

<i>Elektrická domáci pekárna na chleba</i> • RECEPTÁŘ	CZ 2-15
<i>Elektrická domáca pekáreň na chlieb</i> • RECEPTÁR	SK 16-29
<i>Electric Home Baker</i> • RECIPES	GB 30-43
<i>Elektromos kenyérsütő</i> • RECEPTEK	H 44-54
<i>Elektryczne urządzenie do pieczenia chleba</i> • PRZEPISY	PL 55-68



zdravý životní styl

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 (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukr (kávová 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 (kávová lžička)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Cukr (kávová 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 (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Rostlinný olej (polévková lžíce)	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)	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 rozestřete mák jemně přitlačte 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 (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (kávová 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 (kávová lžička)	0,5	0,75	1,0	1,25	1,5
Cukr (kávová 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 (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Med (polévková lžíce)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Mouka typu 405 (g)	275	415	555	695	835
Skořice (kávová 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					

RÚZNÉ 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 lžice)	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 lžice)	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 (kávová 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)	282,5	423,7	565,0	706,2	847,5
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
Amaretto (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 (kávová 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 přidávejte 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 (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (kávová 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 lžíce)	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 tykvoová 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 lžíce hrozinek 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 (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (kávová 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 lžíce)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sůl (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Cukr (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Oregáno (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Parmezánský sýr (polévková lžíce)	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 (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (kávová 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 plastické škrabky 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
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 (kávová lžička)	0,25	0,5
Vaječný žloutek (ks)	1	1
Máslo nebo margarin (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 (kávová lžička)	1	1,5
Rozdrcené ořechy (g)	60	90
Polevu v množství dle vaší libosti		

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

30 - Celozrnná pizza

Ingredience pro	2 pizzy	3 pizzy
Voda (ml)	150	225
Sůl (kávová 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 (kávová lžička)	0,5	0,5
Hladká mouka (g)	360	540
Cukr (kávová 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 táč na pečení.
- Potřete preclíky našlehaným vajíčkem a rozprostřete sůl.
- Pečte preclíky při 200 °C po obou 12 - 15 minut v předehřáté troubě.

32 - Francouzské rohlíky (croissant)

Ingredience pro počet kusů	14
Vajíčka (ks)	1
Doplňte vodou nebo mlékem na (ml)	225
Máslo (g)	60
Sůl (kávová 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 pečicího prášku z droždí nebo vinné sedliny, chléb pečený v pekárně chleba zůstává relativně hutný.

- Do pečicí formy přidejte předepsané ingredience receptů ve stejném pořadí v jakém jsou uvedeny následující programy:
 - (a) Pro chleby: **KLASIK** (tmavý) pro chleba 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 jediné 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 tlačte do těsta. Víko opět zavřete.
- Při pečení chleba s droždím, vytáhněte hnětací háky po posledním cyklu hnětení (viz tabulku „Časování programovací fáze“), během pomalého kynutí těsta. Jinak je můžete vyjmout až na konci pečení. V takovém případě zůstanou následně otvory v chlebu.
- Nalijte několik kapek oleje na těsto a rozprostřete je prsty nebo škrabkou. Olej je důležitý pro předejití přílišnému vykynutí těsta.
- Uzavřete víko a pokračujte v postupu.
- Upečený chléb nechte vychladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

Doporučuje se rozříznout vychladlý chléb na krajíce a zmrazit je v porcích, aby příliš rychle nevyschly. Chcete-li, můžete krajíce chleba opéct v topinkovači, aby dostaly čerstvě pečenou chuť. Následující recepty mohou být připraveny buď pomocí prášku a pečení nebo prášku připraveného z bezfosfátové vinné sedliny. Použijte balíček 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 (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Cukr (kávová 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 (kávová 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)	264,2	396,2	528,3	660,4	792,5
Majoránka/oregano (kávová lžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Oregano (kávová lžička)	0,25	0,5	0,75	1	1,25
Sůl (kávová 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 (kávová lžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Sůl (kávová 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 lžíce)	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					

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 lžíce sušeného mléka 6,48 g,

1 vejce 50-60 g.

1 šálek vody 250 g,

1 malá lžička kvasnic 3,5 g,

1 velká lžíce cukru 14 g,

1 velká lžíce másla 16 g,

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

Typy mouky pod číselnými kódy

00 Pšeničná hladká světlá

T 400 Pšeničná výběrová polohrubá

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

T 450 Pšeničná polohrubá (krupice)

T 512 Pšeničná pekařská speciál

T 530 Pšeničná hladká světlá – pekařská speciál

T 550 Pšeničná mouka polohrubá světlá

T 650 Pšeničná hladká polosvětlá,

T 700 Pšeničná světlá konzumní

T 1000 Pšeničná hladká tmavá (chlebová)

T 1050 Pšeničná chlebová

T 1150 Chlebová

T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá/jemná

Žitné mouky:

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

T 500 Žitná světlá

T 930 Žitná tmavá chlebová

T 960 Žitná chlebová

T 1150 Žitná mouka hladká chlebová

T 1700 Žitná celozrnná

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 hrozienkami

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: Hrozienka 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
Hrozienka 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 – Celozrnový 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
Celozrnová 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
Celozrnová pšeničná múka (g)	110	165	220	275	330
Pohánková múka (g)	85	125	165	205	245
Celozrnová 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 semienka (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 müsli môžete nahradiť čokoládovým alebo vaším obľúbeným müsli.

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
Soľ (kávová lyžička)	0,75	1	1,25	1,5	1,75
Sušené, nahrubo nasekané slivky (g)	10	15	20	25	30
Chrumkavé müsli (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
Soľ (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 hrozičkami a oreškami

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
Soľ (kávová lyžička)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Celé jadrá vlašských orechov (g)*	20	30	40	50	60
Hrozička 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)	282,5	423,7	565,0	706,2	847,5
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
Amoreto (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 kávu 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
Sol' (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
Sol' (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
Sol' (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 hákmi namiesto metličkami, korpus je pevnejší, ale chuť je rovnaká.

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

27 – Základný tortový korpus

Približná hmotnosť korpusu (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 šľavou 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 vajíčka 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 (kávová lyžička)	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 odstáťi cesto vyvaľkajte, rozrežte na 14 štvorcov a vytvarujte croissanty.

CHLEBOVÉ RECEPTY ZO ZMESÍ NA PEČENIE

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

RECEPTY URČENÉ OSOBÁM TRPIACIČH ALERGIAMI NA LEPOK OBSIAHNUTÝ V OBILNINÁCH 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 pekárni 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, vtláčte 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 lyžička)	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)	264,2	396,2	528,3	660,4	792,5
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 – Ľahké 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					

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

1 šálka múky obsahuje 148 g,

1 šálka vody 250 g,

1 malá lyžička soli 6 g,

1 malá lyžička kvasníc 3,5 g,

1 malá lyžička zlepšovadla 2 g,

1 veľká lyžica cukru 14 g,

1 veľká lyžica sušeného mlieka 6,48 g,

1 veľká lyžica masla 16 g,

1 vajce 50-60 g.

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

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

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)	282,5	423,7	565,0	706,2	847,5
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)	264,2	396,2	528,3	660,4	792,5
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 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 530 Light fine-ground wheat flour - bakery spec.

T 650 Semi-light fine-ground wheat flour

T 1000 Fine-ground dark wheat flour (bread)

T 1150 Bread flour

T 400 Wheat semi-coarsely ground flour, selection

T 512 Bakery special wheat flour

T 550 Semi-coarsely ground light wheat flour

T 700 Consumer ground light wheat flour

T 1050 Bread wheat flour

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

Rye flours:

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

T 500 Rye light

T 930 Rye dark (bread)

T 960 Rye bread

T 1150 Rye fine-ground bread flour

T 1700 Rye whole grained

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: KLASIK, RYCHLÝ					

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
Szárított 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: RYCHLÝ, SLADKÝ					

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
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK, RYCHLÝ					

4 – Mákos kenyér

Javaslat: A tészta utolsó megkeletése 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: RYCHLÝ, SLADKÝ					

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: RYCHLÝ, SLADKÝ					

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: CELOZRNNÝ					

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: CELOZRNNÝ					

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: RYCHLÝ, SLADKÝ					

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: KLASIK					

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: RYCHLÝ, SLADKÝ					

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

11 – Sajtos 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: KLASIK					

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: KLASIK					

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: KLASIK					

14 – Kukoricakenyér

Javaslat: Ez a tészta különösen alkalmas ropogós kenyérfli készítésére.

Használja a RYCHLÝ + TĚSTO programot, készítse el a kenyérfliket 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: KLASIK					

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: RYCHLÝ					

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
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

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: DORT					

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
Szártott élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: TĚSTO					

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
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75
Program: TĚSTO		

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 – Pereg

Hozzávalók - pereg szám	9 db	12 db
Víz (ml)	200	300
Só (kávéskanál)	0,5	0,5
Finomliszt (g)	360	540
Cukor (kávéskanál)	0,5	0,75
Szárított 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: TĚSTO		

- 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
Szárított élesztő (csomag)	0,75
Program: TĚSTO	

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

Kenyérekészítéshez 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 ujjával vagy a lapátkával kenje szét. Az olaj fontos a tészta túlságos megkelésének a megelőzéséhez.
- Zárja le a készülék fedelét és folytassa a kenyérekészítést.
- A megsütött kenyeret hagyja megfelelő alátéten (pl. konyhai vágódeszkán) hűlni.

Javasoljuk a kihűlt kenyérér felszeletelését és lefagyasztását olyan adagokban, hogy ne száradjanak ki túl gyorsan. A kenyérszeleteket kenyérpírítóban is megpiríthatja, hogy frissen sütött ízük legyen.

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

22 – Gluténmentes sütőkeverék kenyér, zsemle vagy tésztalapok készítéséhez

Javaslat: A TĚSTO 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: KLASIK					

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: KLASIK					

24 – Könnyű diétás tészta kenyér és kenyérfli készítéséhez

Javaslat: Az alábbi hozzávalókból készült tésztát a TĚSTO c. program segítségével készíthetjük el. A tészta kenyérfli 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
Szárított élesztő (csomag)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

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
Szárított élesztő (csomag)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

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
Szárított élesztő (csomag)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

27 – Könnyű diétás barna sütőkeverék kenyér és tészta készítéséhez

Javaslat: Víz helyett tej használatával tészta készíthető gyümölcstorta lapok sütéséhez ugyanazokkal a hozzávalókkal és a **TĚSTO** 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
Szárított élesztő (csomag)	1	1,25	1,5	1,75	2
Program: KLASIK					

28 – Lekvár citrusokból

A lekvár hozzávetőleges súlya (g)	500	750	1000	1250	1500
Gyümölcslé (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: DŽEM					

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 „legkevesbé” 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

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: KLASIK, RYCHLÝ					

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: RYCHLÝ, SLADKÝ					

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: KLASIK, RYCHLÝ					

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: RYCHLÝ, SLADKÝ					

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: KLASIK					

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: KLASIK, RYCHLÝ					

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: RYCHLÝ, SLADKÝ					

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: CELOZRNNÝ					

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: RYCHLÝ					

10 – Chleb rodzynkowy

Zalecenia: Rodzynki 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
Rodzynki lub suche owoce (g)	40	60	80	100	120
Program: RYCHLÝ, SLADKÝ					

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: RYCHLÝ					

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: CELOZRNNÝ					

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: CELOZRNNÝ					

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: RYCHLÝ, SLADKÝ					

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: KLASIK					

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: RYCHLÝ, SLADKÝ					

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)	282,5	423,7	565,0	706,2	847,5
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

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: RYCHLÝ, SLADKÝ					

19 – Chleb z jajkami

Zalecenia: Najpierw ubij jajka w kubku, potem dodaj wody aż osiągniesz dany poziom. Chleb piecz 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: RYCHLÝ					

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: KLASIK					

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: KLASIK					

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: SLADKÝ					

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: KLASIK					

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

24 – Chleb kukurydziany

Zalecenia: Ciasto jest dobre zwłaszcza do wypieku rogalików ze skórką. Użyj programu RYCHLÝ + 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: KLASIK					

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: RYCHLÝ					

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
Suche drożdże (saszetka)	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Program: KLASIK					

PRZEPISY NA KORPUSY TORTÓW

Wypiekacza można użyć do przygotowania wybranych 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 ścierkę i pozostaw do wystygnięcia na ok. 15 minut. Następnie tort możesz uwolnić za pomocą plastikowej ściierki 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: DORT					

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 **TĚSTO** i dalszej przeróbki. Surowce dodaj aż po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podczas drugiej fazy ugniatania. W programie **TĚSTO** 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: TĚSTO					

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: TĚSTO		

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: TĚSTO		

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: TĚSTO		

- Zagrzej piekarnik na 230 °C.
- Rozdziel ciasto na części i z każdej części wytwórz długą cienką rolę.
- Zrób prele i włóż na posmarowaną tłuszczem blachę.
- Potrzyj prele ubitym jajkiem i posól.
- Piecz prele 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: TĚSTO	

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. Przełóż 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 RYCHLÝ, 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: KLASIK (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 gniecenia 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 gniecenia (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 ściereką. Olej jest ważny, nie dopuszcza do zbytowego 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: KLASIK					

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: KLASIK					

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: KLASIK					

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: KLASIK					

37 – Chleb zielony

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)	264,2	396,2	528,3	660,4	792,5
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: KLASIK					

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: KLASIK					

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
Ocet (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: KLASIK					

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: DŻEM					

Waga suchych drożdży w 1 saszetce stanowiąca 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