

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Ciepła woda (ml)	215	320	425	530	635
Ocet (łyżka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mąka bezglutenowa (g)	264	396	528	660	793
Majeranek / oregano (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Oregano (łyżeczka)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Suche drożdże (saszetka)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

38 – Chleb mleczny I

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Ciepła woda (ml)	230	350	470	590	710
Jajka	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sól (łyżeczka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Mąka bezglutenowa (g)	230	350	470	590	710
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

39 – Lekka ciemna mieszanka na chleb i ciasto

Zalecenia: Używając mleka zamiast drożdży można również przygotować ciasto na korpusy tortów owocowych za pomocą tych samych surowców i programu TĚSTO. Zamiast octu użyj takiej samej ilości mleka.

Zbliżona waga chleba (g)	500	750	1000	1250	1500
Ciepła woda (ml)	125	185	245	305	365
Jogurt śmietankowy (g)	70	105	140	175	210
Mąka bezglutenowa (g)	285	425	565	705	845
Sól (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Oceć (łyżka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukier (łyżeczka)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Suche drożdże (saszetka)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: PROGRAM KLASYCZNY					

40 – Marmolada z owoców cytrusowych

Zbliżona waga (g)	500	750	1000	1250	1500
Sok z owoców (g)	335	500	665	830	995
Cukier mączka (g)	170-270	250-400	335-535	420-670	500-800
Żelatyna (opakowanie)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Kwasek cytrynowy (g)	1-2	1-3	1-4	2-4	2-5
Program: DŹEM					

Waga suchych drożdży w 1 saszetce stanowiona jest na – 7 g,

1 filiżanka mąki zawiera 148 g,

1 filiżanka wody 250 g,

1 mała łyżeczka soli 6 g,

1 mała łyżeczka drożdży 3,5 g,

1 mała łyżeczka ulepszacza 2 g,

1 wielka łyżka cukru 14 g,

1 wielka łyżka suszonego mleka 6,48 g,

1 wielka łyżka masła 16 g,

1 jajko 50 – 60 g.

W trakcie odmierzenia miarkę wyrównaj. Do miarki nie syp jeden surowiec na drugi.

Inne informacje o celiakii i przepisach bezglutenowych uzyskasz na stronach internetowych „Centrum doradztwa”.

Typy mąki

- 00 Mąka pszenna gładka jasna
- T 400 Mąka pszenna luksusowa półgruba
- T 405 Mąka pszenna półgruba luksusowa, zmielona z ziarna, z którego jest usunięty kielek i otręby, jest najjaśniejsza, a więc „najmniej” pełnoziarnista
- T 450 Mąka pszenna półgruba (tortowa)
- T 512 Mąka pszenna do wyrobów piekarskich
- T 530 Mąka pszenna gładka jasna – do wyrobów piekarskich
- T 550 Mąka pszenna półgruba jasna
- T 650 Mąka pszenna gładka,
- T 700 Mąka pszenna jasna konsumpcyjna
- T 1000 Mąka pszenna gładka ciemna (chlebowa)
- T 1050 Mąka pszenna chlebowa
- T 1150 Mąka chlebowa
- T 1800 Mąka pszenna razowa, gruba; razowa, delikatna

Mąki żytnie

Zawierają pewien procent glutenu, procent jest ale niższy niż u pozostałym mąk.

- T 500 Mąka żytnia jasna
- T 930 Mąka żytnia ciemna chlebowa
- T 960 Mąka żytnia chlebowa
- T 1150 Mąka żytnia gładka chlebowa
- T 1700 Mąka żytnia razowa

PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Po upieczeniu chleb klei się na naczynie

Po ukończeniu pieczenia pozostaw chleb ok. 10 minut, aby wystygł następnie odwróć formę do góry dnem. W zależności od potrzeby po pieczeniu ruszaj wałami mieszadeł w lewo i w prawo. Przy następnym pieczeniu całą formę wraz z mieszadłami potrzyj tłuszczem.

Jak zapobiec tworzeniu się dziur w chlebie, które są spowodowane przez obecność mieszadeł?

Przed ostatnią fazą rośnięcia ciasta, możesz wyjąć mieszadła palcami pokrytymi mąką. (zobacz „czasowanie faz programów“ i informacje na displayu).

Ciasto przerośnie przez krawędź naczynia

To staje się przy używaniu mąki pszenicznej i jest to wynik wyższej zawartości glutenu.

- Obniż ilość mąki i przystosuj pozostałe surowce. Gotowy chleb będzie jeszcze ciągle mieć dostateczną objętość.
- Na ciasto rozetrzyj łyżkę gorącej, rozpuszczonej margaryny.

Chleb nie jest dostatecznie wyrośnięty

a) Jeżeli w środku chleba wytworzy się rowek w kształcie V, mąka nie zawiera dostatecznie dużo glutenu. To znaczy, że mąka nie zawiera zbyt dużo protein (staje się to zwłaszcza w czasie deszczowego lata) lub mąka jest zbyt wilgotna.

Naprawa: dodaj łyżkę pszenicznego glutenu na każdych 500 g mąki.

b) Jeżeli chleb jest w środku zwięzony przyczyną może być:

- temperatura wody była zbyt wysoka,
- użyto nadmiernej ilości wody,
- w mące było mało glutenu.

Gdy można otworzyć pokrywę wypiekacza podczas eksploatacji?

Ogólnie mówiąc można pokrywę wypiekacza otworzyć zawsze podczas fazy gniecenia. Podczas tej fazy mogą być jeszcze dodane małe ilości mąki lub wody. Jeżeli chcesz aby chleb miał po dopieczeniu określone cechy postępuj następująco:

Przed ostatnią fazą rośnięcia odkryj pokrywę i ostrożnie natnij tworzącą się skórkę chleba ostrym, podgrzanym nożem, rozsyp na chleb cerealia lub rozetrzyj na skórce mieszanke z mąki ziemniaczanej i wody w celu osiągnięcia lśniącej powierzchni. To jest jednak po raz ostatni, gdy możesz otworzyć pokrywę, ponieważ w innym przypadku środek chleba opadnie.

Mąka

Najważniejszym składnikiem mąki przy przygotowaniu chleba jest gluten. Chodzi o naturalny czynnik, dzięki któremu ciasto trzyma swój kształt i umożliwia zatrzymać dwutlenek węgla produkowany przez drożdże.

Co jest pszeniczna mąka pełnoziarnista?

Pełnoziarnistą mąkę produkuje się ze wszystkich rodzajów cerealii (rośliny zbożowe) i z pszenicy. Nazwa „pełnoziarnista“ oznacza, że mąka była zmielona z całych ziaren, dlatego ma wyższą zawartość niestrawnych cząsteczek przez co nadaje mące ciemniejszy kolor. Zastosowanie mąki pełnoziarnistej w chlebie nie daje mu ciemniejszego koloru, jak się ogólnie mówi.

Co należy zrobić przy użyciu mąki żytniej?

Mąka żytnia zawiera określony procent glutenu, ten procent jest jednak niższy niż w pozostałych mąkach. Aby chleb stał się lekkostrawnym, należy przygotowywać pełnoziarnisty chleb z większą ilością drożdży.

Ile jest rodzajów mąk i jakie mają zastosowanie?

- Mąka kukurydziana, ryżowa i ziemniaczana jest odpowiednia dla osób z alergią na gluten, lub dla tych, którzy cierpią na celiakię lub choroby brzucha.
- Mąka z pszenicy rosnącej na bardzo nieurodzajnej ziemi jest droga, ale nie zawiera chemicznych domieszek, ponieważ i nie wymaga żadnych nawozów. Jest zwłaszcza odpowiednia dla alergików. Można jej użyć we wszystkich opisanych przepisach i przepisach i zawierających mąkę typu 405, 550 i 1050.
- Mąka z prosa jest odpowiednia dla osób cierpiących na alergię. Można jej używać we wszystkich przepisach polecających mąkę typu 405, 550 i 1050, jak jest opisane w przepisie. Mąka z twardej pszenicy jest odpowiednia na bagietki dzięki swojej konsystencji i może być zastąpiona krupczatką z twardej pszenicy.

Drożdże

Drożdże są żywym organizmem. W cieście rozmnażają się i produkują pęcherzyki dwutlenku węgla, który powoduje rośnięcie ciasta. Do przygotowania chleba w wypiekaczu domowym najlepiej użyć drożdży suszonych. Można je dostać w saszetce, fermentowanie takich drożdży nie jest wiązane z cukrem. Jest tam mniej cukru, przez co są zdrowsze. Drożdże suszone przechowuj w niskiej temperaturze i na suchym miejscu w szczelnym opakowaniu.

Sól

Sól oczywiście dodaje smaku, ale może również zwolnić działanie fermentacji.

Masło

Uwyraźnia smak i zmiękcza, możesz również użyć margaryny lub oleju oliwkowego.

Cukier

Cukier dodaje smaku i częściowo jest przyczyną zarumienienia skórki. Aby skórka była jaśniejsza i cieńsza, można obniżyć ilość cukru aż o 20 %, nie zmieni się tak smak pieczywa. Jeżeli smakuje Ci raczej miękka i jaśniejsza skórka, zastąp cukier miodem.

Uwaga: jeżeli dodasz cukier, niektóre rodzaje suszonych drożdży nie zaczną fermentować. Nie używaj cukru w kostce lub cukru grubego.

Woda

Używaj wody o temperaturze pokojowej, najlepiej około 22 °C.

Pozostałe surowce

Mogą to być wszystkie suszone owoce, sery, jajka, orzechy, ciemne mąki, przyprawy, zioła itp. Zależy tylko od Ciebie, ale nie zapomnij, że potrawy takie jak ser, mleko i świeże owoce mają wysoką zawartość wody, która określa końcowy wygląd bochenka. Używaj raczej suszonych surogatów, takich jak sery suche, suszone mleko itp. aż będziesz mieć więcej doświadczenia w używaniu wypiekacza, poznasz, czy ciasto jest bardziej suche czy nie i podczas procesu dodasz wodę lub mąkę. Nie zapomnij, ile dodałeś soli, ponieważ ta zwalnia fermentację. Niektóre surowce możesz dodać na początku, np. suszone mleko i jogurt, ale niektóre dodaj aż po sygnale dźwiękowym, np. orzechy, owoce suszone. Podczas obserwacji pieczenia poznasz, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy.

Warunki

Warunki robocze są bardzo ważne, różnica w wielkości chleba, który jest przygotowywany w ciepłym i zimnym środowisku wynosi 15 %.

Składowanie chleba

Chleb upieczony w domu nie zawiera żadnych konserwantów. Jeżeli chleb włożysz do czystego i szczelnego naczynia i włożysz do lodówki, wytrzyma 5–7 dni. Chleb możesz również zamrozić.

Jak można zrobić świeży chleb który byłby łatwo strawny?

Przez dodanie zgniecionego gotowanego ziemniaka do mąki i przez gniesienie ciasta zrobi się chleb łatwiej strawnym.

Co robić, gdy chleb ma smak drożdży?

- Ten smak można często usunąć przez dodanie cukru.
- Dodaj do wody 1 łyżkę octu do małych bochenków chleba i 2 łyżki do wielkich bochenków.
- Zamiast wody użyj maślanki lub kefiru. Można to stosować we wszystkich przepisach i do ulepszenia świeżości chleba.

Dlaczego chleb pieczony w klasycznym piecu smakuje inaczej niż chleb pieczony w urządzeniu do pieczenia chleba?

Zależy to od wilgotności: Chleb pieczony w klasycznym piecu jest bardziej suchy ponieważ jest tam większa przestrzeń, chleb upieczony w urządzeniu do pieczenia chleba jest bardziej wilgotny.

UWAGI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

1. Składniki

Ponieważ każdy składnik odgrywa specyficzną rolę w pieczeniu chleba, pomiar jest tak samo ważny jak kolejność, w której dodaje się składniki.

- Najważniejsze składniki, jak płyn, mąka, sól, cukier i drożdże (można użyć suchych lub świeżych) wpływają na efekt ciasta i chleba. Użyj zawsze odpowiedniej ilości w odpowiednim stosunku.
- Użyj ciepłych składników jeżeli chcesz ciasto przygotowywać natychmiast. Jeżeli chcesz ustawić funkcję późniejszego włączenia zaleca się użycie zimnych składników, aby nie dopuścić do szybkiego wyrośnięcia.
- Margaryna, masło i mleko wpływają na smak i zapach chleba.
- Aby skórka była jaśniejsza i cieńsza, można obniżyć ilość cukru o 20 % nie wpłynie to na efekt pieczenia. Jeżeli preferujesz miękka i jaśniejszą skórkę, zamiast cukru dodaj miód.
- Jeżeli chcesz dodać cerealia, namocz je na noc. Obniż ilość mąki i płynu (aż o 1/5). W mące żytnie drożdże są niezastąpione.
- Jeżeli chcesz lekki chleb, bogaty na składniki odżywcze potrzebne do pracy jelit, dodaj do ciasta otrąb pszenicznych. Odpowiednie dawkowanie – 1 łyżka na 500 g mąki i podwyższ ilość płynu o 1 łyżkę.

2. Dostosowywanie dawek

Jeżeli chcesz dawki obniżyć lub podwyższyć zapewnij, aby były przestrzegane stosunki znajdujące się w przepisie. Aby efekt był perfekcyjny, kieruj się przedstawionymi poniżej podstawowymi zasadami dostosowywania dawek składników:

• Płyn/mąka

Ciasto powinno być miękkie (ale nie zbyt miękkie) i łatwe do gniecenia, ale aby nie stało się włókniste. Przez lekkie ugniatanie powinna się wytworzyć kula. To ale nie stanie się w przypadku ciast miękkich z pełnoziarnistego żyta lub z chlebem z cerealiami. Skontroluj ciasto 5 minut po pierwszym ugniataniu. Jeżeli jest zbyt wilgotne, przez dodanie mąki w małych dawkach, osiągniesz odpowiednią konsystencję ciasta. Jeżeli ciasto jest zbyt suche, dodawaj wodę łyżkami podczas gnienienia.

• Zastępowanie płynów

Stosując składniki przedstawione w przepisach zawierających płyn (np. ser, jogurt itd.) należy obniżyć ilość płynu w stosunku do całkowitej ilości. Przy użyciu jajek ubij je w pojemniku z podziałką i uzupełnij pojemnik dalszym płynem na daną ilość.

• Jeżeli mieszkasz na wyżej położonym miejscu (nad 750 m n.p.m.), ciasto wyrośnie szybciej.

W takim przypadku można ilość drożdży obniżyć o 1/4 – 1/2 łyżeczki. Postępuj tak samo przy miękkiej wodzie.

• Substancje pomocnicze

Przy pieczeniu możesz do mieszanki dodawać różnych substancji pomocniczych (np. chlebotar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger itp.).

3. Dodawanie i mierzenie składników i ilości

- Zawsze wlej najpierw płyn, ale drożdże aż na koniec. Aby nie dopuścić do szybkiej aktywacji drożdży (zwłaszcza przy zastosowaniu późniejszego włączenia), nie może dojść do kontaktu płynu z drożdżami.
- Do mierzenia używaj zawsze takiej samej jednostki miary. Waga w gramach musi być dokładnie zmierzona.
- Do mililitrowego oznaczenia można użyć dolożony kubek, który ma podziałkę od 50 do 200 ml.
- Substancje owocowe, orzechowe lub cerealia: Jeżeli chcesz dodać inne substancje, możesz to zrobić za pomocą specjalnych programów po sygnale dźwiękowym. Jeżeli dodasz substancje za wcześnie, będą rozgniecione podczas opracowywania ciasta.

4. Waga i objętość chleba

- W niżej przedstawionych przepisach znajdziesz zbliżone dane dotyczące wagi chleba. Zobaczysz, że waga czystego białego chleba jest niższa, niż chleba pełnoziarnistego. Jest tak, ponieważ biała mąka wyrośnie więcej.
- Przez zbliżone dane dotyczące wagi mogą powstać małe różnice. Skuteczna waga chleba zależy na wilgotności pomieszczenia w czasie przygotowania.
- Wszystkie chleby z większą ilością pszenicy osiągają znaczną objętość i przekraczają krawędź nacynia po ostatnim wyrośnięciu w przypadku najwyższej klasy wagi. Chleb ale nie rozleje się. Część chleba zewnątrz formy łatwo ściemnieje w porównaniu z chlebem wewnątrz formy.
- Tam gdzie jest zaoferowany program RYCHLÝ dla chlebów słodkich możesz użyć substancji w mniejszych ilościach również dla programu DORT do przygotowania bardziej lekkiego chleba.

5. Efekt pieczenia

- Efekt pieczenia zależy od warunków w danym miejscu (mięka woda, wysoka względna wilgotność powietrza, wysokość nad poziomem morza, konsystencja składników itd.). Dlatego dane w przepisach tworzą punkty, które mogą być odpowiednio zmienione. Jeżeli jeden lub inny przepis nie uda się po raz pierwszy, nie zrażaj się. Staraj się znaleźć powód i spróbuj ponownie z drobnymi zmianami.

- Jeżeli chleb po pieczeniu jest zbyt blady, możesz go pozostawić do zarumienienia w ramach programu PEČENÍ.
- Przed skutecznym ustawieniem funkcji do zastosowania przez noc, zalecamy upiec chleb doświadczalny, aby w przypadku konieczności wykonać potrzebne zmiany.
- Inne informacje o celiakii i przepisach na dietę bezglutenową zyskasz na stronach internetowych „Centrum doradztwa”.
- Ponieważ nie możemy wpłynąć na jakość używanych składników ani na inne faktory jak np. temperatura otoczenia, wilgotność powietrza itp., nie możemy brać odpowiedzialności za to, czy chleb pieczony według naszych przepisów uda się na sto procent.

eta