

English

Deutsch

Čeština

Eesti keel

Español

Français

Hrvatski

Bosanski

Italiano

Latviešu valoda

Lietuvių kalba

Magyar

Polski

Slovenčina

Slovenščina

Srpski

Crnogorski

# PCB 82120

## BREAD MAKER RECIPES

## BROTBACKAUTOMAT FÜR DEN HAUSHALT REZEPTE

## DOMÁČÍ PEKÁRNA CHLEBA RECEPTY

## LEIVAKÜPSETAJA RETSEPTID

## HORNO DE PAN RECETAS

## MACHINE À PAIN MAISON RECETTES

## KUĆNI PEKAČ KRUHA RECEPTI

## MACCHINA PER IL PANE RICETTE

## MAIZES KRĀSNS RECEPTS

## DUONKEPĚ RECEPTI

## KENYÉRSŰTŐ RECEPTEK

## WYPIEKACZ DO CHLEBA PRZEPISY

## WYPIEKACZ DO CHLEBA RECEPTY

## DOMAČI APARAT ZA PEKO KRUHA RECEPTI

## KUĆNI APARAT ZA PEČENJE HLEBA RECEPTI

■ Always read the safety/use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně pročtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Enne sademe esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Uvijek pročítajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei. ■ Priješ naudodamies prietaisu pirmą kartą, visomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ Pred uvedenim výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Pred vklopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročítajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo.



## BOOK OF RECIPES

## USEFUL INFORMATION ABOUT INGREDIENTS

**Flour**

Most commercially available types of flour, such as wheat or rye flour, are suitable for baking. However, the designation of the type of flour may vary from one country to another. The „Gluten-Free Bread“ baking program allows the use of gluten-free flour such as corn, buckwheat or potato flour. You can also use ready baking mixtures.

Programs 1 and 2 are ideal for adding small (10-20%) seeds or cream of wheat.

If you are using a larger proportion of whole grains (70-95%), use program 3.

The following types of flour appear in recipes:

Flour type	Description
Type 405	Standard wheat flour
Type 550	Semi-coarse wheat flour
Type 997	Standard rye flour
Type 812	Spelt flour
Type 1050	Bread wheat flour, dark and smooth
Type 1150	Bread rye flour with a high content of minerals

**Yeast**

The yeast contained in the yeast breaks down the sugar and other carbohydrates contained in the body and converts it into carbon dioxide, causing the dough to rise. Yeast is available in various forms - such as dried yeast, fresh yeast or leaven yeast.

We recommend using a dried yeast for best results.

If you use fresh yeast instead of dry yeast, follow the instructions on the package. Generally, 1 package of dry yeast contains about 21 g of fresh yeast and is suitable for about 500 g of flour. Always store the yeast in the refrigerator, since warmth spoils it. Check the expiration date before use. After opening the package, unused yeast should be carefully packed and stored in the refrigerator.

**Note:** We recommend using dry yeast for all the recipes in this book.

**Sugar**

Sugar has a decisive influence on the degree of bake and taste of bread. The fermentating process is initiated by sugar and the dough will gradually rise. The recipes in this book assume the use of crystal sugar. Do not use icing sugar unless specifically stated. Artificial sweeteners are not suitable for any of these recipes.

**Salt**

Salt is important for the taste and baking degree of the bread. Salt also helps to slow the rising of the dough. Therefore, do not exceed the amount of salt specified in the recipe. Salt may be omitted due to dietary restrictions. In this case, however, be aware that the dough may rise more quickly.

**Liquids**

Liquids such as water, milk or milk powder can be used to make bread. Milk enriches the taste of the bread and softens its crust, while the use of clean water ensures a crisper crust. Some recipes include the use of fruit juice or other juice instead of water to give the bread some flavor.

**Eggs**

Eggs enrich the dough and give the bread a softer texture. When baking bread according to the recipes in this book, use eggs as large as possible.

## Baking fats, butter or oil

Baking fats, butter or oil give the yeast bread the necessary suppleness. The unique crust and texture of French breads is due to the fact that no oil is used for baking it. However, the fat-containing bread will remain fresh for longer. If you take out the butter directly from the refrigerator, cut it into smaller pieces to mix it better into the dough when kneading.

## Gluten free bread

Celiac disease, or gluten intolerance, is a chronic, autoimmune disease whose triggers include gluten-containing foods. Gluten is a protein contained in wheat, barley, rye and most other cereals. In celiac patients, this protein causes irritation of the mucosa of the small intestine. People suffering from this disease can only eat special bread prepared from gluten-free flour.

However, baking bread, pastries and desserts from gluten-free flour requires some training. Gluten-free flour rises longer, absorbs fluids less and sticks less. Gluten-free flour should also be thickened for baking using special, gluten-free thickening agents. These include cream of tartar, maize or rice flour, maize-based baking powders, guar flour, pectin, kudzu root and others. Unfortunately, the gluten-free bread does not allow for the typical taste of fresh bread. The consistency of gluten-free flour bread will also be different from that of traditional wheat flour bread.

## Measuring ingredients

Included in the packaging of your new home bakery are the following measuring scoops, which make it much easier to measure and prepare the ingredients needed to make bread.

- 1 measuring cup with volume marking
- 1 scoop corresponding to a tablespoon
- 1 scoop corresponding to a teaspoon

Place the measuring scoop on an even surface. Make sure to align the ingredient with the line on the measuring cup. Make sure that the measuring scoop is dry before measuring the dry ingredients.

## BAKING TIPS

### Baking in different climatic conditions

If you are at higher altitudes, keep in mind that lower atmospheric pressure can result in faster fermentation of the yeast and thus faster rising of the dough. You can therefore use less yeast.

In drier areas, the dough will tend to dry more and will require more liquid. Conversely, in humid areas, the flour will be wetter and will therefore absorb less fluid. Use more flour in these areas.

### Ready baking mixtures

In this bakery you can also bake bread from a ready baking mixture. Follow the manufacturer's instructions on the package. The table below provides an overview for measurements of some baking mixtures.

Baking mixture	for a loaf weighing about 750 g
Whole grain FIT bread	500 g baking mixture 350 ml water
Bread with sunflower seeds	500 g baking mixture 350 ml water
Rustic whole wheat bread	500 g baking mixture 370 ml water
Farmer's bread	500 g baking mixture 350 ml water
Ciabatta	500 g baking mixture 360 ml water 1 teaspoon of olive oil

## Slicing and storing bread

For best results, allow freshly baked bread to cool on the rack in the oven for 15 to 30 minutes. Use a special bread slicer or serrated knife for slicing. The bread can be stored at room temperature for up to 3 days in a suitable plastic bag or bread box. If you want to store the bread longer (up to 1 month), you must freeze it. Because home-made bread does not contain preservatives, it tends to spoil faster than bread purchased from a store.

**Note:** For use with this home bakery, we recommend especially ready-to-use baking mixtures that can be purchased at Lidl stores. Follow the instructions on the packaging.

## RECIPES FOR BREAD WEIGHING ABOUT 1000 GRAMS

For best results, use a blender to knead the dough. Then put the finished dough in the baking pan. Use the button **BREAD WEIGHT** to enter 1000 g weight. Set the desired baking degree for crust. Please note that the stated ratio of ingredients and quantity is only approximate. Actual baking results may vary slightly.

### Program 1: Regular bread

#### Sunflower bread

300 ml lukewarm milk  
1 spoons of butter  
540 g flour type 550  
5 tablespoons of sunflower seeds  
1 spoon of salt  
1/2 teaspoon of sugar  
1 dry yeast package

#### Yeast bread

50 g yeast  
350 ml water  
1.5 spoons of butter  
1.5 teaspoon salt  
1 teaspoon sugar  
180 g rye bread type 997  
360 g rye bread type 1050  
1 dry yeast package

#### Farmer's bread

300 ml milk  
1.5 teaspoon salt  
2 eggs  
1.5 tablespoon butter/margarine  
540 g rye bread type 1050  
1 tablespoon sugar  
1 dry yeast package

#### Potato bread

300 ml water or milk  
2 spoons of butter  
1 eggs  
90 g cooked, mashed potatoes  
1 spoon of salt  
2 tablespoon sugar  
540 g flour type 550  
1 dry yeast package

#### Herb bread

350 ml buttermilk  
1 spoon of salt  
1.5 spoons of butter  
1 tablespoon sugar  
540 g flour type 550  
4 tablespoons finely chopped parsley  
3/4 dry yeast package

#### Pizza bread

300 ml water  
1 tablespoon oil  
1 spoon of salt  
1 teaspoon sugar  
1 teaspoon oregano  
2 teaspoons grated parmesan cheese  
50 g finely sliced Italian salami  
540 g flour type 550  
3/4 dry yeast package

**Beer bread**

150 ml water  
 150 ml lager  
 540 g flour type 550  
 3 tablespoons buckwheat flour  
 1.5 tablespoon bran  
 1 spoon of salt  
 3 tablespoons sesame seeds  
 1.5 tablespoons malt extract (syrup)  
 1/2 dry yeast package  
 150 ml yeast starter

**Program 2: French bread****“Classical” white bread**

320 ml water or milk  
 2 spoons of butter  
 1.5 teaspoon salt  
 2 tablespoon sugar  
 600 g flour type 550  
 1 dry yeast package

**Light white bread**

320 ml water  
 20 g butter  
 1.5 teaspoon salt  
 1.5 teaspoon sugar  
 600 g flour type 405  
 1 dry yeast package  
 1 eggs

**Honey bread**

320 ml water  
 1.5 teaspoon salt  
 2.5 teaspoon olive oil  
 1.5 tablespoon honey  
 600 g flour type 550  
 1 dry yeast package

**Program 3: Whole grain bread****Whole grain rye bread**

75 g yeast  
 325 ml warm water  
 2 tablespoons honeydew  
 350 g whole grain rye flour  
 150 g whole wheat flour  
 1 tablespoon carob flour  
 1/2 tablespoon salt  
 1 dry yeast package

**Corn bread**

350 ml water  
 1 spoons of butter  
 540 g flour type 550  
 3 tablespoons corn semolina flour  
 1/2 sliced apples with peel  
 3/4 dry yeast package

**Poppy seed bread**

300 ml water  
 540 g flour type 550  
 1 teaspoon sugar  
 1 spoon of salt  
 75 g ground poppy seed  
 1 spoons of butter  
 1 pinch of nutmeg  
 3/4 dry yeast package  
 1 tablespoon grated parmesan cheese

**Paprika bread**

310 ml water  
 1.5 teaspoon salt  
 1.5 teaspoon oil  
 1.5 teaspoon of paprika  
 530 g flour type 812  
 1 dry yeast package  
 130 g finely sliced red peppers

**Spelt bread**

350 ml buttermilk  
 360 g whole grain spelt flour  
 90 g whole grain rye flour  
 90 g spelt semolina  
 50 g sunflower seeds  
 1 spoon of salt  
 1/2 teaspoon of sugar  
 75 ml yeast starter  
 3/4 dry yeast package

**Village bread with semolina**

350 ml water  
 1 spoon of salt  
 2 spoons of butter  
 1.5 tablespoon honey  
 360 g bread flour type 1050  
 180 g whole wheat flour  
 50 g wheat semolina  
 3/4 dry yeast package

**Whole grain bread**

350 ml water  
 25 g butter  
 1 spoon of salt  
 1 teaspoon sugar  
 270 g bread flour type 1050  
 270 g whole wheat flour  
 3/4 dry yeast package

**Rye bread**

300 ml water  
 1.5 spoons of butter  
 1.5 tablespoon of wine vinegar  
 1 spoon of salt  
 1.5 tablespoon sugar  
 180 g rye bread type 1150  
 360 g bread flour type 1050  
 1 dry yeast package

**Program 4: Sweet bread****Raisin bread**

300 ml water  
 2.5 spoons of butter  
 1.5 tablespoon honey  
 1 spoon of salt  
 540 g flour type 405  
 100 g raisins  
 3/4 dry yeast package

**Raisin-nut bread**

300 ml water  
 1.5 spoons of butter  
 1 spoon of salt  
 1 tablespoon sugar  
 540 g bread flour type 405  
 100 g raisins  
 3 tablespoons chopped nuts  
 3/4 dry yeast package

**Seven grain bread**

300 ml water  
 1.5 spoons of butter  
 1 teaspoon salt  
 2.5 tablespoon sugar  
 240 g bread flour type 1050  
 240 g whole wheat flour  
 60 g seed mixture  
 3/4 dry yeast package

**Brown bread**

400 ml warm water  
 160 g flour type 550  
 200 g coarsely ground rye groats  
 180 g finely ground rye groats  
 1 spoon of salt  
 100 g sunflower seeds  
 100 ml molasses  
 1 dry yeast package  
 1 package yeast starter

**Chocolate bread**

400 ml milk  
 100 g low-fat cottage cheese  
 1.5 spoon of salt  
 1.5 teaspoon sugar  
 600 g whole wheat flour  
 10 tablespoons cocoa  
 100 g milk chocolate small pieces  
 1 dry yeast package

You can use milk chocolate or cooking chocolate.  
 If you wash the dough after kneading with little milk,  
 the crust becomes darker.

**Sweet bread**

300 ml water or milk  
 2 spoons of butter  
 2 eggs  
 1.5 teaspoon salt  
 1.5 tablespoon honey  
 600 g bread flour type 550  
 1 dry yeast package

## Program 5: Quick bake

### Quick white bread

360 ml water  
5 tablespoon oil  
4 teaspoon sugar  
4 teaspoon salt  
630 g flour type 405  
1 dry yeast package

### Pepper bread with almonds

300 ml water  
540 g bread flour type 550  
1 spoon of salt  
1 teaspoon sugar  
2 spoons of butter  
100 g roasted almonds (slices)  
1 tablespoon of green pepper in brine  
3/4 dry yeast package

## Program 6: Kneading dough

### Dough for pizza (for 2 pizzas)

300 ml water  
1 spoons of olive oil  
3/4 teaspoon salt  
2 teaspoon sugar  
450 g flour type 405  
1 dry yeast package

### Whole wheat pizza dough

300 ml water  
1 spoons of olive oil  
3/4 teaspoon salt  
1 tablespoon honey  
450 g whole wheat flour  
50 g wheat germ  
1 dry yeast package

Roll out the dough and let it rise for about 10 minutes. Place the desired ingredients on the dough and bake the pizza for about 20 minutes at 180 ° C.

### Kornspitz

200 ml water  
50 g butter  
3/4 teaspoon salt  
1 eggs  
3 tablespoon sugar  
500 g flour type 1050  
50 g wheat bran  
1 dry yeast package

## Program 7: Pasta

5 eggs (at room temperature) or 300 ml of water

### Carrot bread

330 ml water  
1.5 spoons of butter  
600 g bread flour type 550  
90 g finely sliced carrots  
2 teaspoon salt  
1.5 teaspoon sugar  
1 dry yeast package

### Pretzels

200 ml water  
1/4 teaspoon salt  
360 g bread flour type 405  
1/2 teaspoon of sugar  
1/2 dry yeast package

Shape the dough into pretzels. Wash the pretzels with a beaten egg and sprinkle with salt (approx. 1-2 tablespoons of coarse-grained salt for a total of 12 pretzels). Bake the pretzels at 230 ° C for about 15-20 minutes.

### French baguettes

300 ml water  
1 tablespoon honey  
1 spoon of salt  
1 teaspoon sugar  
540 g flour type 550  
1 dry yeast package

Shape the baguettes from the dough and cut the typical shape on the top of each. Allow the dough rest for about 30–40 minutes. Bake at 175 ° C for about 25 minutes.



250 g plain wheat flour type 405  
250 g coarse flour type 1050

## Program 8 Buttermilk bread

### Buttermilk bread (variant 1)

350 ml buttermilk  
2 spoons of butter  
2 teaspoon salt  
3 tablespoon sugar  
600 g flour type 1050  
1 dry yeast package

### Buttermilk bread (variant 2)

250 ml buttermilk  
130 ml water  
600 g flour type 1050  
60 g rye bread type 997  
1.5 teaspoon salt  
1 dry yeast package

### Yogurt bread

250 ml water or milk  
150 g yogurt  
1 spoon of salt  
1 teaspoon sugar  
500 g flour type 550  
3/4 dry yeast package

### Cottage cheese bread

200 ml water or milk  
3 tablespoon oil  
260 g cottage cheese (with 40% fat content)  
600 g wheat flour  
1.5 teaspoon salt  
1.5 teaspoon sugar  
1 dry yeast package

## Program 9: Gluten free bread

**Warning:** Prior to baking gluten-free dough, be sure to thoroughly clean all internal parts of the appliance, especially the kneading hooks. Even a trace amount of wheat flour can cause an allergic reaction in celiacs.

### Gluten-free potato bread

440 ml water  
1.5 tablespoon oil  
400 g gluten-free bread mix  
(eg "Mix B" from Schär)  
1.5 teaspoon salt  
1.5 teaspoon sugar  
1.5 dry yeast package  
230 g cooked potatoes, peeled and mashed

### Gluten-free seed bread

250 ml water  
200 ml milk  
1.5 tablespoon oil  
500 g gluten-free bread mix  
1.5 teaspoon salt  
1.5 teaspoon sugar  
1.5 dry yeast package  
100 g seeds (e.g. sunflower)

### Gluten-free yogurt bread

350 ml water  
150 g white yogurt  
1.5 tablespoon oil  
1.5 tablespoon of wine vinegar  
100 g gluten-free flour  
(e.g. millet, rice or buckwheat flour)  
400 g gluten-free bread mix (e.g. "Mix B" from Schär)  
1.5 teaspoon salt  
1.5 teaspoon sugar  
1.5 dry yeast package  
1 teaspoon guar or carob flour

### Gluten-free rice bread

350 ml water  
200 g white yogurt  
1.5 tablespoon oil  
1.5 tablespoon of wine vinegar  
200 g rice flour  
300 g gluten-free bread mix  
1.5 teaspoon salt  
1.5 teaspoon sugar  
1.5 dry yeast package  
1 teaspoon guar or carob flour

## Program 10: Cake mix

This program is used to process cake mixes.  
Follow the instructions on the package of the specific mixture.

## Program 11: Marmalade

You can use your home bakery to make jams and marmalades. Even if you've never done this before, you should try it. You will get a particularly delicious, fresh fruit jam.

Proceed as follows:

- Wash fresh ripe fruit. It's better to peel fruit such as apples, peaches, pears, etc. That have a hard peel.
- Always use the indicated amount as it is precisely fitted to the JAM program. Otherwise, the mixture will boil too soon and start spilling over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max. 1 cm) or mash it and place in a container.
- Add the gelling sugar in the required amount. Use only this type not the regular sugar.
- Mix the fruit with the sugar and start the program. It will run automatically from that moment.
- Rinse the prepared jam jars with hot water shortly before the program ends.
- Then fill the jars with jam and seal them well.
- Place closed jars upside down for about 5-10 minutes. This creates a vacuum in the jars and the jam stays fresh for longer.

### Orange jam

350 g oranges  
150 g lemons  
500 gelling sugar

### Strawberry jam

500 g of strawberries  
500 gelling sugar  
2-3 tablespoons lemon juice

### Wild berries jam

500 g defrosted wild berries  
500 gelling sugar  
1 tablespoon lemon juice

Always mix all ingredients at once into a baking pan.

## Enjoy your coffee!

The recipes in this book are provided without a guarantee. All ingredients and procedures are only a guide. Expand and customize these recipes based on your personal experience. We hope you enjoy the recipes and wish you a good appetite.

## RECIPES TROUBLESHOOTING

<b>Why has my bread occasionally flour on the crust?</b>	Your dough is possibly too dry. Next time pay more attention to measuring the ingredients. Add up to 1 tablespoon more liquid.
<b>Why do I need to add ingredients in that order?</b>	This is the best way to prepare the dough. Using the timer function prevents the yeast from mixing with the liquid before the mixing of the dough.
<b>Why is the dough only partially kneaded?</b>	Check that the kneading hooks and baking pan are positioned correctly. Also check the consistency of the dough and add 1/2 to 1 tablespoon of liquid or flour one or more times after kneading. About baking mixtures: The amount of baking mixture and other ingredients does not match the capacity of the baking pan. Lower the amount of the ingredients.
<b>Why the bread didn't rise?</b>	The used yeast was too old or you did not add any yeast.

<b>When should I add nuts and fruit to the dough?</b>	You will hear a signal tone when adding ingredients. If you add these ingredients to the dough at the beginning, the nuts or fruits may be crushed when kneaded.
<b>The baked bread is too moist.</b>	Check the consistency of the dough 5 minutes after starting the kneading and add more flour if necessary.
<b>There are air bubbles on the bread surface.</b>	The amount of yeast used was probably too large.
<b>The bread rises during baking, but then it collapses.</b>	The dough might have risen too quickly. To prevent this, reduce the amount of water, increase the amount of salt and / or reduce the amount of the yeast.
<b>Can I use also other recipes?</b>	Of course, you can use other recipes, but pay attention to the ingredients' amounts. Get to know your appliance thoroughly using the recipes listed here, and then try your own recipes. NEVER exceed 700 g of flour. Adjust the amount of ingredients in the recipes to the amount shown in the recipes in this book.

## REZEPTBUCH

## NUTZBARE INFORMATIONEN ÜBER INGREDIENTIEN

**Mehl**

Die meisten erhältlichen Mehltypen wie Weizen- oder Roggenmehl eignen sich zum Backen. Mehl kann in jedem Land unterschiedlich gekennzeichnet sein. Beim Backprogramm „Glutenfreies Brot“ kann glutenfreies Mehl wie Korn-, Buchweizen- oder Kartoffelmehl benutzt werden. Sie können auch fertige Backmischungen benutzen.

Die Programme 1 und 2 sind ideal für das Hinzugeben kleiner Anteile (10-20 %) von Samen oder Grieß.

Bei größeren Anteilen von ganzen Körnern (70 - 95 %) empfehlen wir das Programm 3 zu benutzen.

In den Rezepten werden folgende Mehltypen benutzt:

Mehltyp	Beschreibung
Typ 405	Vollkornweizenmehl
Typ 550	Halbrohes Weizenmehl
Typ 997	Grobes Roggenmehl
Typ 812	Dinkelmehl
Typ 1050	Weizenmehl für Brot, dunkel und glatt
Typ 1150	Brotmehl, Roggenmehl mit hohem Anteil an Mineralstoffen

**Sauerteig**

Die im Sauerteig enthaltene Hefe spaltet Zucker und andere Kohlenhydrate, die im Teig enthalten sind, und wandelt diese in Kohlendioxid um, was den Teig gären lässt. Sauerteig ist in verschiedenen Formen erhältlich - getrocknet, frisch oder als Sauerteig mit Hefe.

Für das beste Ergebnis empfehlen wir trockenen Sauerteig zu benutzen.

Benutzen Sie anstatt von getrockneter Hefe frische Hefe, halten Sie die auf der Verpackung angeführten Hinweise. Allgemein gilt, dass 1 Packung getrockneten Sauerteig etwa 21 g frische Hefe, die für etwa 500 g Mehl geeignet sind. Hefe stets im Kühlschrank aufbewahren, da diese durch Wärme zerlegt werden könnte. Vor Gebrauch Mindesthaltbarkeitsdatum überprüfen. Nicht verbrauchte Hefe nach dem Öffnen der Verpackung sorgfältig einpacken und in den Kühlschrank geben.

**Bemerkung:** Wir empfehlen bei allen Rezepten in diesem Buch getrockneten Sauerteig zu benutzen.

**Zucker**

Zucker hat entscheidenden Einfluss auf das Durchbacken und den Brotgeschmack. Den Gärungsprozess löst der Zucker aus, sodass der Teig allmählich aufgeht. Die in diesem Buch enthaltenen Rezepte gehen davon aus, dass Sie Kristallzucker benutzen. Benutzen Sie nicht Puderzucker, falls so nicht ausdrücklich angeführt ist. Künstliche Süßmittel sind für diese Rezepte nicht geeignet.

**Salz**

Salz ist wichtig für Geschmack sowie das Durchbacken des Brots. Darüber hinaus verlangsamt Salz die Teiggären. Überschreiten Sie nicht die angeführte Salzmenge. Salz kann aus Diätgründen ausgelassen werden. In diesem Fall sollten Sie jedoch damit rechnen, dass der Teig schneller aufgehen könnte.

**Flüssigkeiten**

Bei der Herstellung von Brot können Flüssigkeiten wie Wasser, Milch oder Milchpulver benutzt werden. Milch bereichert den Brotgeschmack und macht seine Kruste weicher, während reines Wasser für eine knusprigere Kruste sorgt. In einigen Rezepten sollte Fruchtsaft oder Juice anstatt von Wasser benutzt werden, damit Brot einen gewissen Geschmack benutzt.

## Ei

Ei bereichert den Teig und verleiht dem Brot eine weichere Struktur. Wir empfehlen beim Brotbacken nach den Rezepten möglichst große Eier zu benutzen.

## Bratfett, Butter oder Öl

Bratfett, Butter oder Öl verleihen dem Sauerteigbrot die nötige Nachgiebigkeit. Die einmalige Kruste und Textur französischer Brote ist auf das Auslassen von Öl zurückzuführen. Brot, das Fett enthält, bleibt jedoch länger frisch. Falls Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank nehmen, schneiden Sie dieses in kleinere Stücke, damit es beim Kneten besser in den Teig eingearbeitet wird.

## Glutenfreies Brot

Zöliakie, also Glutenintoleranz, ist eine chronische Autoimmunerkrankung, zu deren Auslöser Nahrungsmittel gehören, die Gluten erhöhen. Gluten ist ein Eiweißstoff, der in Weizen, Gerste, Roggen und dem meisten Getreide enthalten ist. Bei Zöliakiekranken verursacht diese eine Reizung der Dünndarmschleimhaut. Menschen, die unter dieser Erkrankung leiden, dürfen nur spezielles Brot essen, das aus glutenfreiem Mehl zubereitet wurde.

Das Backen von Brot, Gebäck und Desserts aus glutenfreiem Mehl verlangt jedoch Übung. Glutenfreies Mehl geht länger auf, nimmt schlechter Flüssigkeiten auf und klebt weniger. Glutenfreies Mehl muss beim Backen auch mit speziellen glutenfreien Verdickungsmitteln verdickt werden. Hierzu gehören z.B. Weinstein, Sauerteig aus Mais- oder Reismehl, Backpulver auf Maisbasis, Guarkernmehl, Pektin, Kudzu-Wurzel und sonstiges. Glutenfreies Brot schmeckt leider nicht wie frisches Brot. Die Konsistenz des Brots aus glutenfreiem Mehl ist ebenfalls anders als beim traditionellen Brot aus Weizenmehl.

## Abmessen von Ingredienzen

Als Zubehör Ihres neuen Brotbackautomaten werden folgende Messbecher/Messlöffel geliefert, die das Abmessen und die Zubereitung der Ingredienzen für die Zubereitung des Brots erleichtern.

- 1 Messbecher mit Volumenmarkierung
- 1 Messlöffel entsprechend einem Suppenlöffel
- 1 Messlöffel entsprechend einem Teelöffel

Platzieren Sie den Messbecher/Messlöffel an eine geeignete gerade Oberfläche. Vergewissern Sie sich, dass die jeweilige Ingredienz mit der Markierung am Messbecher/Messlöffel eingeebnet ist. Vergewissern Sie sich vor dem Abmessen trockener Ingredienzen, dass der Messbecher/Messlöffel trocken ist.

## TIPPS ZUM BACKEN

### Backen unter besonderen klimatischen Bedingungen

Falls Sie sich in größerer Höhe über dem Meeresspiegel befinden, denken Sie daran, dass ein niedrigerer Atmosphärendruck zur schnelleren Fermentation des Sauerteigs und somit zum schnelleren Aufgehen des Teigs führen könnte. Aus diesem Grund können Sie weniger Sauerteig benutzen.

In trockeneren Gebieten neigt der Teig zum Trocknen und benötigt somit mehr Flüssigkeiten. In feuchten Gebieten wird das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeiten auf. Benutzen Sie in diesen Gebieten mehr Mehl.

### Vorbereitete Backmischungen

Dieser Brotbackautomat ist auch zum Backen von Brot mit Hilfe von Backmischungen geeignet. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung. Der Tabelle unten sind einzelne Dosierungen für Backmischungen zu entnehmen.

Backmischung	Für Brot mit einem Gewicht von etwa 750 g
Vollkornbrot FIT	500 g Backmischung 350 ml Wasser

Brot mit Sonnenblumensamen	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Rustikales Vollkornbrot	500 g Backmischung 370 ml Wasser
Bauernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Ciabatta	500 g Backmischung 360 ml Wasser 1 Löffel Olivenöl

### Schneiden und Lagerung von Brot

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie frisch gebackenes Brot vor dem Schneiden 15 bis 30 Minuten am Ofenrost abkühlen lassen. Benutzen Sie zum Schneiden einen speziellen Brotschneider oder ein Brotmesser. Das Brot kann bei Zimmertemperaturen bis zu 3 Tagen in einem Beutel oder Brotkorb aufbewahrt werden. Falls Sie Brot länger lagern möchten (bis zu 1 Monat), muss dieser tiefgefroren werden. Da hausgemachtes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verderbt dieser schneller als gekauftes Brot.

**Bemerkung:** Benutzen Sie mit diesem Brotbackautomat vor allem Backmischungen, die in Lidl erhältlich sind. Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung.

## REZEPTE FÜR BROT MIT EINEM GEWICHT VON ETWA 1000 GRAMM

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie zum Teigkneten einen Mixer benutzen. Geben Sie fertigen Teig in die Backform. Benutzen Sie die Tasten **BREAD WEIGHT** und wählen das Gewicht von 1000 g aus. Stellen Sie den gewünschten Grad für das Durchbacken der Kruste ein. Bitte beachten Sie, dass das angeführte Verhältnis der Ingredienzen und deren Menge nur orientierungsmäßig ist. Die tatsächlichen Ergebnisse können etwas abweichen.

### Programm 1: Gewöhnliches Brot

#### Sonnenbrot

300 ml lauwarme Milch  
1 Löffel Butter  
540 g halbrohes Mehl des Typs 550  
5 Löffel Sonnenblumensamen  
1 Löffel Salz  
1/2 Löffel Zucker  
1 Beutel getrockneter Sauerteig

#### Sauerteigbrot

50 g Sauerteig  
350 ml Wasser  
1,5 Löffel Butter  
1,5 Löffel Salz  
1 Löffel Zucker  
180 g Roggenmehl des Typs 997  
360 g Roggenmehl des Typs 1050  
1 Beutel getrockneter Sauerteig

#### Bauernbrot

300 ml Milch  
1,5 Löffel Salz  
2 Eier  
1,5 Löffel Butter/Margarine

540 g Roggenmehl des Typs 1050  
1 Löffel Zucker  
1 Beutel getrockneter Sauerteig

#### Kartoffelbrot

300 ml Wasser oder Milch  
2 Löffel Butter  
1 Eier  
90 g gekochter und gestauchter Kartoffeln  
1 Löffel Salz  
2 Löffel Zucker  
540 g halbrohes Mehl des Typs 550  
1 Beutel getrockneter Sauerteig

#### Kräuterbrot

350 ml Buttermilch  
1 Löffel Salz  
1,5 Löffel Butter  
1 Löffel Zucker  
540 g halbrohes Mehl des Typs 550  
4 Löffel kleingehackter Petersilie  
3/4 Beutel getrockneter Sauerteig

**Pizzabrot**

300 ml Wasser  
 1 Löffel Öl  
 1 Löffel Salz  
 1 Löffel Zucker  
 1 Löffel Oregano  
 2 Löffel geriebener Parmesan  
 50 g feingehackte italienische Salami  
 540 g halbrohes Mehl des Typs 550  
 3/4 Beutel getrockneter Sauerteig

**Bierbrot**

150 ml Wasser  
 150 ml Lagerbier  
 540 g halbrohes Mehl des Typs 550  
 3 Löffel Buchweizenmehl  
 1,5 Löffel Kleie  
 1 Löffel Salz  
 3 Löffel Sesamsamen  
 1,5 Löffel Malzextrakt (Sirup)  
 1/2 Beutel getrockneter Sauerteig  
 150 ml Sauerteig

**Programm 2: Französisches Brot****Klassisches Weißbrot**

320 ml Wasser oder Milch  
 2 Löffel Butter  
 1,5 Löffel Salz  
 2 Löffel Zucker  
 600 g halbrohes Mehl des Typs 550  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

**Helles Weißbrot**

320 ml Wasser  
 20 g Butter  
 1,5 Löffel Salz  
 1,5 Löffel Zucker  
 600 g Mehl des Typs 405  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig  
 1 Eier

**Honigbier**

320 ml Wasser  
 1,5 Löffel Salz  
 2,5 Löffel Olivenöl  
 1,5 Löffel Honig  
 600 g halbrohes Mehl des Typs 550  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

**Maisbrot**

350 ml Wasser  
 1 Löffel Butter  
 540 g halbrohes Mehl des Typs 550  
 3 Löffel Mais-Hartweizenmehl  
 1/2 Äpfel in Stücke mit Schale  
 3/4 Beutel getrockneter Sauerteig

**Mohnbrot**

300 ml Wasser  
 540 g halbrohes Mehl des Typs 550  
 1 Löffel Zucker  
 1 Löffel Salz  
 75 g gemahlener Mohn  
 1 Löffel Butter  
 1 eine Prise Muskatnuss  
 3/4 Beutel getrockneter Sauerteig  
 1 Löffel geriebener Parmesan

**Paprikabrot**

310 ml Wasser  
 1,5 Löffel Salz  
 1,5 Löffel Öl  
 1,5 Löffel gemahlene Paprika  
 530 g halbrohes Mehl des Typs 812  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig  
 130 g feingehackte rote Paprika

## Programm 3: Vollkornbrot

### Vollkorn-Roggenbrot

75 g Sauerteig  
 325 ml warmes Wasser  
 2 Löffel Honigtau  
 350 g Vollkornroggenmehl  
 150 g Vollkornweizenmehl  
 1 Löffel Karobenmehl  
 1/2 Löffel Salz  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

### Dinkelbrot

350 ml Buttermilch  
 360 g Vollkorndinkelmehl  
 90 g Vollkornroggenmehl  
 90 g Dinkelgrieß  
 50 g Sonnenblumensamen  
 1 Löffel Salz  
 1/2 Löffel Zucker  
 75 ml Sauerteig  
 3/4 Beutel getrockneter Sauerteig

### Bauernbrot mit Grieß

350 ml Wasser  
 1 Löffel Salz  
 2 Löffel Butter  
 1,5 Löffel Honig  
 360 g Brotmehl des Typs 1050  
 180 g Vollkornweizenmehl  
 50 g Weizengrieß  
 3/4 Beutel getrockneter Sauerteig

### Vollkornbrot

350 ml Wasser  
 25 g Butter  
 1 Löffel Salz  
 1 Löffel Zucker  
 270 g Brotmehl des Typs 1050  
 270 g Vollkornweizenmehl  
 3/4 Beutel getrockneter Sauerteig

## Programm 4: Süßes Brot

### Rosinenbrot

300 ml Wasser  
 2,5 Löffel Butter  
 1,5 Löffel Honig  
 1 Löffel Salz  
 540 g Mehl des Typs 405  
 100 g Rosinen  
 3/4 Beutel getrockneter Sauerteig

### Roggenbrot

300 ml Wasser  
 1,5 Löffel Butter  
 1,5 Löffel Weinessig  
 1 Löffel Salz  
 1,5 Löffel Zucker  
 180 g Roggenmehl des Typs 1150  
 360 g Brotmehl des Typs 1050  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

### Siebenkornbrot

300 ml Wasser  
 1,5 Löffel Butter  
 1 Löffel Salz  
 2,5 Löffel Zucker  
 240 g Brotmehl des Typs 1050  
 240 g Vollkornweizenmehl  
 60 g Samenmischung  
 3/4 Beutel getrockneter Sauerteig

### Braunbrot

400 ml warmes Wasser  
 160 g Mehl des Typs 550  
 200 g grobgemahlene Roggen-Graupen  
 180 g feingemahlene Roggen-Graupen  
 1 Löffel Salz  
 100 g Sonnenblumensamen  
 100 ml Melasse  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig  
 1 Beutel Vorgärung

### Rosinen-Nuss-Brot

300 ml Wasser  
 1,5 Löffel Butter  
 1 Löffel Salz  
 1 Löffel Zucker  
 540 g Brotmehl des Typs 405  
 100 g Rosinen  
 3 Löffel gehackter Nüsse  
 3/4 Beutel getrockneter Sauerteig



**Schokoladenbrot**

400 ml Milch  
 100 g fettarmer Quark  
 1,5 Löffel Salz  
 1,5 Löffel Zucker  
 600 g Vollkornweizenmehl  
 10 Löffel Kakao  
 100 g Milkschokolade, in kleine Stücke zerstückt  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

Sie können auch Milkschokolade oder Schokolade zum Kochen benutzen

Falls Sie den Teig nach dem Kneten mit etwas Milch einfetten, wird die Kruste dunkler.

**Süßes Brot**

300 ml Wasser oder Milch  
 2 Löffel Butter  
 2 Eier  
 1,5 Löffel Salz  
 1,5 Löffel Honig  
 600 g Brotmehl des Typs 550  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

**Programm 5: Schnelles Backen****Schnelles Weißbrot**

360 ml Wasser  
 5 Löffel Öl  
 4 Löffel Zucker  
 4 Löffel Salz  
 630 g Mehl des Typs 405  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

**Pfefferbrot mit Mandeln**

300 ml Wasser  
 540 g Brotmehl des Typs 550  
 1 Löffel Salz  
 1 Löffel Zucker  
 2 Löffel Butter  
 100 g geröstete Mandeln (Scheiben)  
 1 Löffel grüner Pfeffer in Aufguss  
 3/4 Beutel getrockneter Sauerteig

**Möhrenbrot**

330 ml Wasser  
 1,5 Löffel Butter  
 600 g Brotmehl des Typs 550  
 90 g kleingehackte Karotten  
 2 Löffel Salz  
 1,5 Löffel Zucker  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

**Programm 6: Kneten von Teig****Pizzateig (für 2 Pizzas)**

300 ml Wasser  
 1 Löffel Olivenöl  
 3/4 Löffel Salz  
 2 Löffel Zucker  
 450 g Mehl des Typs 405  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

**Vollkornteig für Pizza**

300 ml Wasser  
 1 Löffel Olivenöl  
 3/4 Löffel Salz  
 1 Löffel Honig  
 450 g Vollkornweizenmehl  
 50 g Weizenkeime  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

Teig auswalzen und etwa 10 Minuten aufgehen lassen. Gewünschte Zutaten auf den Teig geben und Pizza für etwa 20 Minuten bei 180 °C backen.

**Kornspitz**

200 ml Wasser  
 50 g Butter  
 3/4 Löffel Salz  
 1 Eier  
 3 Löffel Zucker  
 500 g Mehl des Typs 1050  
 50 g Weizenkleie  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

**Brezel**

200 ml Wasser  
 1/4 Löffel Salz  
 360 g Brotmehl des Typs 405  
 1/2 Löffel Zucker  
 1/2 Beutel getrockneter Sauerteig

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Beschmieren Sie die Brezel mit 1 verquirltem Ei und geben Salz hinzu (etwa 1-2 Löffel Grobkornsalz für etwa 12 Brezel). Brezel im vorgewärmten Ofen bei 230 °C für 15-20 Minuten backen.

**Programm 7: Teigwaren**

5 Eier (mit Zimmertemperatur) oder 300 ml Wasser  
 250 g glattes Weizenmehl des Typs 405  
 250 g grobes Mehl des Typs 1050

**Programm 8 Buttermilchbrot****Buttermilchbrot (1. Variante)**

350 ml Buttermilch  
 2 Löffel Butter  
 2 Löffel Salz  
 3 Löffel Zucker  
 600 g Mehl des Typs 1050  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

**Buttermilchbrot (2. Variante)**

250 ml Buttermilch  
 130 ml Wasser  
 600 g Mehl des Typs 1050  
 60 g Roggenmehl des Typs 997  
 1,5 Löffel Salz  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

**Programm 9: Glutenfreies Brot**

**Hinweis:** Vergewissern Sie sich vor dem Backen von glutenfreiem Brot, dass alle Innenteile des Verbrauchers gereinigt wurden, vor allem die Knethaken. Auch Spuren Mengen von Weizenmehl könnte bei Zöliakiekranken eine allergische Reaktion hervorrufen.

**Glutenfreies Kartoffelbrot**

440 ml Wasser  
 1,5 Löffel Öl  
 400 g glutenfreie Brotmischung (z.B. „Mix B“ von der Marke Schär)  
 1,5 Löffel Salz  
 1,5 Löffel Zucker  
 1,5 Beutel getrockneter Sauerteig  
 230 g gekochter Kartoffel, geschält und zerquetscht

**Französische Baguettes**

300 ml Wasser  
 1 Löffel Honig  
 1 Löffel Salz  
 1 Löffel Zucker  
 540 g Mehl des Typs 550  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

Formen Sie aus dem Teig Baguettes und schneiden oben die typische Form aus. Etwa 30-40 Minuten abstehen lassen. Bei 175 °C für etwa 25 Minuten backen.

**Joghurtbrot**

250 ml Wasser oder Milch  
 150 g Joghurt  
 1 Löffel Salz  
 1 Löffel Zucker  
 500 g Mehl des Typs 550  
 3/4 Beutel getrockneter Sauerteig

**Quarkbrot**

200 ml Wasser oder Milch  
 3 Löffel Öl  
 250 g Quark (mit 40% Fettgehalt)  
 600 g Weizenmehl  
 1,5 Löffel Salz  
 1,5 Löffel Zucker  
 1 Beutel getrockneter Sauerteig

**Glutenfreies Joghurtbrot**

350 ml Wasser  
 150 g Weißjoghurt  
 1,5 Löffel Öl  
 1,5 Löffel Weinessig  
 100 g glutenfreies Mehl (z.B. Hirse-, Reis- oder Buchweizenmehl)  
 400 g glutenfreie Brotmischung (z.B. „Mix B“ von der Marke Schär)  
 1,5 Löffel Salz  
 1,5 Löffel Zucker  
 1,5 Beutel getrockneter Sauerteig  
 1 Löffel Guar- oder Karobomehl

**Glutenfreies Samenbrot**

250 ml Wasser  
 200 ml Milch  
 1,5 Löffel Öl  
 500 g glutenfreie Brotmischung  
 1,5 Löffel Salz  
 1,5 Löffel Zucker  
 1,5 Beutel getrockneter Sauerteig  
 100 g Samen (z.B. Sonnenblumensamen)

**Glutenfreies Reisbrot**

350 ml Wasser  
 200 g Weißjoghurt  
 1,5 Löffel Öl  
 1,5 Löffel Weinessig  
 200 g Reismehl  
 300 g glutenfreie Brotmischung  
 1,5 Löffel Salz  
 1,5 Löffel Zucker  
 1,5 Beutel getrockneter Sauerteig  
 1 Löffel Guar- oder Karobomehl

**Programm 10: Tortenmischung**

Dieses Programm ist für die Verarbeitung von Tortenmischungen bestimmt. Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung der konkreten Mischung.

**Programm 11: Marmelade**

Mit dem Brotbackautomaten können Sie auch mühelos Konfitüren oder Marmeladen zubereiten. Sie sollten das probieren, auch wenn Sie es nie zuvor gemacht haben. Sie erhalten köstliche frische Obstmarmelade.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Das frische und reife Obst muss zunächst abgewaschen werden. Obst mit harter Schale wie Äpfel, Pfirsich, Birnen usw., müssen zunächst geschält werden.
- Befolgen Sie stets die angeführte Menge, da diese dem Programm JAM angepasst ist. Anderenfalls beginnt die Mischung zu früh zu kochen und könnte überlaufen.
- Obst wiegen und in kleine Stücke schneiden (max. 1 cm) oder zerquetschen und in den Behälter geben.
- Geben Sie Gelierzucker in der gewünschten Menge hinzu. Benutzen Sie nur diesen Typ und nicht gewöhnlichen Zucker.
- Vermischen Sie Obst mit Zucker und sparten das Programm. Dieser läuft jetzt von allein.
- Spülen Sie kurz vor dem Programmende die vorbereiteten Gläser mit heißem Wasser aus.
- Befüllen Sie diese mit Konfitüre und dichten gut ab.
- Stellen Sie die verschlossenen Gläser für etwa 5-10 Minuten auf den Deckel. So entsteht im Glas Vakuum und die Konfitüre bleibt länger frisch.

**Orangenkonfitüre**

350 g Orangen  
 150 g Zitronen  
 500 g Gelierzucker

**Erdbeerkonfitüre**

500 g Erdbeeren  
 500 g Gelierzucker  
 2-3 Löffel Zitronensaft

**Waldfrucht-Konfitüre**

500 g aufgetauter Waldfrüchte  
 500 g Gelierzucker  
 1 Löffel Zitronensaft

Vermischen Sie in der Backform stets alle Zutaten auf einmal.

**Guten Appetit!**

Die in diesem Buch angeführten Rezepte werden ohne Garantie gewährt. Alle Zutaten und Vorgehensweise dienen lediglich als Anleitung. Erweitern und bearbeiten Sie diese Rezepte aufgrund Ihrer Erfahrung. Wir hoffen, dass Sie die Rezepte genießen werden. Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

## PROBLEME MIT REZEPTEN

<b>Warum hat mein Brot ab und zu Mehl auf der Kruste?</b>	Ihr Teig ist womöglich zu trocken. Widmen Sie beim nächsten Mal mehr Aufmerksamkeit dem Abmessen von Zutaten. Geben Sie 1 Löffel Flüssigkeit hinzu.
<b>Warum müssen die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzugegeben werden?</b>	Das ist die beste Art und Weise bei der Zubereitung von Teig. Wenn Sie den Timer benutzen, wird verhindert, dass der Sauerteig mit der Flüssigkeit vor dem Anrühren des Teigs vermischt wird.
<b>Warum ist der Teig nur teilweise geknetet?</b>	Überprüfen Sie, ob die Knetgabeln und die Backform richtig positioniert sind. Überprüfen Sie auch die Konsistenz des Teigs und geben ein- oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 Löffel Wasser oder Mehl hinzu. Was die Backmischungen betrifft: Die Menge der Backmischung und weiterer Zutaten entspricht nicht der Kapazität der Backform. Reduzieren Sie die Menge der Zutaten.
<b>Warum ist das Brot nicht aufgegangen?</b>	Der benutzte Sauerteig war zu alt oder Sie haben diesen vergessen hinzuzugeben.
<b>Wann soll ich in den Teig Nüsse und Obst hinzugeben?</b>	Beim Hinzugeben der Zutaten hören Sie einen akustischen Ton. Falls Sie diese Zutaten in den Teig am Anfang hinzugeben, könnten Nüsse oder Obst beim Kneten zermalmt werden.
<b>Das gebackene Brot ist zu feucht.</b>	Überprüfen Sie die Konsistenz des Teigs 5 Minuten nach dem Kneten. Falls nötig, geben Sie mehr Mehl hinzu.
<b>Auf der Oberfläche des Brots befinden sich Luftblasen.</b>	Sie haben womöglich allzu viel Sauerteig hinzugegeben.
<b>Das Brot steigt beim Backen, aber fällt dann zusammen.</b>	Der Teig ging womöglich zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge, erhöhen die Salzmenge und/oder reduzieren die Menge des Sauerteigs.
<b>Kann ich auch andere Rezepte benutzen?</b>	Sie können auch andere Rezepte benutzen, aber beachten Sie stets die Menge der Zutaten. Machen Sie sich mit dem Verbraucher mit Hilfe dieser Rezepte eingehend bekannt, ehe Sie Ihre eigenen Rezepte probieren. Überschreiten Sie NIEMALS das Volumen von 700 g Mehl. Bearbeiten Sie die Menge der Zutaten anhand gemäß der Mengenangaben in diesem Buch.

## KNIHA RECEPTŮ

## UŽITEČNÉ INFORMACE O INGREDIENCÍCH

**Mouka**

Většina běžně dostupných typů mouky, jako je pšeničná nebo žitná mouka, je vhodná k pečení. Označení typu mouky se však může v různých zemích lišit. Pečicí program „Bezlepkový chléb“ umožňuje použití bezlepkové mouky, například kukuřičné, pohankové nebo bramborové. Můžete použít také hotové pečicí směsi.

Programy 1 a 2 jsou ideální pro přidávání malých podílů (10–20 %) semínek nebo krupice.

V případě většího podílu celých zrn (70–95 %) použijte program 3.

V receptech se objevují tyto typy mouky:

Typ mouky	Popis
Typ 405	Standardní pšeničná mouka
Typ 550	Pšeničná mouka polohrubá
Typ 997	Standardní žitná mouka
Typ 812	Špaldová mouka
Typ 1050	Pšeničná mouka chlebová, tmavá a hladká
Typ 1150	Chlebová, žitná mouka s vysokým obsahem minerálních látek

**Kvásek**

Kvasnice, které jsou obsaženy v kvásku, štěpí cukr a další sacharidy obsažené v těstě a přeměňují je na oxid uhličitý, což způsobuje kynutí těsta. Kvásek je k dispozici v různých formách – jako sušený kvásek, čerstvý kvásek nebo kvásek z droždí.

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme použít sušený kvásek.

Pokud používáte místo sušeného kvásku čerstvý, dodržujte pokyny uvedené na jeho obalu. Obecně platí, že 1 balení sušeného kvásku obsahuje asi 21 g čerstvých kvasinek a je vhodné pro cca 500 g mouky. Kvásek vždy uchovávejte v chladničce, protože teplo jej rozkládá. Před použitím zkontrolujte minimální trvanlivost. Po otevření balení je třeba nepoužitý kvásek pečlivě zabalit a uložit do chladničky.

**Poznámka:** Pro všechny recepty v této knížce doporučujeme používat sušený kvásek.

**Cukr**

Cukr má rozhodující vliv na stupeň propečení a chuť chleba. Proces kvašení je iniciován cukrem a těsto bude díky němu postupně kynout. Recepty v této knize předpokládají použití cukru krystal. Nepoužívejte moučkový cukr, pokud to není výslovně uvedeno. Umělá sladidla nejsou pro žádný z uvedených receptů vhodná.

**Sůl**

Sůl je důležitá pro chuť i stupeň propečení chleba. Sůl také pomáhá zpomalovat kynutí těsta. Proto nepřekračujte množství soli uvedené v receptu. Sůl je možné z důvodů dietních omezení vynechat. V takovém případě však počítejte s tím, že těsto může vykynout rychleji.

**Tekutiny**

Pro výrobu chleba lze použít tekutiny jako vodu, mléko nebo mléčný prášek. Mléko obohacuje chuť chleba a změkčuje jeho kůrku, zatímco použití čisté vody zaručí křupavější kůrku. Některé recepty zahrnují použití ovocné šťávy nebo džusu namísto vody, aby chléb získal určitou chuť.

## Vejce

Vejce obohacují těsto a dodávají chlebu měkčí strukturu. Při pečení chleba podle receptů v této knize používejte co možná největší vejce.

## Tuky na pečení, máslo nebo olej

Tuky na pečení, máslo nebo olej dodají kváskovému chlebu potřebnou vláčnost. Jedinečná kůrka a textura francouzských chlebů je způsobena tím, že se při pečení nepoužívá olej. Chléb obsahující tuk však na druhou stranu zůstane déle čerstvý. Pokud máslo vyndáte přímo z chladničky, nakrájejte ho na menší kousky, aby se při hnětení lépe zamíchalo do těsta.

## Bezlepkový chléb

Celiakie, neboli nesnášenlivost lepku, je chronické, autoimunitní onemocnění, mezi jehož spouštěče patří potraviny obsahující lepek. Lepek je bílkovina, kterou obsahuje pšenice, ječmen, žito a většina dalších obilovin. U celiaků tato bílkovina způsobuje dráždění sliznice tenkého střeva. Lidé, kteří tímto onemocněním trpí, tak mohou jíst pouze speciální chléb, který byl připraven z bezlepkové mouky.

Pečení chleba, pečiva a dezertů z bezlepkové mouky však vyžaduje určitý cvik. Bezlepková mouka déle kyne, hůře vstřebává tekutiny a méně lepí. Bezlepkovou mouku je při pečení také nutné zahustit pomocí speciálních, bezlepkových zahušťovadel. Mezi ně patří například vinný kámen, kvásek z kukuřičné nebo rýžové mouky, prášky do pečení na bázi kukuřice, guarová mouka, pektin, kořen kudzu a další. U bezlepkového chleba bohužel nelze počítat s typickou chutí čerstvého chleba. Konzistence chleba z bezlepkové mouky bude také jiná než v případě tradičního chleba z pšeničné mouky.

## Odměření ingrediencí

Mezi součásti balení vaší nové domácí pekárny patří následující odměrky, které výrazně usnadní odměření a přípravu ingrediencí potřebných k přípravě chleba.

- 1 odměrka se značením objemu
- 1 odměrka odpovídající polévkové lžičci
- 1 odměrka odpovídající čajové lžičce

Odměrku postavte na rovný povrch. Ujistěte se, že danou surovinu zarovnáte podle rysky na odměrce. Před odměřováním suchých ingrediencí se ujistěte, že je odměrka suchá.

## TIPY K PEČENÍ

### Pečení v různých klimatických podmínkách

Pokud se nacházíte ve vyšších nadmořských výškách, mějte na paměti, že nižší atmosférický tlak může způsobit rychlejší fermentaci kvásku a tím pádem i rychlejší kynutí těsta. Proto můžete použít méně kvásku. V sušších oblastech bude mít těsto větší tendenci schnout a bude vyžadovat více tekutin. Naopak ve vlhkých oblastech bude mouka vlhčí a bude proto vstřebávat méně tekutin. V těchto oblastech použijte více mouky

### Předpřipravené směsi na pečení

V této pekárně můžete také péct chleba z předpřipravené směsi na pečení. Postupujte podle pokynů výrobce na balení. Tabulka níže obsahuje přehled pro dávkování některých pečicích směsí.

Směs na pečení	pro bochník o hmotnosti cca 750 g
Celozrnný FIT chléb	500 g směsi na pečení 350 ml vody
Chléb se slunečnicovými semínky	500 g směsi na pečení 350 ml vody
Rustikální celozrnný chléb	500 g směsi na pečení 370 ml vody
Farmářský chléb	500 g směsi na pečení 350 ml vody

Ciabatta	500 g směsi na pečení 360 ml vody 1 lžička olivového oleje
----------	--

### Krájení a skladování chleba

Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud čerstvě upečený chléb před krájením necháte 15 až 30 minut vychladnout na roštu v troubě. Ke krájení použijte speciální kráječ na chleba nebo vroubkovaný nůž. Chléb je možné skladovat při pokojové teplotě až 3 dny ve vhodném plastovém sáčku nebo chlebníku. Pokud chcete chléb skladovat déle (až 1 měsíc), je nutné ho zamrazit. Protože domácí chleba neobsahuje konzervanty, má tendence se kazit rychleji než kupovaný chleba z obchodu.

**Poznámka:** Pro použití s touto domácí pekárnou doporučujeme především hotové směsi na pečení, které lze zakoupit v prodejnách Lidl. Řiďte se podle pokynů na obalu.

## RECEPTY NA CHLÉB O HMOTNOSTI CCA 1000 GRAMŮ

Pro dosažení nejlepších výsledků použijte k hnětení těsta mixér. Hotové těsto poté vložte do pečicí formy. Pomocí tlačítka **BREAD WEIGHT** zadejte hmotnost 1000 g. Nastavte požadovaný stupeň propečení kůrky. Mějte prosím na paměti, že uvedený poměr ingrediencí a jejich množství je pouze orientační. Skutečné výsledky pečení se mohou mírně lišit.

### Program 1: Běžný chléb

#### Slunečnicový chléb

300 ml vlažného mléka  
1 lžice másla  
540 g polohrubé mouky typu 550  
5 lžic slunečnicových semínek  
1 lžička soli  
1/2 lžičky cukru  
1 sáček sušeného kvásku

#### Kváskový chléb

50 g kvásku  
350 ml vody  
1,5 lžice másla  
1,5 lžičky soli  
1 lžička cukru  
180 g žitné mouky typu 997  
360 g žitné mouky typu 1050  
1 sáček sušeného kvásku

#### Farmářský chléb

300 ml mléka  
1,5 lžičky soli  
2 vejce  
1,5 lžice másla/margarínu  
540 g žitné mouky typu 1050  
1 lžice cukru  
1 sáček sušeného kvásku

#### Bramborový chléb

300 ml vody nebo mléka  
2 lžice másla  
1 vejce  
90 g uvařených, rozmačkaných brambor  
1 lžička soli  
2 lžice cukru  
540 g polohrubé mouky typu 550  
1 sáček sušeného kvásku

#### Bylinkový chléb

350 ml podmáslí  
1 lžička soli  
1,5 lžice másla  
1 lžice cukru  
540 g polohrubé mouky typu 550  
4 lžice jemně nasekané petržele  
3/4 sáčku sušeného kvásku

#### Pizza chléb

300 ml vody  
1 lžice oleje  
1 lžička soli  
1 lžička cukru  
1 lžička oregana  
2 lžičky nastrohaného parmazánu  
50 g jemně nakrájeného italského salámu  
540 g polohrubé mouky typu 550  
3/4 sáčku sušeného kvásku

**Pivní chléb**

150 ml vody  
 150 ml ležáku  
 540 g polohrubé mouky typu 550  
 3 lžice pohankové mouky  
 1,5 lžice otrub  
 1 lžička soli  
 3 lžice sezamových semínek  
 1,5 lžice sladového extraktu (sirupu)  
 1/2 sáčku sušeného kvásku  
 150 ml rozkvasu

**Program 2: Francouzský chléb****„Klasický“ bílý chléb**

320 ml vody nebo mléka  
 2 lžice másla  
 1,5 lžičky Sůl  
 2 lžice cukru  
 600 g polohrubé mouky typu 550  
 1 sáček sušeného kvásku

**Světlý bílý chléb**

320 ml vody  
 20 g másla  
 1,5 lžičky soli  
 1,5 lžičky cukru  
 600 g mouky typu 405  
 1 sáček sušeného kvásku  
 1 vejce

**Medový chléb**

320 ml vody  
 1,5 lžičky soli  
 2,5 lžičky olivového oleje  
 1,5 lžice medu  
 600 g polohrubé mouky typu 550  
 1 sáček sušeného kvásku

**Program 3: Celozrnný chléb****Žitný celozrnný chléb**

75 g kvásku  
 325 ml teplé vody  
 2 lžice medovice  
 350 g celozrnné žitné mouky  
 150 g celozrnné pšeničné mouky  
 1 lžice karobové mouky  
 1/2 lžice soli  
 1 sáček sušeného kvásku

**Kukuřičný chléb**

350 ml vody  
 1 lžice másla  
 540 g polohrubé mouky typu 550  
 3 lžice kukuřičné semolinové mouky  
 1/2 nakrájeného jablka se slupkou  
 3/4 sáčku sušeného kvásku

**Makový chléb**

300 ml vody  
 540 g polohrubé mouky typu 550  
 1 lžička cukru  
 1 lžička soli  
 75 g mletého máku  
 1 lžice másla  
 1 špetka muškátového oříšku  
 3/4 sáčku sušeného kvásku  
 1 lžice nastrohaného parmazánu

**Paprikový chléb**

310 ml vody  
 1,5 lžičky soli  
 1,5 lžičky oleje  
 1,5 lžičky mleté papriky  
 530 g polohrubé mouky typu 812  
 1 sáček sušeného kvásku  
 130 g jemně nakrájené, červené papriky

**Špaldový chléb**

350 ml podmáslí  
 360 g celozrnné špaldové mouky  
 90 g celozrnné žitné mouky  
 90 g špaldové krupice  
 50 g slunečnicových semínek  
 1 lžička soli  
 1/2 lžičky cukru  
 75 ml rozkvasu  
 3/4 sáčku sušeného kvásku



**Vesnický chléb s krupicí**

350 ml vody  
 1 lžička soli  
 2 lžice másla  
 1,5 lžice medu  
 360 g chlebové mouky typu 1050  
 180 g celozrnné pšeničné mouky  
 50 g pšeničné krupice  
 3/4 sáčku sušeného kvásku

**Celozrnný chléb**

350 ml vody  
 25 g másla  
 1 lžička soli  
 1 lžička cukru  
 270 g chlebové mouky typu 1050  
 270 g celozrnné pšeničné mouky  
 3/4 sáčku sušeného kvásku

**Žitný chléb**

300 ml vody  
 1,5 lžice másla  
 1,5 lžice vinného octu  
 1 lžička soli  
 1,5 lžice cukru  
 180 g žitné mouky typu 1150  
 360 g chlebové mouky typu 1050  
 1 sáček sušeného kvásku

**Program 4: Sladký chléb****Rozinkový chléb**

300 ml vody  
 2,5 lžice másla  
 1,5 lžice medu  
 1 lžička soli  
 540 g mouky typu 405  
 100 g rozinek  
 3/4 sáčku sušeného kvásku

**Rozinkovo-oříškový chléb**

300 ml vody  
 1,5 lžice másla  
 1 lžička soli  
 1 lžice cukru  
 540 g chlebové mouky typu 405  
 100 g rozinek  
 3 lžice nasekaných ořechů  
 3/4 sáčku sušeného kvásku

**Sedmizrnný chléb**

300 ml vody  
 1,5 lžice másla  
 1 lžičky soli  
 2,5 lžice cukru  
 240 g chlebové mouky typu 1050  
 240 g celozrnné pšeničné mouky  
 60 g semínkové směsi  
 3/4 sáčku sušeného kvásku

**Hnědý chléb**

400 ml teplé vody  
 160 g mouky typu 550  
 200 g hrubě namletých žitných krup  
 180 g jemně namletých žitných krup  
 1 lžička soli  
 100 g slunečnicových semínek  
 100 ml melasy  
 1 sáček sušeného kvásku  
 1 sáček rozkvasu

**Čokoládový chléb**

400 ml mléka  
 100 g nízkotučného tvarohu  
 1,5 lžička soli  
 1,5 lžička cukru  
 600 g celozrnné pšeničné mouky  
 10 lžic kakaa  
 100 g mléčné čokolády, nalámané na menší kousky  
 1 sáček sušeného kvásku

Použit můžete mléčnou čokoládu nebo čokoládu na vaření.

Pokud těsto po uhnětení potřete trochou mléka, získá kůrka tmavší odstín.

**Sladký chléb**

300 ml vody nebo mléka  
 2 lžice másla  
 2 vejce  
 1,5 lžičky soli  
 1,5 lžice medu  
 600 g chlebové mouky typu 550  
 1 sáček sušeného kvásku

## Program 5: Rychlé pečení

### Rychlý bílý chléb

360 ml vody  
5 lžíc oleje  
4 lžičky cukru  
4 lžičky soli  
630 g mouky typu 405  
1 sáček sušeného kvásku

### Pepřový chléb s mandlemi

300 ml vody  
540 g chlebové mouky typu 550  
1 lžička soli  
1 lžička cukru  
2 lžice másla  
100 g pražených mandlí (plátky)  
1 lžice zeleného pepře v nálevu  
3/4 sáčku sušeného kvásku

## Program 6: Hnětení těsta

### Těsto na pizzu (pro 2 pizzy)

300 ml vody  
1 lžice olivového oleje  
3/4 lžičky soli  
2 lžičky cukru  
450 g mouky typu 405  
1 sáček sušeného kvásku

### Celozrnné těsto na pizzu

300 ml vody  
1 lžice olivového oleje  
3/4 lžičky soli  
1 lžice medu  
450 g celozrnné pšeničné mouky  
50 g pšeničných klíčků  
1 sáček sušeného kvásku

Těsto vyválejte a nechte jej přibližně 10 minut vykynout. Naskládejte na těsto požadované ingredience a pečte pizzu přibližně 20 minut při 180 °C.

### Kornspitz

200 ml vody  
50 g másla  
3/4 lžičky soli  
1 vejce  
3 lžice cukru  
500 g mouky typu 1050  
50 g pšeničných otrub  
1 sáček sušeného kvásku

### Mrkvový chléb

330 ml vody  
1,5 lžice másla  
600 g chlebové mouky typu 550  
90 g jemně nakrájených mrkví  
2 lžičky soli  
1,5 lžičky cukru  
1 sáček sušeného kvásku

### Preclíky

200 ml vody  
1/4 lžičky soli  
360 g chlebové mouky typu 405  
1/2 lžičky cukru  
1/2 sáčku sušeného kvásku

Vytvarujte z těsta preclíky. Potřete preclíky 1 rozšlehaným vajíčkem a posypejte solí (cca 1–2 lžice hrubozrnné soli na celkem 12 preclíků). Pečte preclíky při 230 °C přibližně 15–20 minut.

### Francouzské bagetky

300 ml vody  
1 lžice medu  
1 lžička soli  
1 lžička cukru  
540 g mouky typu 550  
1 sáček sušeného kvásku

Vytvarujte z těsta bagetky a vykrojte typický tvar na horní straně každé z nich. Nechte těsto cca 30–40 minut odpočinout. Pečte při 175 °C po dobu cca 25 minut.

## Program 7: Těstoviny

5 vajec (s pokojovou teplotou) nebo 300 ml vody  
250 g hladké pšeničné mouky typu 405  
250 g hrubé mouky typu 1050

## Program 8 Podmáslový chléb

### Podmáslový chléb (1. varianta)

350 ml podmáslí  
2 lžíce másla  
2 lžičky soli  
3 lžíce cukru  
600 g mouky typu 1050  
1 sáček sušeného kvásku

### Podmáslový chléb (2. varianta)

250 ml podmáslí  
130 ml vody  
600 g mouky typu 1050  
60 g žitné mouky typu 997  
1,5 lžičky soli  
1 sáček sušeného kvásku

### Jogurtový chléb

250 ml vody nebo mléka  
150 g jogurtu  
1 lžička soli  
1 lžička cukru  
500 g mouky typu 550  
3/4 sáčku sušeného kvásku

### Tvarohový chléb

200 ml vody nebo mléka  
3 lžíce oleje  
260 g tvarohu (se 40% obsahem tuku)  
600 g pšeničné mouky  
1,5 lžičky soli  
1,5 lžičky cukru  
1 sáček sušeného kvásku

## Program 9: Bezlepkový chléb

**Upozornění:** Před pečením bezlepkového těsta se ujistěte, že důkladně vyčistíte veškeré vnitřní součásti spotřebiče, především hnětací háky. I stopové množství pšeničné mouky může u celiaků vyvolat alergickou reakci.

### Bezlepkový bramborový chléb

440 ml vody  
1,5 lžíce oleje  
400 g bezlepkové chlebové směsi (např. „Mix B“ od značky Schär)  
1,5 lžičky soli  
1,5 lžičky cukru  
1,5 sáčku sušeného kvásku  
230 g vařených brambor, oloupaných a rozmačkaných

### Bezlepkový jogurtový chléb

350 ml vody  
150 g bílého jogurtu  
1,5 lžíce oleje  
1,5 lžíce vinného octu  
100 g bezlepkové mouky (např. jáhlové, rýžové nebo pohankové)  
400 g bezlepkové chlebové směsi (např. „Mix B“ od značky Schär)  
1,5 lžičky soli  
1,5 lžičky cukru  
1,5 sáčku sušeného kvásku  
1 lžička guarové nebo karobové mouky

### Bezlepkový semínkový chléb

250 ml vody  
200 ml mléka  
1,5 lžíce oleje  
500 g bezlepkové chlebové směsi  
1,5 lžičky soli  
1,5 lžičky cukru  
1,5 sáčku sušeného kvásku  
100 g semínek (např. slunečnicových)

### Bezlepkový rýžový chléb

350 ml vody  
200 g bílého jogurtu  
1,5 lžíce oleje  
1,5 lžíce vinného octu  
200 g rýžové mouky  
300 g bezlepkové chlebové směsi  
1,5 lžičky soli  
1,5 lžičky cukru  
1,5 sáčku sušeného kvásku  
1 lžička guarové nebo karobové mouky

## Program 10: Dortová směs

Tento program slouží pro zpracování dortových směsí. Řiďte se podle pokynů na obalu konkrétní směsi.

## Program 11: Marmeláda

Vaši domácí pekárnu můžete využít k přípravě džemů a marmelád. I pokud jste to ještě nikdy nedělali, měli byste to zkusit. Získáte obzvláště lahodnou, čerstvou ovocnou marmeládu.

Postupujte následovně:

- Umyjte čerstvé, zralé ovoce. Ovoce s tvrdou slupkou, jako jsou jablka, broskve, hrušky atd., je lepší oloupat.
- Vždy používejte uvedené množství, protože je přesně přizpůsobeno programu JAM. V opačném případě se směs uvaří příliš brzy a začne se přelívat.
- Ovoce zvažte, nakrájejte na malé kousky (max. 1 cm) nebo rozmačkejte a vložte jej do nádoby.
- Přidejte želírovací cukr v požadovaném množství. Používejte pouze tento typ, nikoli běžný cukr.
- Smíchejte ovoce s cukrem a spusťte program. Ten bude od této chvíle běžet zcela automaticky.
- Krátce před dokončením programu připravené sklenice na džem opláchněte horkou vodou.
- Poté sklenice naplněte džemem a dobře je utěsněte.
- Uzavřené sklenice položte vzhůru nohama asi na 5–10 minut. Tím ve sklenicích vznikne vakuum a džem zůstane déle čerstvý.

### Pomerančový džem

350 g pomerančů  
150 g citronů  
500 g želírovacího cukru

### Jahodový džem

500 g jahod  
500 g želírovacího cukru  
2–3 lžíce citrónové šťávy

### Džem z lesních plodů

500 g rozmrazených bobulí lesních plodů  
500 g želírovacího cukru  
1 lžíce citrónové šťávy

Do formy na pečení smíchejte vždy všechny ingredience najednou.

## Dobrou chuť!

Recepty v této knize jsou poskytovány bez záruky. Všechny ingredience a postup jsou pouze vodítkem. Rozšiřte a upravte si tyto recepty na základě svých osobních zkušeností. Doufáme, že si recepty užijete, a přejeme vám dobrou chuť.

## ŘEŠENÍ POTÍŽÍ S RECEPTY

<b>Proč má můj chleba občas mouku na kůrce?</b>	Vaše těsto je možná příliš suché. Příště věnujte více pozornosti při odměřování ingrediencí. Přidejte až o 1 lžíci tekutiny více.
<b>Proč je nutné přidávat ingredience v daném pořadí?</b>	Toto je nejlepší způsob přípravy těsta. Použití funkce časovače zabrání smíchání kvásku s tekutinou před rozmícháním těsta.
<b>Proč je těsto jen částečně uhnětené?</b>	Zkontrolujte, zda jsou hnětací háky a pečicí forma správně umístěny. Zkontrolujte také konzistenci těsta a jednou nebo vícekrát po hnětení přidejte 1/2 až 1 lžíci tekutiny nebo mouky. Co se týče pečicích směsí: Množství pečicí směsi a dalších přísad neodpovídá kapacitě pečicí formy. Snižte množství ingrediencí.

<b>Proč chleba nevykynul?</b>	Použitý kvásek byl příliš starý, případně jste žádný kvásek nepřidali.
<b>Kdy mám do těsta přidat ořechy a ovoce?</b>	Při přidávání ingrediencí uslyšíte signální tón. Pokud přidáte tyto ingredience do těsta na začátku, ořechy nebo ovoce se mohou při hnětení rozdrtit.
<b>Upečený chléb je příliš vlhký.</b>	Zkontrolujte konzistenci těsta 5 minut po zahájení hnětení a v případě potřeby přidejte více mouky.
<b>Na povrchu chleba jsou vzduchové bubliny.</b>	Použité množství kvásku bylo pravděpodobně příliš velké.
<b>Chléb během pečení stoupá, ovšem pak splaskne.</b>	Těsto možná kyne příliš rychle. Aby se tomu zabránilo, snižte množství vody, zvýšte množství soli a/nebo snižte množství kvásku.
<b>Můžu použít i jiné recepty?</b>	Můžete samozřejmě použít i jiné recepty, ale dávejte pozor na množství ingrediencí. Seznamte se se svým spotřebičem důkladně pomocí receptů uvedenými zde, a poté zkoušejte své vlastní recepty. NIKDY nepřekračujte objem 700 g mouky. Upravte množství ingrediencí v receptech podle množství uvedeného pro recepty v této knize.

## RETSEPTIRAAMAT

## KASULIK TEAVE KOOSTIOSADE KOHTA

## Jahu

Enamik kaubanduses kättesaadavatest jahutüüpidest, nagu näiteks nisu-või rukkijahu, sobivad küpsetamiseks. Kuid jahutüüpide tähistus võib erinevates riikides olla erinev. „Gluteenivaba leiva“ küpsetusprogramm võimaldab kasutada gluteenivaba jahu, nagu näiteks maisijahu, tatrajahu või kartulijahu. Saate kasutada ka valmis jahusegusid.

Programmide 1 ja 2 on ideaalsed väikese (10-20%) koguse seemnete või koore lisamiseks jahu sisse.

Kui kasutate suuremat kogust täisterasid (70-95%), siis kasutage programmi nr 3.

Retseptides kasutatakse alljärgnevat jahutüüpe:

Jahu tüüp	Kirjeldus
Tüüp 405	Standardne nisujahu
Tüüp 550	Pooljäme nisujahu
Tüüp 997	Standardne rukkijahu
Tüüp 812	Speltanisu jahu
Tüüp 1050	Nisujahu, tume ja ühtlane
Tüüp 1150	Leiva rukkijahu, kõrge mineraalainete sisaldusega

## Pärm

Pärm lõhubast suhkrut ja muud süsivesikuid ja muudab nad süsinikdioksiidiks, mis põhjustab taigna kerkimise. Pärm on kättesaadav erineval kujul - nagu näiteks kuivpärm, värsket pärm või juuretist.

Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame kasutada kuivpärmist.

Kui kasutate kuivpärmist asemel värsket pärmist, siis järgige pakendil näidatud juhiseid. Üldiselt sisaldab 1 pakk kuivpärmist umbes 21 g värsket pärmist ja sobib umbes 500 g jahule. Säilitage pärm alati külmikus, kuna soojus rikub pärmist. Enne kasutamist kontrollige säilivusaega. Pärast pakendi avamist tuleb kasutamata jäänud pärm hoolikalt pakendada ja säilitada külmikus.

**Märkus:** Selle raamatus kirjeldatud kõikides retseptides soovitame kasutada kuivpärmist.

## Suhkur

Suhkrul on leiva küpsetamisastmele ja maitsele otsustav mõju. Käärimisprotsess käivitatakse suhkrut abil ja taigen hakkab järk-järgult kerkima. Selles raamatus kirjeldatud retseptides eeldatakse kristallsuhkrut kasutamist. Kasutage tuhksuhkrut ainult siis, kui seda on konkreetselt mainitud. Kunstlikud magusained ei sobi ühelegi nendest retseptidest.

## Sool

Sool on oluline leiva maitsele ja küpsetusastmele. Sool aitab ka aeglustada taigna kerkimist. Seetõttu ärge ületage retseptis näidatud soola kogust. Soola võib tootumispriirangute tõttu ära jätta. Sellisel juhul arvestage sellega, et taigen võib kerkida oluliselt kiiremini.

## Vedelikud

Leiva valmistamiseks saab kasutada piimapulbrit või vedelikke, nagu näiteks vesi ja piim. Piim parandab leiva maitset ja pehmemdab selle koorikut, samal ajal kui puhas vesi tagab krõbedama kooriku. Mõnedes retseptides soovitatakse leivale teatud lõhna ja maitse andmiseks lisada vee asemel puuviljamahla.

## Munad

Munad parandavad taigna struktuuri ja annavad leivale pehmema tekstuurit. Kui kasutate leiva küpsetamiseks selle raamatu retseptit, siis kasutage võimalikult suuri mune.

## Küpsetusrasvad, või ja õli

Küpsetusrasvad, või ja õli annavad pärmileivale vajaliku pehmuse. Prantsuse leibade ainulaadne koorik ja tekstuur on tingitud asjaolust, et selle küpsetamiseks ei kasutata õli. Kui rasvasisaldusega leib püsib kauem värskes. Kui võtate või külmkapist välja, lõigake see enne väiksemateks tükkideks, et see sötkumise ajal paremini taighasse seguneks.

## Gluteenivaba sai

Tsöliaakia ehk gluteenitalumatus on krooniline autoimmuunhaigus, mille põhjustajate hulka kuuluvad gluteeni sisaldavad toiduained. Gluteen on valk, mida sisaldavad nisu, oder, rukis ja suurem enamus teisi teravilju. Tsöliaakiahaigetel põhjustab see valk peensoole limaskestast ärritust. Selle haiguse all kannatavad inimesed saavad süüa ainult gluteenivabast jahust valmistatud spetsiaalset leiba.

Gluteenivabast jahust leiva, saiakeste ja magustoitude küpsetamine nõuab siiski teatud koolitust. Gluteenivaba jahu kerkib kauem, imab vähem vedelikke ja kleepub vähem. Gluteenivaba jahu tuleks küpsetamiseks paksendada ka spetsiaalsete gluteenivabade paksendajate abil. Nende hulka kuuluvad viinakivipulber, maisi- või riisijahu, maisipõhised küpsetuspulbrid, guarajahu, pektiin, kudzu juur jt. Kahjuks ei anna gluteenivaba leib värsket leiva tüüpilist maitset. Gluteenivaba jahuleiva konsistents erineb ka traditsioonilise nisujahu leiva konsistentsist.

## Koostisosade koguse mõõtmine

Teie uue kodupagarikomplekti pakendisse kuuluvad alljärgnevad mõõtelusikad, mis muudavad leiva tegemiseks vajalike koostisosade mõõtmise ja ettevalmistamise palju lihtsamaks.

- 1 mahutähistega mõõtetass
- 1 mõõtelusikas, mis vastab supilusika mahule
- 1 mõõtelusikas, mis vastab teelusika mahule

Asetage mõõtelusikas tasasele pinnale. Joondage koostisosa kiht mõõtetassi mõõtejoonega. Veenduge, et enne kuivainete mõõtmist on mõõtelusikas kuiv.

## KÜPSETAMISE NÕUANDED

### Küpsetamine erinevates kliimatingimustes

Suuremate kõrguste korral pidage meeles, et madalam õhurõhk võib põhjustada pärmiga kiiremat käärimist ja seega taigna kiiremat kerkimist. Seetõttu saate kasutada vähem pärmiga.

Kuivades tingimustes kipub taigen kiiresti kuivama ja vajab seetõttu rohkem vedelikku. Vastupidiselt, niisketes kohtades on jahu niiskem ja seetõttu imab see vähem vedelikku. Sellise juhul kasutage rohkem jahu.

### Valmis küpsetussegud

Selle pagaritööriistakomplektiga saate leiba küpsetada ka valmis küpsetussegust. Järgige pakendil näidatud tootja juhiseid. Allolev tabel annab ülevaate mõnede küpsetussegude koostisest.

Küpsetussegu	umbes 750 g leivapätsile
TIT täisteraleib	500 g küpsetussegu 350 ml vett
Päevaliliseemnetega leib	500 g küpsetussegu 350 ml vett
Rustikaalne täisteranisuleib	500 g küpsetussegu 370 ml vett
Taluniku leib	500 g küpsetussegu 350 ml vett
Ciabatta	500 g küpsetussegu 360 ml vett 1 teelusikas oliivõli

## Leiva viilutamine ja säilitamine

Parimate tulemuste saavutamiseks laske värskest küpsetatud leival ahjus 15 kuni 30 minuti jooksul ahjureskil jahtuda. Kasutage viilutamiseks spetsiaalset leivaviilutajat või sakilist nuga. Leiba saab säilitada toatemperatuuril kuni 3 päeva sobivas plastkotis või leivakastis. Kui soovite leiba säilitada kauem (kuni 1 kuu), siis peate selle külmutama. Kuna kodus valmistatud leib ei sisalda säilitusaineid, siis kipub ta võrreldes poest ostetud leivaga kiiremini riknema.

**Märkus:** Koos selle kodupagaritöökoja komplektiga soovime kasutada kasutusvalmis valmissegusid, mida saab osta Lidl'i kauplustest. Järgige pakendil näidatud tootja juhiseid.

## UMBES 1000 G KAALUVATE LEIBADE RETSEPTID

Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage taigna sõtkumiseks mikserit. Seejärel asetage valmis taigen küpsetuspannile. 1000 g kaalu sisestamiseks kasutage **BREAD WEIGHT** (leiva kaal) nuppu. Seadistage kooriku jaoks sobiv küpsetusaste. Palun arvestage sellega, et näidatud koostisosade kogused on ligikaudsed. Tegelik küpsetustulemus võib olla mõnevõrra erinev.

### Programm 1: Tavaline sai

#### Päevalille sai

300 ml leiget piima  
1 lusikas võid  
540 g jahu, tüüp 550  
5 supilusikat päevaliliseemneid  
1 lusikas soola  
1/2 teelusikat suhkrut  
1 pakk kuivpäarmi

#### Pärmileib

50 g päarmi  
350 ml vett  
1,5 lusikat võid  
1/2 teelusikat soola  
1 teelusikas suhkrut  
180 g rukkijahu, tüüp 997  
360 g rukkijahu, tüüp 1050  
1 pakk kuivpäarmi

#### Taluniku leib

300 ml piima  
1/2 teelusikat soola  
2 muna  
1,5 supilusikat võid/margariini  
540 g rukkijahu, tüüp 1050  
1 teelusikas suhkrut  
1 pakk kuivpäarmi

#### Kartulileib

300 ml vett või piima  
2 lusikat võid  
1 muna  
90 g kartuliputru, keedetud kartulitest  
1 lusikas soola  
2 teelusikat suhkrut  
540 g jahu, tüüp 550  
1 pakk kuivpäarmi

#### Ürdileib

350 ml petti  
1 lusikas soola  
1,5 lusikat võid  
1 teelusikas suhkrut  
540 g jahu, tüüp 550  
4 supilusikat peenestatud peterselli  
3/4 pakki kuivpäarmi

#### Pitsaleib

300 ml vett  
1 supilusikas oliivõli  
1 lusikas soola  
1 teelusikas suhkrut  
1 teelusikas oreganot  
2 teelusikat riivitud parmesani juustu  
50 g peeneks viilutatud itaalia salaamit  
540 g jahu, tüüp 550  
3/4 pakki kuivpäarmi



**Õlleleib**

150 ml vett  
 150 ml lager-tüüpi õlut  
 540 g jahu, tüüp 550  
 3 supilusikat tatrajahu  
 1,5 supilusikat kliisid  
 1 lusikas soola  
 3 supilusikat seesamiseemneid  
 1,5 supilusikat maltoosaekstrakti (siirup)  
 1/2 pakki kuivpäarmi  
 150 ml pärmijuuretist

**Programm 2: Prantsuse leib****„Klassikaline“ sai**

320 ml vett või piima  
 2 lusikat võid  
 ½ teelusikat soola  
 2 teelusikas suhkrut  
 600 g jahu, tüüp 550  
 1 pakk kuivpäarmi

**Kerge sai**

320 ml vett  
 20 g võid  
 ½ teelusikat soola  
 1,5 teelusikas suhkrut  
 600 g jahu, tüüp 405  
 1 pakk kuivpäarmi  
 1 muna

**Meeleib**

320 ml vett  
 ½ teelusikat soola  
 2,5 teelusikat oliivõli  
 1,5 supilusikat mett  
 600 g jahu, tüüp 550  
 1 pakk kuivpäarmi

**Programm 3: Täisteraleib****Täisterarukkileib**

75 g päarmi  
 325 ml sooja vett  
 2 teelusikat suhkrut  
 350 g täisterarukkijahu  
 150 g täisteranisujahu  
 1 supilusikas jaanileivapuujuhu  
 1/2 teelusikat soola  
 1 pakk kuivpäarmi

**Maisileib**

350 ml vett  
 1 lusikat võid  
 540 g jahu, tüüp 550  
 3 supilusikat maisijahu  
 1/2 viilutatud õuna koos koorega  
 3/4 pakki kuivpäarmi

**Mooniseemneleib**

300 ml vett  
 540 g jahu, tüüp 550  
 1 teelusikas suhkrut  
 1 lusikas soola  
 75 g jahvatatud mooniseemneid  
 1 lusikas võid  
 1 näpuotsatäis muskaatpähklit  
 3/4 pakki kuivpäarmi  
 1 teelusikas riivitud parmesani juustu

**Paprikaleib**

310 ml vett  
 ½ teelusikat soola  
 1,5 teelusikat õli  
 1,5 teelusikat paprikat  
 530 g jahu, tüüp 812  
 1 pakk kuivpäarmi  
 130 g peeneks viilutatud punast pipart

**Speltajahuleib**

350 ml petti  
 360 g täisteraspeltajahu  
 90 g täisterarukkijahu  
 90 g speltamannat  
 50 g päevaliliseemneid  
 1 lusikas soola  
 1/2 teelusikat suhkrut  
 75 ml pärmijuuretist  
 3/4 pakki kuivpäarmi

**Mannaga külaleib**

350 ml vett  
 1 lusikas soola  
 2 lusikas võid  
 1,5 supilusikat mett  
 360 g leivajahu, tüüp 1050  
 180 g täisteranisujahu  
 50 g nisumannat  
 3/4 pakki kuivpäarmi

**Täisteraleib**

350 ml vett  
 25 g võid  
 1 lusikas soola  
 1 teelusikat suhkrut  
 270 g leivajahu, tüüp 1050  
 270 g täisteranisujahu  
 3/4 pakki kuivpäarmi

**Rukkileib**

300 ml vett  
 1,5 lusikat võid  
 1,5 supilusikat veiniäädikat  
 1 lusikas soola  
 1,5 teelusikat suhkrut  
 180 g rukkileiba, tüüp 1150  
 360 g leivajahu, tüüp 1050  
 1 pakk kuivpäarmi

**Programm 4: Magus leib****Rosinaleib**

300 ml vett  
 2,5 lusikat võid  
 1,5 supilusikat mett  
 1 lusikas soola  
 540 g jahu, tüüp 405  
 100 g rosinaid  
 3/4 pakki kuivpäarmi

**Rosinapähklileib**

300 ml vett  
 1,5 lusikas võid  
 1 lusikas soola  
 1 teelusikat suhkrut  
 540 g leivajahu, tüüp 405  
 100 g rosinaid  
 3 supilusikat purustatud pähkleid  
 3/4 pakki kuivpäarmi

**Seitsme teravilja leib**

300 ml vett  
 1,5 lusikas võid  
 1/2 teelusikat soola  
 2,5 teelusikat suhkrut  
 240 g leivajahu, tüüp 1050  
 240 g täisteranisujahu  
 60 g seemnesegu  
 3/4 pakki kuivpäarmi

**Pruun leib**

400 ml sooja vett  
 160 g jahu, tüüp 550  
 200 g jämejahvatusega rukkitanu  
 180 g peenjahvatusega rukkitanu  
 1 lusikas soola  
 100 g päevalilleseemneid  
 100 ml melassi  
 1 pakk kuivpäarmi  
 1 pakk pärmijuuretist

**Šokolaadileib**

400 ml piima  
 100 g madala rasvasisaldusega kodujuustu  
 1,5 lusikat soola  
 1,5 teelusikat suhkrut  
 600 g täisteranisujahu  
 10 supilusikat suhkrut  
 100 g väikeseid piimašokolaadi tükke  
 1 pakk kuivpäarmi

Võite kasutada nii piimašokolaadi, kui ka kuppsetusšokolaadi.

Kui niisutate tainast pärast sõtkumist väikese koguse piimaga, siis saate tumedama kooriku.

**Magus leib**

300 ml vett või piima  
 2 lusikat võid  
 2 muna  
 1/2 teelusikat soola  
 1,5 supilusikat mett  
 600 g leivajahu, tüüp 550  
 1 pakk kuivpäarmi

## Programm 5: Kiirküpsetus

### Kiirsai

360 ml vett  
5 supilusikas oliivõli  
4 teelusikat suhkrut  
½ teelusikat soola  
630 g jahu, tüüp 405  
1 pakk kuivpäarmi

### Mandlitega pipraleib

300 ml vett  
540 g jahu, tüüp 550  
1 lusikat soola  
1 teelusikat suhkrut  
2 lusikat võid  
100 g röstitud mandleid (laastusid)  
1 supilusikas rohelist pipart (soolvees)  
¾ pakki kuivpäarmi

## Programm 6: Taigna sõtkumine

### Pitsataigen (2 pitsale)

300 ml vett  
1 teelusikas oliivõli  
¾ teelusikat soola  
2 teelusikat suhkrut  
450 g jahu, tüüp 405  
1 pakk kuivpäarmi

### Täisteranisujahu pitsataigen

300 ml vett  
1 teelusikas oliivõli  
¾ teelusikat soola  
1 supilusikat mett  
450 g täisteranisujahu  
50 g nisuidusid  
1 pakk kuivpäarmi

Rullige taigen lahti ja laske sellel kerkida umbes 10 minutit. Asetage taignale soovitud koostisosad ja küpsetage pitsat umbes 20 minutit 180 ° C juures.

### Kornspitz-leib

200 ml vett  
50 g võid  
¾ teelusikat soola  
1 muna  
3 teelusikat suhkrut  
500 g jahu, tüüp 1050  
50 g nisukliisid  
1 pakk kuivpäarmi

### Porgandileib

330 ml vett  
1,5 lusikat võid  
600 g jahu, tüüp 550  
90 g peeneksviilutatud porgandeid  
2 teelusikat soola  
1,5 teelusikat suhkrut  
1 pakk kuivpäarmi

### Pretzel - soolaküpsised

200 ml vett  
¼ teelusikat soola  
360 g jahu, tüüp 405  
½ teelusikat suhkrut  
½ pakki kuivpäarmi

Vormige taigen pretzel-sõlmedeks. Määrige küpsiseid lahtiklopitud munaga ja riputage peale soola (umbes 1-2 supilusikatäit jämedat soola 12 soolaküpsisele). Küpsetage soolaküpsiseid 15-20 minutit temperatuuril 230 ° C.

### Prantsuse saiad ehk bagetid

300 ml vett  
1 supilusikat mett  
1 lusikat soola  
1 teelusikat suhkrut  
540 g jahu, tüüp 550  
1 pakk kuivpäarmi

Vormige taignast bagetid ja lõigake igaühe ülemisele osale tüüpiline muster. Laske taignal puhata umbes 30-40 minutit. Küpsetage 25 minutit temperatuuril 175 ° C.

**Programm 7: Pasta**

5 muna (toatemperatuuril) või 300 ml vett  
 250 g nisujahu, tüüp 405  
 250 g jämedateralist jahu, tüüp 1050

**Programm 8 Petileib****Petileib (variant 1)**

350 ml petti  
 2 lusikat võid  
 2 teelusikat soola  
 3 teelusikat suhkrut  
 600 g jahu, tüüp 1050  
 1 pakk kuivpäarmi

**Petiga sai (variant 2)**

250 ml petti  
 130 ml vett  
 600 g jahu, tüüp 1050  
 60 g rukkileiba, tüüp 997  
 1,5 teelusikat soola  
 1 pakk kuivpäarmi

**Jogurtileib**

250 ml vett või piima  
 150 g jogurtit  
 1 lusikat soola  
 1 teelusikat suhkrut  
 500 g jahu, tüüp 550  
 3/4 pakki kuivpäarmi

**Kodujuustu leib**

200 ml vett või piima  
 3 supilusikas oliivõli  
 260 g kodujuustu (rasvasisaldus 40%)  
 600 g nisujahu  
 1,5 teelusikat soola  
 1,5 teelusikat suhkrut  
 1 pakk kuivpäarmi

**Programm 9: Gluteenivaba leib**

**Hoiatus:** Enne gluteenivaba taigna küpsetamist puhastage põhjalikult kõik seadme sisemised osad, eriti sõtkumiskonsud. Isegi väike kogus nisujahu võib põhjustada tsöliaakiahaigetele allergilise reaktsiooni.

**Gluteenivaba kartulileib**

440 ml vett  
 1,5 supilusikas oliivõli  
 400 g gluteenivaba saia segu  
 (nt "Mix B", Schär)  
 1,5 teelusikat soola  
 1,5 teelusikat suhkrut  
 1,5 pakk kuivpäarmi  
 230 g keedetud kartuleid, kooritud ja püreestatud

**Gluteenivaba jogurtileib**

350 ml vett  
 150 g valget jogurtit  
 1,5 supilusikas oliivõli  
 1,5 supilusikat veiniäädikat  
 100 g gluteenivaba jahu  
 (nt hirsijahu, riisijahu või tatrajahu)  
 400 g gluteenivaba saia segu (nt "Mix B", Schär)  
 1,5 teelusikat soola  
 1,5 teelusikat suhkrut  
 1,5 pakk kuivpäarmi  
 1 teelusikas gaaara- või jaanileivajahu

**Gluteenivaba seemneleib**

250 ml vett  
 200 ml piima  
 1,5 supilusikas oliivõli  
 500 g gluteenivaba saia segu  
 1,5 teelusikat soola  
 1,5 teelusikat suhkrut  
 1,5 pakk kuivpäarmi  
 100 g seemneid (nt päevalilleseemneid)

**Gluteenivaba riisileib**

350 ml vett  
 200 g valget jogurtit  
 1,5 supilusikas oliivõli  
 1,5 supilusikat veiniäädikat  
 200 g riisijahu  
 300 g gluteenivaba saia segu  
 1,5 teelusikat soola  
 1,5 teelusikat suhkrut  
 1,5 pakk kuivpäarmi  
 1 teelusikas gaaara- või jaanileivajahu

## Programm 10: Koogisegu

Seda programmi kasutatakse koogisegude valmistamiseks. Järgige segu pakendil näidatud juhiseid.

## Programm 11: Marmelaad

Oma kodupagaritöökoja komplekti saate kasutada mooside ja marmelaadide valmistamiseks. Isegi siis, kui te ei ole seda kunagi teinud, peaksite proovima. Saate eriti maitsva, värsket puuviljamoosi.

Toimige alljärgnevalt:

- Peske värsked ja valmis puuviljad puhtaks. Koorige tugeva koorega puuviljad, nagu näiteks õunad, virsikud, pirnid jne.
- Kasutage alati JAM programmis näidatud koguseid. Vastasel juhul hakkab segu liiga kiiresti keema ja hakkab üle voolama.
- Kaaluge puuviljad, lõigake väikesteks tükkideks (maksimaalselt 1 cm) või purustage ja asetage mahutisse.
- Lisage vajalik kogus tardainega suhkrut. Kasutage ainult seda liiki suhkrut, mitte tavalist suhkrut.
- Segage puuviljad suhkruga ja käivitage programm. Selles hetkest alates töötab programm automaatselt.
- Enne programmi lõppu loputage ettevalmistatud moosipurke kuuma veega.
- Seejärel täitke purgid moosiga ja sulgege nad tihedalt.
- Asetage suletud purgid tagurpidi umbes 5-10 minutiks. See tekitab purkides vaakumi ja moos säilib kauem värskena.

### Apelsinimoos

350 g apelsine  
150 g sidruneid  
500 g tardainega suhkrut

### Maasikamoos

500 g maasikaid  
500 g tardainega suhkrut  
2-3 supilusikat värsket sidrunimahla

### Metsamarjamoos

500 g sulatatud metsamarju  
500 g tardainega suhkrut  
1 supilusika värsket sidrunimahla  
Segage kõik komponendid alati küpsetuspannil.

## Nautige oma kohvi!

Selles raamatus esitatud retseptidel puudub garantii. Kõik koostisosad ja protseduurid on ainult juhisteks. Laiendage ja kohandage neid retsepte oma isikliku kogemuse alusel. Loodame, et naudite oma retsepte ja soovime teile head isu.

## RETSEPTIDE VEAD

<b>Miks minu saia koorikul on aeg-ajalt jahu?</b>	Teie taigen on arvatavasti liiga kuiv. Pöörake järgmisel korral rohkem tähelepanu koostisosade mõõtmisele. Lisage juurde kuni 1 supilusikatäis vedelikku.
<b>Miks ma pean koostisosad lisama selles järjekorras?</b>	See on parim viis taigna valmistamiseks. Taimerifunktsiooni kasutamine hoiab ära pärmi segunemise vedelikuga enne taigna segamist.
<b>Miks on taigen ainult osaliselt sõtkutud?</b>	Veenduge, et taignakonsud ja küpsetuspann asuvad õigesti omal kohal. Kontrollige alati taigna konsistentsi ja lisage pärast sõtkumist üks või mitu korda 1/2 kuni 1 supilusikatäit vedelikku või jahu. Valmis küpsetussegud: Küpsetussegu ja muude koostisosade kogus ei vasta küpsetuspanni mahule. Vähendage koostisosade kogust.

<b>Miks sai ei kerki?</b>	Kasutatud pärm oli liiga vana või te ei lisanud pärm.
<b>Millal ma peaks taignasse lisama pähkleid ja puuvilju?</b>	Koostisosade lisamise vajaduse ajal kuulete helisignaali. Kui lisate need koostisosad taignasse alguses, siis võite pähkled või puuviljad sõtkumise ajal purustada.
<b>Küpsetatud sai on liiga niiske.</b>	Kontrollige taiga konsistentsi 5 minutit pärast sõtkumise alustamist ja vajadusel lisage juurde jahu.
<b>Saia pinnal on õhumullid.</b>	Kasutatav pärm kogus on arvatavasti liiga suur.
<b>Leib kerkib küpsetamise ajal, kuid seejärel langeb kokku.</b>	Taigen on arvatavasti kerkinud liiga kiiresti. Selle vältimiseks vähendage vee kogust, suurendage soola kogust või vähendage taigna kogust.
<b>Kas ma saan kasutada muid retsepte?</b>	Loomulikult saate kasutada muid retsepte, kuid pöörake tähelepanu koostisosade kogustele. Tutvuge oma seadmega põhjalikult, kasutades siin näidatud retsepte ja seejärel prooviga oma retsepte. ÄRGE kunagi kasutage üles 700 g jahu. Kohandage retseptides koostisosade kogust selle raamatu retseptides näidatud kogusega.

## LIBRO DE RECETAS

## INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE LOS INGREDIENTES

**Harina**

Los tipos de harina disponibles a nivel comercial, como harina de trigo o de centeno, son adecuadas para hornear. Sin embargo, la denominación del tipo de harina puede cambiar de un país a otro. El programa de horneado "Pan sin gluten" permite el uso de harina sin gluten como harina de maíz, de trigo sarraceno o de papa. También puede usar mezclas listas para hornear.

Los programas 1 y 2 son ideales para agregar (10 a 20 %) semillas pequeñas o crema de trigo.

Si está usando una proporción más grande de granos enteros (70 al 95 %), use el programa 3.

En las recetas aparecen los siguientes tipos de harina:

Tipo de harina	Descripción
Tipo 405	Harina de trigo común
Tipo 550	Harina de trigo semi refinada
Tipo 997	Harina de centeno común
Tipo 812	Harina de espelta
Tipo 1050	Harina de trigo para pan, oscura y suave
Tipo 1150	Harina de centeno para pan con alto contenido de minerales

**Levadura**

La levadura desintegra el azúcar y otros carbohidratos y los convierte en dióxido de carbono y hace que la masa leude. La levadura está disponible en diferentes formas: seca, fresca o fermento.

Recomendamos el uso de levadura seca para obtener mejores resultados.

Si usa levadura fresca en lugar de seca, siga las instrucciones del paquete. En general, 1 paquete de levadura contiene 21 g de levadura fresca y es adecuado para aproximadamente 500 g de harina. Siempre almacene la levadura en el refrigerador, dado que el calor la descompone. Revise la fecha de vencimiento antes de utilizarla. Después de abrir el paquete, la levadura que no use deberá ser empaquetada con cuidado y almacenada en el refrigerador.

**Nota:** Recomendamos el uso de levadura seca para todas las recetas de este libro.

**Azúcar**

El azúcar tiene una influencia decisiva en el grado de horneado y el sabor del pan. Inicia el proceso de fermentación y la masa leuda gradualmente. Las recetas de este libro asumen que se usa azúcar cristal. No use azúcar glacé salvo que se la mencione específicamente. Los edulcorantes artificiales no son adecuados para estas recetas.

**Sal**

La sal es importante para el sabor y el grado de horneado del pan. También ayuda a hacer más lento el leudado de la masa. Por lo tanto, no supere la cantidad de sal detallada en la receta. Puede omitir la sal según restricciones alimentarias. Sin embargo, en este caso, tenga en cuenta que la masa puede leudar más rápido.

**Líquidos**

Se pueden usar líquidos como agua, leche o leche en polvo para hacer pan. La leche enriquece el sabor del pan y suaviza la corteza mientras que el uso de agua limpia garantiza una corteza crocante. Algunas recetas incluyen el uso de jugo de frutas u otros jugos en lugar de agua para dar sabor al pan.

## Huevos

Los huevos enriquecen la masa y le dan al pan una textura más suave. Cuando hornee pan de acuerdo a las recetas del libro, use los huevos más grandes que encuentre.

## Cómo hornear grasas, manteca o aceite

Las grasas, manteca o aceite le dan al pan de levadura la flexibilidad necesaria. La corteza y textura única de los panes franceses se debe al hecho que no se usa aceite para el horneado. Sin embargo, el pan que contiene grasa permanecerá fresco por más tiempo. Si saca la manteca directamente del refrigerador, córtela en trozos pequeños para mezclarla mejor en la masa cuando amasa.

## Pan sin gluten

La enfermedad celíaca o intolerancia al gluten es una enfermedad crónica autoinmune que se desencadena debido a alimentos que contienen gluten. El gluten es una proteína que se encuentra en el trigo, la cebada, el centeno y la mayoría de los demás cereales. Esta proteína causa irritación de la mucosa del intestino delgado en los pacientes celíacos. Los pacientes celíacos solo pueden comer pan especial preparado con harina sin gluten.

Sin embargo, el horneado de pan, repostería fina y postres preparados con harina sin gluten requiere de capacitación. La harina sin gluten tarda más en leudar, absorbe menos líquido y se adhiere menos. Además, se la debe espesar con agentes espesantes especiales, sin gluten. Estos son: crémor tártaro, harina de maíz o de arroz, polvos de hornear con base en maíz, harina de guar, pectina, raíz de kudzu y otros. Lamentablemente, el pan sin gluten no tiene el sabor típico del pan fresco. La consistencia del pan sin gluten también será diferente de la del pan de harina de trigo tradicional.

## Cómo medir los ingredientes

En el empaque de su nuevo horno casero se incluyen los siguientes medidores, que hacen más fácil medir y preparar los ingredientes necesarios para preparar pan.

- 1 taza medidora con marca de volumen
- 1 cucharón que corresponde a una cuchara
- 1 cucharón que corresponde a una cuchara de té

Coloque el medidor sobre una superficie pareja. Asegúrese de alinear el ingrediente con la línea de la taza medidora. Asegúrese de que el medidor esté seco antes de medir los ingredientes secos.

## CONSEJOS PARA EL HORNEADO

### El horneado en diferentes condiciones climáticas

Si se encuentra en un lugar con más altitud, tenga en cuenta que la presión atmosférica más baja puede producir una fermentación más rápida de la levadura y por lo tanto, un leudado más rápida de la masa. En ese caso puede usar menos levadura.

En zonas más secas, la masa tenderá a secar más y necesitará más líquido. Por el contrario, en las zonas húmedas, la harina será más húmeda y absorberá menos líquido. En estos casos, use más harina.

### Mezclas listas para hornear

En este horno también puede preparar pan con una mezcla lista para hornear. Siga las instrucciones del fabricante en el paquete. El siguiente cuadro brinda un resumen de las mediciones de algunas mezclas para hornear.

Mezcla para hornear	Para una hogaza que pesa aproximadamente 750 g
Pan integral SALUDABLE	500 g de mezcla para hornear 350 ml de agua
Pan con semillas de girasol	500 g de mezcla para hornear 350 ml de agua



Pan de trigo rústico	500 g de mezcla para hornear 370 ml de agua
Pan de campo	500 g de mezcla para hornear 350 ml de agua
Ciabatta	500 g de mezcla para hornear 360 ml de agua 1 cucharada de té de aceite de oliva

### Cómo rebanar y almacenar el pan

Para obtener mejores resultados, permita que el pan horneado fresco se enfríe sobre un estante en el horno entre 15 y 30 minutos. Use un rebanador especial de pan o un cuchillo serrado. El pan se puede almacenar a temperatura ambiente durante hasta 3 días en una bolsa plástica o caja para pan adecuada. Si desea almacenarlo durante más tiempo (hasta 1 mes), debe colocarlo en el congelador. Dado que el pan casero no contiene conservantes, tiende a descomponerse más rápido que el pan que se compra en un negocio.

**Nota:** Recomendamos especialmente el uso de mezclas listas para hornear que se pueden comprar en los negocios Lidl, para usar en este horno casero. Siga las instrucciones del paquete.

## RECETAS PARA PAN QUE PESA APROXIMADAMENTE 1000 GRAMOS

Para obtener mejores resultados, use una batidora para amasar la masa. Luego, coloque la masa terminada en el molde para hornear. Use el botón **BREAD WEIGHT** (peso del pan) para ingresar 1000 g. Configure el nivel deseado de horneado para la corteza. Tenga en cuenta que la relación mencionada de los ingredientes y la cantidad es solo una aproximación. Los resultados de horneado reales pueden variar levemente.

### Programa 1: Pan común

#### Pan de girasol

300 ml de leche tibia  
1 cucharada de manteca  
540 g de harina tipo 550  
5 cucharadas de semillas de girasol  
1 cucharada de sal  
1/2 cucharada de azúcar  
1 paquete de levadura seca

#### Pan con levadura

50 g de levadura  
350 ml de agua  
1,5 cucharada de manteca  
1,5 cucharada de té de sal  
1 cucharada de té de azúcar  
180 g de pan de centeno tipo 997  
360 g de pan de centeno tipo 1050  
1 paquete de levadura seca

#### Pan de campo

300 ml de leche  
1,5 cucharada de té de sal  
2 huevos  
1,5 cucharada de manteca o margarina  
540 g de pan de centeno tipo 1050  
1 cucharada de azúcar  
1 paquete de levadura seca

#### Pan de papa

300 ml de agua o leche  
2 cucharada de manteca  
1 huevo  
90 g de papas cocidas pisadas  
1 cucharada de sal  
2 cucharada de azúcar  
540 g de harina tipo 550  
1 paquete de levadura seca

#### Pan de hierbas

350 ml de suero de leche  
1 cucharada de sal  
1,5 cucharada de manteca  
1 cucharada de azúcar  
540 g de harina tipo 550  
4 cucharadas de perejil picado fino  
3/4 paquete de levadura seca

#### Pan de pizza

300 ml de agua  
1 cucharada de aceite  
1 cucharada de sal  
1 cucharada de té de azúcar  
1 cucharada de té de orégano  
2 cucharadas de queso parmesano rallado  
50 g de salame italiano rebanado fino

540 g de harina tipo 550  
3/4 paquete de levadura seca

### **Pan de cerveza**

150 ml de agua  
150 ml de cerveza rubia  
540 g de harina tipo 550  
3 cucharadas de harina de trigo sarraceno  
1,5 cucharada de salvado  
1 cucharada de sal  
3 cucharadas de semillas de sésamo  
1,5 cucharada de extracto de malta (jarabe)  
1/2 paquete de levadura seca  
150 ml de levadura madre

## **Programa 2: Pan francés**

### **Pan blanco "clásico"**

320 ml de agua o leche  
2 cucharada de manteca  
1,5 cucharada de té de sal  
2 cucharada de azúcar  
600 g de harina tipo 550  
1 paquete de levadura seca

### **Pan blanco liviano**

320 ml de agua  
20 g de manteca  
1,5 cucharada de té de sal  
1,5 cucharada de té de azúcar  
600 g de harina tipo 405  
1 paquete de levadura seca  
1 huevo

### **Pan de miel**

320 ml de agua  
1,5 cucharada de té de sal  
2,5 cucharada de té de aceite de oliva  
1,5 cucharada de miel  
600 g de harina tipo 550  
1 paquete de levadura seca

## **Programa 3: Pan integral**

### **Pan integral de centeno**

75 g de levadura  
325 ml de agua caliente  
2 cucharadas de mielaza  
350 g de harina de centeno integral  
150 g de harina de trigo integral  
1 cucharada de harina de algarroba  
1/2 cucharada de sal  
1 paquete de levadura seca

### **Pan de maíz**

350 ml de agua  
1 cucharada de manteca  
540 g de harina tipo 550  
3 cucharadas de harina de maíz semolina  
1/2 manzana rebana con cáscara  
3/4 paquete de levadura seca

### **Pan de semillas de amapola**

300 ml de agua  
540 g de harina tipo 550  
1 cucharada de té de azúcar  
1 cucharada de sal  
75 g de semillas de amapola molidas  
1 cucharada de manteca  
1 pizca de nuez moscada  
3/4 paquete de levadura seca  
1 cucharada de queso parmesano rallado

### **Pan de paprika**

310 ml de agua  
1,5 cucharada de té de sal  
1,5 cucharada de té de aceite  
1,5 cucharada de té de paprika  
530 g de harina tipo 812  
1 paquete de levadura seca  
130 g de pimientos rojo rebanado fino

### **Pan de espelta**

350 ml de suero de leche  
360 g de harina de espelta integral  
90 g de harina de centeno integral  
90 g de semolina de espelta  
50 g de semillas de girasol  
1 cucharada de sal  
1/2 cucharada de azúcar  
75 ml de levadura madre  
3/4 paquete de levadura seca

**Pan de pueblo con semolina**

350 ml de agua  
 1 cucharada de sal  
 2 cucharada de manteca  
 1,5 cucharada de miel  
 360 g de harina para pan tipo 1050  
 180 g de harina de trigo integral  
 50 g de semolina de trigo  
 3/4 paquete de levadura seca

**Pan integral**

350 ml de agua  
 25 g de manteca  
 1 cucharada de sal  
 1 cucharada de té de azúcar  
 270 g de harina para pan tipo 1050  
 270 g de harina de trigo integral  
 3/4 paquete de levadura seca

**Pan de centeno**

300 ml de agua  
 1,5 cucharada de manteca  
 1,5 cucharada de vinagre de vino  
 1 cucharada de sal  
 1,5 cucharada de azúcar  
 180 g de pan de centeno tipo 1150  
 360 g de harina para pan tipo 1050  
 1 paquete de levadura seca

**Programa 4: Pan dulce****Pan de pasas**

300 ml de agua  
 2,5 cucharada de manteca  
 1,5 cucharada de miel  
 1 cucharada de sal  
 540 g de harina tipo 405  
 100 g de pasas  
 3/4 paquete de levadura seca

**Pan de nuez y pasas**

300 ml de agua  
 1,5 cucharada de manteca  
 1 cucharada de sal  
 1 cucharada de azúcar  
 540 g de harina para pan tipo 405  
 100 g de pasas  
 3 cucharadas de nueces trozadas  
 3/4 paquete de levadura seca

**Pan de siete cereales**

300 ml de agua  
 1,5 cucharada de manteca  
 1 cucharada de té de sal  
 2,5 cucharada de azúcar  
 240 g de harina para pan tipo 1050  
 240 g de harina de trigo integral  
 60 g de mezcla de semillas  
 3/4 paquete de levadura seca

**Pan negro**

400 ml de agua caliente  
 160 g de harina tipo 550  
 200 g de avena de centeno molida gruesa  
 180 g de avena de centeno molida fina  
 1 cucharada de sal  
 100 g de semillas de girasol  
 100 g de melaza  
 1 paquete de levadura seca  
 1 paquete de levadura madre

**Pan de chocolate**

400 ml de leche  
 100 de queso cottage bajo en grasas  
 1,5 cucharada de sal  
 1,5 cucharada de té de azúcar  
 600 g de harina de trigo integral  
 10 cucharadas de cacao  
 100 g de trozos pequeños de chocolate con leche  
 1 paquete de levadura seca  
 Puede usar chocolate con leche o chocolate para cocinar.  
 Si pincela la masa después de amasar con un poco de leche, la corteza será más oscura.

**Pan dulce**

300 ml de agua o leche  
 2 cucharada de manteca  
 2 huevos  
 1,5 cucharada de té de sal  
 1,5 cucharada de miel  
 600 g de harina para pan tipo 550  
 1 paquete de levadura seca

## Programa 5: Horneado rápido

### Pan blanco rápido

360 ml de agua  
5 cucharada de aceite  
4 cucharada de té de azúcar  
4 cucharada de té de sal  
630 g de harina tipo 405  
1 paquete de levadura seca

### Pan de pimienta con almendras

300 ml de agua  
540 g de harina para pan tipo 550  
1 cucharada de sal  
1 cucharada de té de azúcar  
2 cucharada de manteca  
100 g de almendras tostadas (rebanadas)  
1 cucharada de pimienta verde en salmuera  
3/4 paquete de levadura seca

## Programa 6: Cómo amasar la masa

### Masa para pizza (para 2 pizzas)

300 ml de agua  
1 cucharadas de aceite de oliva  
3/4 cucharada de té de sal  
2 cucharada de té de azúcar  
450 g de harina tipo 405  
1 paquete de levadura seca

### Masa de pizza de trigo integral

300 ml de agua  
1 cucharadas de aceite de oliva  
3/4 cucharada de té de sal  
1 cucharada de miel  
450 g de harina de trigo integral  
50 g de germen de trigo  
1 paquete de levadura seca

Extienda la masa y déjela leudar durante aproximadamente 10 minutos. Coloque los ingredientes deseados en la masa y hornee la pizza durante aproximadamente 20 minutos a 180 °C.

### Kornspitz

200 ml de agua  
50 g de manteca  
3/4 cucharada de té de sal  
1 huevo  
3 cucharada de azúcar  
500 g de harina tipo 1050  
50 g de salvado de trigo  
1 paquete de levadura seca

### Pan de zanahoria

330 ml de agua  
1,5 cucharada de manteca  
600 g de harina para pan tipo 550  
90 g de zanahorias en tajadas finas  
2 cucharada de té de sal  
1,5 cucharada de té de azúcar  
1 paquete de levadura seca

### Pretzels

200 ml de agua  
1/4 cucharada de té de sal  
360 g de harina para pan tipo 405  
1/2 cucharada de azúcar  
1/2 paquete de levadura seca

Moldee la masa en forma de pretzel. Pincele los pretzel con un huevo batido y espolvoree con sal (aproximadamente entre 1 y 2 cucharadas de sal gruesa para un total de 12 pretzels). Hornee los pretzels a 230 °C durante aproximadamente entre 15 y 20 minutos.

### Baguettes franceses

300 ml de agua  
1 cucharada de miel  
1 cucharada de sal  
1 cucharada de té de azúcar  
540 g de harina tipo 550  
1 paquete de levadura seca

Moldee las baguettes de la masa y corte con la forma típica en la parte superior de cada una. Deje que la masa descanse durante aproximadamente entre 30 y 40 minutos. Hornee a 175 °C durante aproximadamente 25 minutos.

## Programa 7: Pasta

5 huevos (a temperatura ambiente) o 300 ml de agua  
250 g de harina de trigo floja tipo 405  
250 g de harina gruesa tipo 1050

## Programa 8 Pan de leche

### Pan de leche (variante 1)

350 ml de suero de leche  
2 cucharada de manteca  
2 cucharada de té de sal  
3 cucharada de azúcar  
600 g de harina tipo 1050  
1 paquete de levadura seca

### Pan de leche (variante 2)

250 ml de suero de leche  
130 ml de agua  
600 g de harina tipo 1050  
60 g de pan de centeno tipo 997  
1,5 cucharada de té de sal  
1 paquete de levadura seca

### Pan de yogurt

250 ml de agua o leche  
150 g de yogurt  
1 cucharada de sal  
1 cucharada de té de azúcar  
500 g de harina tipo 550  
3/4 paquete de levadura seca

### Pan de queso cottage

200 ml de agua o leche  
3 cucharada de aceite  
260 g de queso cottage (con 40 % de contenido de grasa)  
600 g de harina de trigo  
1,5 cucharada de té de sal  
1,5 cucharada de té de azúcar  
1 paquete de levadura seca

## Programa 9: Pan sin gluten

**Advertencia:** Antes de hornear una masa sin gluten, asegúrese de limpiar muy bien todas las piezas internas del artefacto, en especial los ganchos para amasar. Un cantidad pequeña de harina de trigo puede causar una reacción alérgica en las personas celíacas.

### Pan de papa sin gluten

440 ml de agua  
1,5 cucharada de aceite  
400 g de mezcla de pan sin gluten  
(Por ejemplo, "Mix B" de Schär)  
1,5 cucharada de té de sal  
1,5 cucharada de té de azúcar  
1,5 paquete de levadura seca  
230 g de papas cocidas, peladas y pisadas

### Pan de yogurt sin gluten

350 ml de agua  
150 g de yogurt natural  
1,5 cucharada de aceite  
1,5 cucharada de vinagre de vino  
100 g de harina sin gluten  
(Por ejemplo, harina de mijo, de arroz o de trigo sarraceno)  
400 g de mezcla de pan sin gluten (por ejemplo, "Mix B" de Schär)  
1,5 cucharada de té de sal  
1,5 cucharada de té de azúcar  
1,5 paquete de levadura seca  
1 cucharada de harina de guar o de algarroba

### Pan de semillas sin gluten

250 ml de agua  
200 ml de leche  
1,5 cucharada de aceite  
500 g de mezcla de pan sin gluten  
1,5 cucharada de té de sal  
1,5 cucharada de té de azúcar  
1,5 paquete de levadura seca  
100 g de semillas (por ejemplo, girasol)

### Pan de arroz sin gluten

350 ml de agua  
200 g de yogurt natural  
1,5 cucharada de aceite  
1,5 cucharada de vinagre de vino  
200 g de harina de arroz  
300 g de mezcla de pan sin gluten  
1,5 cucharada de té de sal  
1,5 cucharada de té de azúcar  
1,5 paquete de levadura seca  
1 cucharada de harina de guar o de algarroba

## Programa 10: Mezcla de torta

Este programa se usa para procesar mezclas de tortas. Siga las instrucciones del paquete de la mezcla específica.

## Programa 11: Mermelada

Puede usar su horno casero para hacer jaleas y mermeladas. Aún cuando no lo haya hecho antes, debería intentarlo. Obtendrá una jalea de frutas frescas especialmente deliciosa.

Proceda de la siguiente manera:

- Lave la fruta madura fresca. Es mejor pelar las frutas como manzanas, duraznos, peras, etc. Que tienen una cáscara dura.
- Siempre use la cantidad indicada dado que está adaptada exactamente al programa JAM. De lo contrario, la mezcla hervirá muy pronto y comenzará a derramarse.
- Pese la fruta, córtela en trozos pequeños (máximo de 1 cm) o píselala y colóquela en un recipiente.
- Agregue el azúcar gelificante según la cantidad necesaria. Use solo este tipo de azúcar, no use azúcar común.
- Mezcle la fruta con el azúcar y comience el programa. Funcionará automáticamente a partir de ese momento.
- Lave los potes preparados para la jalea con agua caliente brevemente antes de que finalice el programa.
- Luego, llene los potes con la jalea y séllelos bien.
- Coloque los potes cerrados hacia abajo entre 5 y 10 minutos. Esto crea un vacío en los potes y la jalea permanecerá fresca durante más tiempo.

### Jalea de naranjas

350 g de naranjas  
150 g de limones  
500 de azúcar gelificante

### Jalea de frutillas

500 g de frutillas  
500 de azúcar gelificante  
2 o 3 cucharadas de jugo de limón

### Jalea de bayas silvestres

500 g de bayas silvestres descongeladas  
500 de azúcar gelificante  
1 cucharada de jugo de limón

Mezcle siempre todos los ingredientes a la vez en un molde para hornear.

## ¡Disfrute su café!

Las recetas de este libro se proporcionan sin una garantía. Todos los ingredientes y procedimientos son solo una guía. Amplíe y personalice estas recetas con base en su experiencia personal. Esperamos que disfrute las recetas y le deseamos buen apetito.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LAS RECETAS

<p><b>¿Por qué mi pan algunas veces tiene harina sobre la corteza?</b></p>	<p>La masa esté posiblemente muy seca. La próxima vez preste más atención a la medición de los ingredientes. Agregue hasta 1 cucharada más de líquido.</p>
<p><b>¿Por qué necesito agregar los ingredientes en ese orden?</b></p>	<p>Es la mejor manera de preparar la masa. El uso de la función del temporizador evita que la levadura se mezcle con el líquido antes de mezclar la masa.</p>

<b>¿Por qué está la masa amasada parcialmente?</b>	Verifique que los ganchos para amasar u el molde para hornear estén ubicados de forma correcta. También verifique la consistencia de la masa y agregue entre 1/2 y 1 cucharada de líquido o harina una o más veces después de amasar. Acerca de las mezclas para hornear: La cantidad de mezcla para hornear y otros ingredientes no coinciden con la capacidad del mezcla para hornear. Disminuya la cantidad de los ingredientes.
<b>¿Por qué no leudó el pan?</b>	La levadura que usó era muy vieja o no agregó la levadura.
<b>¿Cuándo debo agregar las nueces y la fruta a la masa?</b>	Escuchará un tono indicador cuando agregue los ingredientes. Si agrega estos ingredientes a la masa al inicio, las nueces o las frutas pueden ser machacadas al amasarse.
<b>El pan horneado está demasiado húmedo.</b>	Verifique la consistencia de la masa 5 minutos después de comenzar el amasado y agregue más harina si fuera necesario.
<b>Hay burbujas de aire en la superficie del pan.</b>	La cantidad de levadura que usó probablemente era demasiada.
<b>El pan leuda durante el horneado, pero luego se baja.</b>	La masa quizás podría haber leudado muy rápidamente. Reduzca la cantidad de agua, aumente la cantidad de sal y/o reduzca la cantidad de levadura para evitar esto.
<b>¿Puede usar además otras recetas?</b>	Por supuesto, puede usar otras recetas, pero preste atención a las cantidades de los ingredientes. Conozca bien su artefacto usando las recetas mencionadas aquí y luego intente sus propias recetas. NUNCA supere los 700 g de harina. Adapte la cantidad de los ingredientes de las recetas a la cantidad mostrada en las recetas de este libro.

## LIVRE DE RECETTES

## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LES INGRÉDIENTS

**Farine**

La plupart des types de farine couramment disponibles, comme la farine de blé ou de seigle, sont adaptées à la cuisson. Cependant, la désignation du type de farine peut varier selon le pays. Le programme de cuisson « Pain sans gluten » permet d'utiliser de la farine sans gluten, comme la farine de maïs, de sarrasin ou de pomme de terre. Vous pouvez également utiliser des mélanges de cuisson prêts à l'emploi.

Les programmes 1 et 2 sont idéaux pour ajouter de petites quantités (10-20%) de grains ou de semoule.

Pour le cas de quantités plus importantes de grains entiers (70-95 %), utilisez le programme 3.

Les types de farine suivants apparaissent dans les recettes :

Type de farine	Description
Type 405 (T45 en France)	Farine de blé standard
Type 550 (T55 en France)	Farine de blé tout usage
Type 997 (85 en France)	Farine de seigle standard
Type 812 (T65, T80 en France)	Farine d'épeautre
Type 1050 (T110 en France)	Farine de blé à pain, brune et fine
Type 1150 (85, 130 en France)	Farine de seigle à pain avec haute teneur en minéraux

**Levain**

La levure contenue dans le levain décompose le sucre et les autres saccarides contenus dans la pâte et les transforme en dioxyde de carbone, ce qui entraîne la levée de la pâte. Le levain est disponible sous diverses formes - comme levain sec, levain frais ou levure de boulangerie.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser du levain sec.

Si vous utilisez du levain frais, respectez les instructions figurant sur son emballage. Il est habituellement d'usage que 1 emballage de levain sec contient environ 21 grammes de levure fraîche et convient pour environ 500 g de farine. Conservez toujours le levain au réfrigérateur car la chaleur le décompose. Vérifiez la date de péremption avant l'utilisation. Après ouverture de l'emballage, il faut remballer soigneusement le levain et le mettre au réfrigérateur.

**Note :** Pour l'ensemble des recettes du présent livret, nous recommandons d'utiliser du levain sec.

**Sucre**

Le sucre a un effet décisif sur le taux de cuisson et le goût du pain. Le processus de fermentation est initié par le sucre et la pâte va ainsi progressivement lever. Les recettes de ce livret supposent l'utilisation de sucre cristal. N'utilisez pas de sucre en poudre, sauf mention explicite. Les édulcorants ne sont adaptés à aucune des recettes indiquées.

**Sel**

Le sel est important pour le goût et pour le taux de cuisson du pain. Le sel a également pour effet de ralentir la levée de la pâte. Ainsi, ne dépassez pas la quantité de sel indiquée dans la recette. Le sel peut être omis pour des raisons diététiques. Dans ce cas, comptez sur une levée plus rapide de la pâte.



## Liquides

Pour la fabrication du pain, il est possible d'utiliser de l'eau, du lait ou du lactose en poudre. Le lait enrichit le goût du pain en attendrit la croûte, tandis que l'eau pure rendra la croûte davantage croustillante. Certaines recettes utilisent du sirop de fruit ou du jus de fruit à la place de l'eau, afin d'obtenir un goût précis.

## Œufs

Les œufs enrichissent la pâte et donnent une consistance plus tendre au pain. Pour la cuisson du pain selon les recettes de ce livre, utilisez les œufs les plus gros possible.

## Graisses de cuisson, beurre ou huile

Les graisses de cuisson, le beurre ou l'huile donnent au pain la texture fibreuse requise. La nature unique de la croûte et de la texture des pains français est liée à la non-utilisation de l'huile pour la cuisson. Du pain contenant de la graisse reste cependant frais plus longtemps. Si vous sortez le beurre directement du réfrigérateur, découpez-le en petits morceaux afin de mieux le mélanger avec la pâte lors du pétrissage.

## Pain sans gluten

La maladie coeliaque, ou intolérance au gluten, est une maladie auto-immune chronique, dont un déclencheur est la consommation d'aliments contenant du gluten. Le gluten est une protéine contenue dans le blé dur, l'orge, le seigle et la plupart des autres céréales. Chez les personnes intolérantes, cette protéine cause une irritation de la muqueuse de l'intestin grêle. Les personnes atteintes de cette pathologie peuvent alors consommer uniquement du pain spécial préparé à base de farine sans gluten.

La cuisson du pain, des viennoiseries et des desserts à base de farine sans gluten nécessite toutefois une certaine expérience. La farine sans gluten prend plus de temps à lever, absorbe moins bien les liquides et colle moins. Lors de la cuisson, la farine sans gluten doit également être épaissie à l'aide d'épaississants spéciaux sans gluten. Il s'agit par exemple de bitartrate de potassium, de levain à base de farine de maïs ou de riz, de poudres de cuisson à base de maïs, de farine de guar, de pectine, de racine de kudzu, etc. Malheureusement, le pain sans gluten ne permet pas de compter sur le goût typique du pain frais. La consistance du pain à base de farine sans gluten peut également différer de celle du pain traditionnel à base de blé dur.

## Dosage des ingrédients

L'emballage de votre nouvelle machine à pain inclut les dosettes suivantes, qui faciliteront notablement le dosage et la préparation des ingrédients requis pour la préparation du pain.

- 1 dosette avec marquage du volume
- 1 dosette correspondant à une cuillère à soupe
- 1 dosette correspondant à une cuillère à café

Posez la dosette sur une surface plane. Veillez à remplir avec l'ingrédient concerné et à l'aplanir au niveau de la marque figurant sur la dosette. Vérifiez que la dosette est sèche avant de doser des ingrédients secs.

## ASTUCES DE CUISSON

### Cuisson dans différentes conditions climatiques

Si vous vous trouvez à des altitudes élevées au-dessus du niveau de la mer, tenez compte du fait que la pression atmosphérique réduite peut entraîner une fermentation plus rapide du levain, et ainsi la pâte peut lever plus rapidement. Vous pouvez alors utiliser moins de levain.

Dans les régions sèches, la pâte aura davantage tendance à sécher et nécessitera plus de liquides. Au contraire, dans les régions humides, la pâte sera humidifiée et absorbera alors moins de liquides. Utilisez alors davantage de farine.

### Mélanges prêts pour la cuisson

Cette machine à pain permet également de préparer du pain à base de mélanges déjà prêts pour la cuisson. Procédez selon les instructions du fabricant figurant sur l'emballage. Le tableau ci-dessous donne un aperçu du dosage de certaines mélanges de cuisson.

Mélange de cuisson	pour une boule de pain pesant environ 750 g
Pain complet FIT	500 g de mélange prêt pour la cuisson 350 ml d'eau
Pain avec grains de tournesol	500 g de mélange prêt pour la cuisson 350 ml d'eau
Pain complet rustique	500 g de mélange prêt pour la cuisson 370 ml d'eau
Pain fermier	500 g de mélange prêt pour la cuisson 350 ml d'eau
Ciabatta	500 g de mélange prêt pour la cuisson 360 ml d'eau 1 cuillère à café d'huile d'olive

### Coupe et conservation du pain

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en laissant refroidir le pain 15 à 30 minutes sur la grille du four juste avant sa cuisson avant de le découper. Pour la coupe, utilisez un découpoir à pain spécial ou un couteau denté. Le pain peut être conservé à température ambiante jusqu'à 3 jours dans un sac plastique adapté ou dans une boîte à pain. Pour conserver le pain davantage de temps (jusqu'à 1 mois), il est nécessaire de le congeler. Étant donné que le pain fait maison ne contient pas de conservateurs, il a tendance à moisir plus rapidement que le pain du commerce.

**Note :** Pour la machine à pain, nous recommandons principalement d'utiliser les mélanges de cuisson préparés d'avance, disponibles dans les magasins Lidl. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

## RECETTES POUR DU PAIN D'UN POIDS D'ENVIRON 1000 GRAMMES

Utilisez un mixeur pour le pétrissage afin d'obtenir les meilleurs résultats. Placez ensuite la pâte prête dans le moule de cuisson. Utilisez la touche **BREAD WEIGHT** pour entrer le poids de 1000 g. Réglez le niveau de cuisson de la croûte désiré. N'oubliez pas que le dosage des ingrédients et les rapports de quantité sont fournis uniquement à titre indicatif. Le résultat peut légèrement varier après la cuisson.

### Programme 1 : Pain ordinaire

#### Pain aux grains de tournesol

300 ml de lait tiède  
1 cuillères à soupe de beurre  
540 g de farine semi-fine de type 550 (T55 en France)  
5 cuillères à soupe de grains de tournesol  
1 cuillère à café de sel  
1/2 cuillère à café de sucre  
1 sachet de levain sec

#### Pain fermier

300 ml de lait  
1,5 cuillère à café de sel  
2 œufs  
1,5 cuillère à soupe de beurre/margarine  
540 g de farine de seigle de type 1050 (T110 en France)  
1 cuillère à soupe de sucre  
1 sachet de levain sec

#### Pain levé

50 g de levain  
350 ml d'eau  
1,5 cuillère à soupe de beurre  
1,5 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de sucre  
180 g de farine de seigle de type 997 (85 en France)  
360 g de farine de seigle de type 1050 (T110 en France)  
1 sachet de levain sec

**Pain de pomme de terre**

300 ml d'eau ou de lait  
 2 cuillères à soupe de beurre  
 1 œuf  
 90 g de purée de pommes de terre cuites  
 1 cuillère à café de sel  
 2 cuillère à soupe de sucre  
 540 g de farine semi-fine de type 550 (T55 en France)  
 1 sachet de levain sec

**Pain au persil**

350 ml de babeurre  
 1 cuillères à café de sel  
 1,5 cuillères à soupe de beurre  
 1 cuillère à soupe de sucre  
 540 g de farine semi-fine de type 550 (T55 en France)  
 4 cuillères à soupe de persil finement haché  
 3/4 de sachet de levain sec

**Pain pizza**

300 ml d'eau  
 1 cuillère à soupe d'huile  
 1 cuillères à café de sel  
 1 cuillère à café de sucre  
 1 cuillère à café d'origan  
 2 cuillères à café de parmesan râpé

**Programme 2 : Pain français****Pain blanc « classique »**

320 ml d'eau ou de lait  
 2 cuillères à soupe de beurre  
 1,5 cuillère à café de sel  
 2 cuillère à soupe de sucre  
 600 g de farine semi-fine de type 550 (T55 en France)  
 1 sachet de levain sec

**Pain blanc clair**

320 ml d'eau  
 20 g de beurre  
 1,5 cuillère à café de sel  
 1,5 cuillère à soupe de sucre  
 600 g de farine de type 405 (T45 en France)  
 1 sachet de levain sec  
 1 œuf

**Pain au miel**

320 ml d'eau  
 1,5 cuillère à café de sel  
 2,5 cuillères à café d'huile d'olive  
 1,5 cuillère à soupe de miel  
 600 g de farine semi-fine de type 550 (T55 en France)  
 1 sachet de levain sec

50 g de saucisson italien finement découpé  
 540 g de farine semi-fine de type 550 (T55 en France)  
 3/4 de sachet de levain sec

**Pain à la bière**

150 ml d'eau  
 150 ml de bière fermentation inférieure  
 540 g de farine semi-fine de type 550 (T55 en France)  
 3 cuillères à soupe de farine de sarrasin  
 1,5 cuillère à soupe de son  
 1 cuillères à café de sel  
 3 cuillères à soupe de grains de sésame  
 1,5 cuillères à soupe d'extrait sucré (sirop)  
 1/2 de sachet de levain sec  
 150 ml de levain avec la même quantité d'eau et de farine

**Pain de maïs**

350 ml d'eau  
 1 cuillères à soupe de beurre  
 540 g de farine semi-fine de type 550 (T55 en France)  
 3 cuillères à soupe de farine de semoule de maïs  
 1/2 pomme non épluchée  
 3/4 de sachet de levain sec

**Pain au pavot**

300 ml d'eau  
 540 g de farine semi-fine de type 550 (T55 en France)  
 1 cuillère à café de sucre  
 1 cuillères à café de sel  
 75 g de pavot moulu  
 1 cuillères à soupe de beurre  
 1 pincée de noix de muscade  
 3/4 de sachet de levain sec  
 1 cuillère à café de parmesan râpé

**Pain au paprika**

310 ml d'eau  
 1,5 cuillère à café de sel  
 1,5 cuillère à café d'huile  
 1,5 cuillère à café de paprika moulu  
 530 g de farine semi-fine de type 812 (T65, T80 en France)  
 1 sachet de levain sec  
 130 g de paprika rouge finement haché

## Programme 3 : Pain complet

### Pain de seigle complet

75 g de levain  
325 ml d'eau chaude  
2 cuillères à soupe de miel  
350 g de farine de seigle complète  
150 g de farine de blé dur complète  
1 cuillère à soupe de farine de caroube  
1/2 cuillère à soupe de sel  
1 sachet de levain sec

### Pain d'épeautre

350 ml de babeurre  
360 g de farine d'épeautre complète  
90 g de farine de seigle complète  
90 g de semoule d'épeautre  
50 g de grains de tournesol  
1 cuillères à café de sel  
1/2 cuillère à café de sucre  
75 ml de levain avec la même quantité d'eau et de farine  
3/4 de sachet de levain sec

### Pain de campagne avec semoule

350 ml d'eau  
1 cuillères à café de sel  
2 cuillères à soupe de beurre  
1,5 cuillère à soupe de miel  
360 g de farine à pain de type 1050 (T110 en France)  
180 g de farine de blé dur complète  
50 g de semoule de blé dur  
3/4 de sachet de levain sec

### Pain complet

350 ml d'eau  
25 g de beurre  
1 cuillères à café de sel  
1 cuillère à café de sucre  
270 g de farine à pain de type 1050 (T110 en France)  
270 g de farine de blé dur complète  
3/4 de sachet de levain sec

## Programme 4 : Pain sucré

### Pain aux raisins

300 ml d'eau  
2,5 cuillères à soupe de beurre  
1,5 cuillère à soupe de miel  
1 cuillères à café de sel  
540 g de farine de type 405 (T45 en France)  
100 g de raisins secs  
3/4 de sachet de levain sec

### Pain de seigle

300 ml d'eau  
1,5 cuillères à soupe de beurre  
1,5 cuillère à soupe de vinaigre de vin  
1 cuillères à café de sel  
1,5 cuillère à soupe de sucre  
180 g de farine de seigle de type 1150 (85, 130 en France)  
360 g de farine à pain de type 1050 (T110 en France)  
1 sachet de levain sec

### Pain 7 céréales

300 ml d'eau  
1,5 cuillères à soupe de beurre  
1 cuillère à café de sel  
2,5 cuillères à soupe de sucre  
240 g de farine à pain de type 1050 (T110 en France)  
240 g de farine de blé dur complète  
60 g de mélanges de grains  
3/4 de sachet de levain sec

### Pain brun

400 ml d'eau chaude  
160 g de farine de type 550 (T55 en France)  
200 g de grains de seigle grossièrement moulus  
180 g de grains de seigle finement moulus  
1 cuillères à café de sel  
100 g de grains de tournesol  
100 ml de mélasse  
1 sachet de levain sec  
1 sachet de levain avec la même quantité d'eau et de farine

### Pain aux raisins et aux noix

300 ml d'eau  
1,5 cuillères à soupe de beurre  
1 cuillères à café de sel  
1 cuillère à soupe de sucre  
540 g de farine à pain de type 405 (T45 en France)  
100 g de raisins secs  
3 cuillères à soupe de noix hachées  
3/4 de sachet de levain sec

**Pain au chocolat**

400 ml de lait  
 100 g de fromage blanc allégé  
 1,5 cuillères à café de sel  
 1,5 cuillère à café de sucre  
 600 g de farine de blé dur complète  
 10 cuillères à soupe de cacao  
 100 g de chocolat au lait en petits morceaux  
 1 sachet de levain sec

Vous pouvez utiliser du chocolat au lait ou du chocolat à pâtisserie.

Si vous enduisez la pâte d'une fine couche de lait après le pétrissage, la croûte aura une teinte plus foncée.

**Pain sucré**

300 ml d'eau ou de lait  
 2 cuillères à soupe de beurre  
 2 œufs  
 1,5 cuillère à café de sel  
 1,5 cuillère à soupe de miel  
 600 g de farine à pain de type 550 (T55 en France)  
 1 sachet de levain sec

**Programme 5 : Cuisson rapide****Pain blanc rapide**

360 ml d'eau  
 5 cuillères à soupe d'huile  
 4 cuillères à soupe de sucre  
 4 cuillères à café de sel  
 630 g de farine de type 405 (T45 en France)  
 1 sachet de levain sec

**Pain aux épices avec amandes**

300 ml d'eau  
 540 g de farine à pain de type 550 (T55 en France)  
 1 cuillère à café de sel  
 1 cuillère à café de sucre  
 2 cuillères à soupe de beurre  
 100 g d'amandes torréfiées (tranches)  
 1 cuillère à soupe de poivre vert en saumure  
 3/4 de sachet de levain sec

**Pain de carottes**

330 ml d'eau  
 1,5 cuillères à soupe de beurre  
 600 g de farine à pain de type 550 (T55 en France)  
 90 g de carottes finement coupées  
 2 cuillères à café de sel  
 1,5 cuillères à soupe de sucre  
 1 sachet de levain sec

**Programme 6 : Pétrissage de la pâte****Pâte à pizza (pour 2 pizzas)**

300 ml d'eau  
 1 cuillères à soupe d'huile d'olive  
 3/4 cuillère à café de sel  
 2 cuillères à soupe de sucre  
 450 g de farine de type 405 (T45 en France)  
 1 sachet de levain sec

**Pâte complète à pizza**

300 ml d'eau  
 1 cuillères à soupe d'huile d'olive  
 3/4 cuillère à café de sel  
 1 cuillère à soupe de miel  
 450 g de farine de blé dur complète  
 50 g de grains de blé dur germés  
 1 sachet de levain sec

Étalez la pâte et laissez-la lever environ 10 minutes. Placez les ingrédients requis sur la pâte et faites cuire la pizza pendant environ 20 minutes à 180°C.

**Kornspitz**

200 ml d'eau  
 50 g de beurre  
 3/4 cuillère à café de sel  
 1 œuf  
 3 cuillères à soupe de sucre  
 500 g de farine de type 1050 (T110 en France)  
 50 g de grains de blé dur germés  
 1 sachet de levain sec

**Petits pains**

200 ml d'eau  
 1/4 cuillère à café de sel  
 360 g de farine à pain de type 405 (T45 en France)  
 1/2 cuillère à café de sucre  
 1/2 de sachet de levain sec

Façonnez les petits pains avec la pâte. Enduisez les petits pains avec 1 œuf battu et saupoudrez de sel (environ 1-2 cuillères à soupe de sel pour 12 petits pains au total). Faites cuire les petits pains à 230°C pendant environ 15-20 minutes.

**Baguettes françaises**

300 ml d'eau  
 1 cuillère à soupe de miel  
 1 cuillères à café de sel  
 1 cuillère à café de sucre  
 540 g de farine de type 550 (T55 en France)  
 1 sachet de levain sec

Façonnez les baguettes avec la pâte et découpez pour chacune d'une la forme typique sur le côté supérieur. Laissez reposer la pâte pendant environ 30-40 minutes. Faites cuire à 175°C pendant environ 25 minutes.

**Programme 7 : Pâtes**

5 œufs (à température ambiante) ou 300 ml d'eau  
 250 g de farine de blé dur fine de type 405 (T45 en France)  
 250 g de farine première de type 1050 (85, 130 en France)

**Programme 8 Pain au babeurre****Pain au babeurre (1ère variante)**

350 ml de babeurre  
 2 cuillères à soupe de beurre  
 2 cuillères à café de sel  
 3 cuillères à soupe de sucre  
 600 g de farine de type 1050 (85, 130 en France)  
 1 sachet de levain sec

**Pain au babeurre (2nde variante)**

250 ml de babeurre  
 130 ml d'eau  
 600 g de farine de type 1050 (85, 130 en France)  
 60 g de farine de seigle de type 997 (85 en France)  
 1,5 cuillères à café de sel  
 1 sachet de levain sec

**Pain au yaourt**

250 ml d'eau ou de lait  
 150 g de yaourt  
 1 cuillères à café de sel  
 1 cuillère à café de sucre  
 500 g de farine de type 550 (T55 en France)  
 3/4 de sachet de levain sec

**Pain au fromage blanc**

200 ml d'eau ou de lait  
 3 cuillère à soupe d'huile  
 260 g de fromage blanc (avec 40% de teneur en matières grasses)  
 600 g de farine de blé dur  
 1,5 cuillères à café de sel  
 1,5 cuillères à soupe de sucre  
 1 sachet de levain sec

**Programme 9 : Pain sans gluten**

**Avertissement :** Avant la cuisson de pâte sans gluten, veillez à nettoyer méticuleusement l'ensemble des éléments intérieurs de l'appareil, principalement les crochets de pétrissage. Même de très faibles quantités de farine de blé sont susceptibles de provoquer une réaction allergique chez les personnes souffrant d'intolérance au gluten.

**Pain sans gluten à la pomme de terre**

440 ml d'eau  
 1,5 cuillère à soupe d'huile  
 400 g de mélange de pâte à pain sans gluten (par ex. « Mix B » de la marque Schär)  
 1,5 cuillère à café de sel  
 1,5 cuillère à soupe de sucre  
 1,5 de sachet de levain sec  
 230 g de purée de pommes de terre cuites et pelées

**Pain sans gluten au yaourt**

350 ml d'eau  
 150 g de yaourt nature  
 1,5 cuillère à soupe d'huile  
 1,5 cuillère à soupe de vinaigre de vin  
 100 g de farine sans gluten (par ex. de millet, de riz ou de sarrasin)  
 400 g de mélange de pâte à pain sans gluten (par ex. « Mix B » de la marque Schär)

- 1,5 cuillère à café de sel
- 1,5 cuillère à soupe de sucre
- 1,5 de sachet de levain sec
- 1 cuillère à café de farine de guar ou de caroube

### **Pain sans gluten aux graines**

- 250 ml d'eau
- 200 ml de lait
- 1,5 cuillère à soupe d'huile
- 500 g de mélange de pâte à pain sans gluten
- 1,5 cuillère à café de sel
- 1,5 cuillère à soupe de sucre
- 1,5 de sachet de levain sec
- 100 g de graines (par exemple de tournesol)

### **Programme 10 : Mélange à gâteaux**

Ce programme est destiné à la préparation des mélanges destinés aux pâtes à gâteau. Suivez les instructions figurant sur l'emballage du mélange concerné.

### **Programme 11 : Confiture**

Votre machine à pain peut être utilisée pour la préparation des confitures et des marmelades. Vous pouvez essayer même si vous ne l'avez jamais fait. Vous obtiendrez une confiture délicieuse, avec un goût de fruits frais.

Procédez comme suit :

- Lavez les fruits, frais et bien mûrs. Il est préférable de peler les fruits à peau dure comme les pommes, les pêches et les poires.
- Utilisez toujours la quantité indiquée, précisément signalée pour le programme JAM. Dans le cas contraire, le mélange sera cuit plus tôt et commencera à déborder.
- Pesez les fruits, coupez-les en petits morceaux (max. 1 cm) ou broyez-les et placez-les dans le récipient.
- Ajoutez le sucre gélifiant selon la quantité requise. Utilisez uniquement du sucre de cette nature, non du sucre ordinaire.
- Mélangez les fruits avec le sucre et démarrez le programme. Ce dernier démarrera alors et se déroulera de manière automatique.
- Peu avant la fin du programme, rincez les bocaux à confiture préparés avec de l'eau chaude.
- Remplissez alors les bocaux avec la confiture et fermez-les bien.
- Osez les bocaux à confiture fermés à l'envers pendant environ 5-10 minutes. Une sous-pression d'air est alors créée dans les bocaux, permettant à la confiture de rester fraîche.

#### **Confiture d'orange**

- 350 g d'oranges
- 150 g de citrons
- 500 g de sucre gélifiant

#### **Confiture de fraises**

- 500 g de fraises
- 500 g de sucre gélifiant
- 2-3 cuillères à soupe de jus de citron

### **Bon appétit !**

Les recettes de ce livret sont fournies sans garantie. Tous les ingrédients et toutes les procédures sont uniquement à titre indicatif. Élargissez les adaptez les présentes recettes sur la base de votre expérience personnelle. Nous espérons que vous apprécierez nos recettes et nous vous souhaitons un bon appétit.

### **Pain sans gluten au riz**

- 350 ml d'eau
- 200 g de yaourt nature
- 1,5 cuillère à soupe d'huile
- 1,5 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 200 g de farine de riz
- 300 g de mélange de pâte à pain sans gluten
- 1,5 cuillère à café de sel
- 1,5 cuillère à soupe de sucre
- 1,5 de sachet de levain sec
- 1 cuillère à café de farine de guar ou de caroube

## RÉSOLUTIONS DES PROBLÈMES LIÉS AUX RECETTES

<b>Pourquoi il y a parfois de la farine sur la croûte ?</b>	<p>Votre pâte est peut-être trop sèche. La prochaine fois, faites plus attention lors du dosage des ingrédients. Ajoutez jusqu'à 1 litre de liquide en plus.</p>
<b>Pourquoi les ingrédients doivent-ils être ajoutés dans un ordre donné ?</b>	<p>Ceci est le meilleur moyen de préparer la pâte. L'utilisation de la fonction du minuteur empêche le mélange du levain avec le liquide avant le mélange de la pâte.</p>
<b>Pourquoi la pâte n'est-elle pétrie qu'à moitié ?</b>	<p>Vérifiez que les crochets de pétrissage et le moule de cuisson sont correctement en place. Vérifiez également la consistance de la pâte et, une ou plusieurs fois après le pétrissage, ajoutez 1/2 à 1 cuillère à soupe de liquide ou de farine.</p> <p>En ce qui concerne les mélanges de cuisson : La quantité de mélanges de cuisson et des autres additifs ne correspond pas à la capacité du moule de cuisson. Réduisez la quantité d'ingrédients.</p>
<b>Pourquoi le pain n'a pas levé ?</b>	<p>Le levain utilisé était périmé, ou alors vous avez omis d'ajouter le levain.</p>
<b>Quand ajouter les noix et les fruits dans la pâte ?</b>	<p>Un signal sonore sera émis au moment d'ajouter des ingrédients. Si vous avez ajouté ces ingrédients dès le début, les noix ou les fruits peuvent être broyés pendant le pétrissage.</p>
<b>Le pain cuit est trop humide.</b>	<p>Vérifiez la consistance de la pâte 5 minutes après le début du pétrissage et ajoutez davantage de farine en cas de besoin.</p>
<b>Bulles d'air à la surface du pain.</b>	<p>Quantité de levain utilisée trop importante.</p>
<b>Le pain lève progressivement pendant la cuisson, mais s'aplatit ensuite.</b>	<p>La pâte a pu lever trop rapidement. Afin d'éviter cela, diminuez la quantité d'eau, augmentez la quantité de sel et/ou réduisez la quantité de levain.</p>
<b>Puis-je utiliser également d'autres recettes ?</b>	<p>Vous pouvez évidemment utiliser d'autres recettes, mais vous devez faire attention aux quantités d'ingrédients. Familiarisez-vous minutieusement avec votre appareil à l'aide des recettes ici mentionnées, ensuite, vous serez en mesure d'essayer vos propres recettes. NE DÉPASSEZ JAMAIS le volume de 700 g de farine.</p> <p>Ajustez les quantités d'ingrédients indiqués dans les recettes en fonction des quantités indiquées dans le présent livret.</p>



# KNJIGA RECEPTA

## KORISNE INFORMACIJE O SASTOJJCIMA

### Brašno

Za pečenje su pogodne najčešće vrste brašna, poput pšeničnog ili raženog brašna. Međutim, vrsta brašna može varirati od zemlje do zemlje. Program za pečenje „Kruh bez glutena“ omogućava upotrebu brašna bez glutena poput kukuruznog, heljadinog ili krumpirovog brašna. Možete koristiti i gotove smjese za pečenje. Programi 1 i 2 idealni su za dodavanje malih udjela (10–20 %) sjemenki ili krupice.

U slučaju većeg udjela cjelovitih žitarica (70-95%) koristite program 3.

U receptima se pojavljuju sljedeće vrste brašna:

Vrsta brašna	Opis
Tip 405	Standardno pšenično brašno
Tip 550	Glatko pšenično brašno
Tip 997	Standardno raženo brašno
Tip 812	Pirovo brašno
Tip 1050	Krušno pšenično brašno, tamno i glatko
Tip 1150	Krušno raženo brašno s visokim sadržajem minerala

### Kvasac

Kvaščeve gljivice koje se nalaze u kvascu razgrađuje šećer i druge ugljikohidrate iz tijesta i pretvara ih u ugljični dioksid, uzrokujući dizanje tijesta. Kvasac je dostupan u različitim oblicima, kao što su - suhi kvasac, svježi kvasac ili pekarski kvasac.

Da biste postigli najbolje rezultate, preporučujemo koristiti suhi kvasac.

Ako umjesto suhog kvasca koristite svježi, pridržavajte se uputa na pakiranju. Općenito, 1 paket suhog kvasca sadrži oko 21 g svježeg kvasca i dostatan je za oko 500 g brašna. Kvasac uvijek čuvajte u hladnjaku, jer ga toplina razgrađuje. Prije upotrebe provjerite rok trajanja. Nakon otvaranja pakiranja, neiskorišteni kvasac potrebno je pažljivo zamotati i pohraniti u hladnjaku.

**Napomena:** Za sve recepte u ovoj knjizi preporučujemo koristiti suhi kvasac.

### Šećer

Šećer ima presudan utjecaj na ravnomjerno pečenje i okus kruha. Šećer pokreće proces fermentacije i zahvaljujući njemu tijesto će se postupno dizati. Recepti u ovoj knjizi pretpostavljaju upotrebu kristal šećera. Nemojte koristiti šećer u prahu, ukoliko nije posebno navedeno. Umjetni zaslađivači nisu prikladni za nijedan od ovih recepta.

### Sol

Sol je važna za okus i ravnomjerno pečenje kruha. Sol također pomaže usporiti dizanje tijesta. Stoga, ne stavljajte veću količinu soli od navedene u receptu. Sol je moguće izostaviti zbog dijetalnih ograničenja. U ovom slučaju imajte na umu da tijesto može brže narasti.

### Tekućine

Za izradu kruha mogu se koristiti tekućine poput vode, mlijeka ili mlijeka u prahu. Mlijeko obogaćuje okus kruha i omekšava njegovu koru, dok upotreba čiste vode daje hrskavu koru. Neki recepti uključuju korištenje voćnog soka ili soka umjesto vode kako bi kruh dobio neki okus.

### Jaje

Jaja obogaćuju tijesto i daju kruhu mekšu teksturu. Kad pečenja kruha prema receptima iz ove knjige, koristite što veće jaje.

## Masnoća za pečenje, maslac ili ulje

Masnoća za pečenje, maslac ili ulje daju kruhu s kvascem potrebnu podatnost. Jedinstvena kora i tekstura francuskih kruhova uzrokovana je time da se ne koristi ulje za pečenje. S druge strane, kruh koji sadrži masnoću duže će ostati svjež. Ako maslac izvadite izravno iz hladnjaka, narežite ga na manje komade kako biste ga bolje umiješali u tijesto prilikom miješanja.

## Kruh bez glutena

Celijakija ili intolerancija na gluten kronična je autoimuna bolest čiji okidač je hrana koja sadrži gluten. Gluten je protein, kojeg sadrži pšenica, ječam, raž i većina drugih žitarica. Kod bolesnika s celijakijom ovaj protein izaziva iritaciju sluznice tankog crijeva. Ljudi koje pate od ove bolesti mogu jesti samo poseban kruh pripremljen od brašna bez glutena.

Međutim, pečenje kruha, peciva i slastica od brašna bez glutena zahtijeva malo vježbanja. Brašno bez glutena se diže duže, slabije apsorbira tekućinu i manje se lijepi. Brašno bez glutena za pečenje je potrebno zgusnuti pomoću posebnih zgušnjivači bez glutena. To uključuje kalijev bitartrat, kvas iz kukuruznog ili rižinog brašna, prašak za pecivo na bazi kukuruza, guar brašno, pektin, korijen kudzu i drugo. Nažalost, kruh bez glutena nema tipičan okus svježeg kruha. Konzistencija kruha od brašna bez glutena također će se razlikovati od tradicionalnog kruha od pšeničnog brašna.

## Količine sastojaka

Pakovanje vašeg novog kućnoga pekača kruha uključuje sljedeće mjerne čaše koje uvelike olakšavaju mjerenje i pripremu sastojaka potrebnih za pečenje kruha.

- 1 mjerna čaša s oznakom volumena
- 1 mjerna žlica koja odgovara žlici za juhu
- 1 mjerna žlica koja odgovara žlici za čaj

Postavite mjerne čaše na odgovarajuću ravnu površinu. Obavezno poravnajte sadržaj s linijom na mjernoj čaši. Provjerite je li mjerna čaša suha prije mjerenja suhih sastojaka.

## SAVJETI ZA PEČENJE

### Pečenje u različitim klimatskim uvjetima

Ako se nalazite na većim nadmorskim visinama, imajte na umu da niži atmosferski tlak može rezultirati bržom fermentacijom kvasca i samim time bržim dizanjem tijesta. Dakle, u tome slučaju možete koristiti manje kvasca. U sušnijim područjima tijesto će se više sušiti i zahtijevati će više tekućine. Suprotno tome, u vlažnim područjima brašno će biti vlažnije i stoga će apsorbirati manje tekućine. U tim područjima koristite više brašna.

### Prethodno pripremljene smjese za pečenje

U ovom pekaču možete peći i kruh iz prethodno pripremljene smjese za pečenje. Postupite prema proizvođačevim uputama na omotu. Tablica u nastavku daje pregled doziranja nekih smjesa za pečenje.

Smjesa za pečenje	za kruh težak oko 750 g
FIT kruh od cijelog zrna	500 g smjese za pečenje 350 ml vode
Kruh sa suncokretovim sjemenkama	500 g smjese za pečenje 350 ml vode
Rustikalni kruh od cijelog zrna	500 g smjese za pečenje 370 ml vode
Seljački kruh	500 g smjese za pečenje 350 ml vode
Ciabatta	500 g smjese za pečenje 360 ml vode 1 žlica maslinovog ulja

## Rezanje i spremanje kruha

Za najbolje rezultate, ostavite da se svježe pečeni kruh hladi na stalku u pećnici 15 do 30 minuta. Za rezanje koristite posebnu sjeckalicu kruha ili nazubljeni nož. Kruh se može čuvati na sobnoj temperaturi do 3 dana u prikladnoj plastičnoj vrećici ili kutiji za kruh. Ako želite pohraniti kruh na duže (do 1 mjeseca), morate ga zamrznuti. Budući da domaći kruh ne sadrži konzervanse, ima tendenciju bržeg kvarenja od kruha kupljenog u trgovini.

**Napomena:** Za uporabu s ovim kućnim pekačem, preporučujemo da koristite posebno gotove smjese za pečenje, koje se mogu kupiti u Lidl trgovinama. Slijedite upute na pakiranju.

## RECEPTI ZA KRUH TEŽAK OKO 1000 GRAMA

Da bi postigli najbolje rezultate, mijesite tijesto pomoću miksera. Zatim gotovo tijesto stavite u kalup za pečenje. Pomoću tipke **BREAD WEIGHT** Unesite težinu od 1000 g. Podesite željenu razinu pečenja kore. Imajte na umu da je gore navedeni omjer sastojaka i njihovih količina samo približan. Stvarni rezultati pečenja mogu biti neznatno drugačiji.

### Program 1: Uobičajeni kruh

#### Suncokretov kruh

300 ml mlakog mlijeka  
1 žlica maslaca  
540 g brašna tipa 550  
5 žlica sjemenki suncokreta  
1 žličica soli  
1/2 žličice šećera  
1 vrećica suhog kvasca

#### Kruh sa kiselim tijestom

50 g kvasca  
350 ml vode  
1,5 žlice maslaca  
1,5 žličice soli  
1 žličica šećera  
180 g raženog brašna tipa 997  
360 g raženog brašna tipa 1050  
1 vrećica suhog kvasca

#### Seljački kruh

300 ml mlijeka  
1,5 žličice soli  
2 jaja  
1,5 žlice maslaca/margarina  
540 g raženog brašna tipa 1050  
1 žlica šećera  
1 vrećica suhog kvasca

#### Kruh od krumpira

300 ml vode ili mlijeka  
2 žlice maslaca  
1 jaja  
90 g kuhanog, zgnječenog krumpira  
1 žličica soli  
2 žlice šećera  
540 g brašna tipa 550  
1 vrećica suhog kvasca

#### Kruh sa začinskim biljem

350 ml mlaćenica  
1 žličica soli  
1,5 žlice maslaca  
1 žlica šećera  
540 g brašna tipa 550  
4 žlice sitno sjeckanog lista peršina  
3 / 4 vrećica suhog kvasca

#### Pizza kruh

300 ml vode  
1 žlice ulja  
1 žličica soli  
1 žličica šećera  
1 žličica origana  
2 žličice ribanog parmezana  
50 g sitno narezane talijanske salame  
540 g brašna tipa 550  
3 / 4 vrećica suhog kvasca

## Pivski kruh

150 ml vode  
150 ml lager piva  
540 g brašna tipa 550  
3 žlice heljadinog brašna  
1,5 žlica mekinja  
1 žličica soli  
3 žlice sezamovih sjemenki  
1,5 žlica ekstrakta slada (sirup)  
1 / 2 vrećica suhog kvasca  
150 ml kvasca pomiješanog s istom količinom vode  
i brašna

## Program 2: Francuski kruh

### „Klasični“ bijeli kruh

320 ml vode ili mlijeka  
2 žlice maslaca  
1,5 žličice soli  
2 žlice šećera  
600 g brašna tipa 550  
1 vrećica suhog kvasca

### Svijetli bijeli kruh

320 ml vode  
20 g maslaca  
1,5 žličice soli  
1,5 žličice šećera  
600 g brašna tipa 405  
1 vrećica suhog kvasca  
1 jaje

### Medeni kruh

320 ml vode  
1,5 žličice soli  
2,5 žlice maslinovog ulja  
1,5 žlica meda  
600 g brašna tipa 550  
1 vrećica suhog kvasca

## Program 3: Kruh od cjelovitog zrna

### Raženi kruh od cijelog zrna

75 g kvasca  
325 ml tople vode  
2 žlice medljike  
350 g raženog brašna cjelovitog zrna  
150 g raženog brašna cjelovitog zrna  
1 žlica brašna od rogača  
1 / 2 žlice soli  
1 vrećica suhog kvasca

## Kukuruzni kruh

350 ml vode  
1 žlica maslaca  
540 g brašna tipa 550  
3 žlice brašna od kukuruznog zdroba  
1/2 narezane jabuke s korom  
3 / 4 vrećica suhog kvasca

### Makovi kruh

300 ml vode  
540 g brašna tipa 550  
1 žličica šećera  
1 žličica soli  
75 g mljevenog maka  
1 žlica maslaca  
1 prstohvat muškarnog oraščića  
3 / 4 vrećica suhog kvasca  
1 žlice ribanog parmezana

### Kruh s paprikom

310 ml vode  
1,5 žličice soli  
1,5 žličice ulja  
1,5 žličice paprike u prahu  
530 g brašna tipa 812  
1 vrećica suhog kvasca  
130 g sitno narezanih crvenih paprika

### Kruh od pirovog brašna

350 ml mlaćenice  
360 g pirovog brašna cjelovitog zrna  
90 g raženog brašna cjelovitog zrna  
90 g pirove krupice  
50 g sjemenki suncokreta  
1 žličica soli  
1/2 žličice šećera  
75 ml kvasca pomiješanog s istom količinom vode  
i brašna  
3 / 4 vrećica suhog kvasca

### Seoski kruh s krupicom

350 ml vode  
1 žličica soli  
2 žlice maslaca  
1,5 žlica meda  
360 g krušnog brašna tipa 1050  
180 g raženog brašna cjelovitog zrna  
50 g pšenične krupice  
3 / 4 vrećica suhog kvasca

### Kruh od cjelovitog zrna

350 ml vode  
25 g maslaca  
1 žličica soli  
1 žličica šećera  
270 g krušnog brašna tipa 1050  
270 g pšeničnog brašna cjelovitog zrna  
3 / 4 vrećica suhog kvasca

### Raženi kruh

300 ml vode  
1,5 žlice maslaca  
1,5 žlica vinskog octa  
1 žličica soli  
1,5 žlice šećera  
180 g raženog brašna tipa 1150  
360 g krušnog brašna tipa 1050  
1 vrećica suhog kvasca

## Program 4: Slatki kruh

### Kruh s grožđicama

300 ml vode  
2,5 žlice maslaca  
1,5 žlica meda  
1 žličica soli  
540 g brašna tipa 405  
100 g grožđica  
3 / 4 vrećica suhog kvasca

### Kruh od grožđica i oraha

300 ml vode  
1,5 žlice maslaca  
1 žličica soli  
1 žlica šećera  
540 g krušnog brašna tipa 405  
100 g grožđica  
3 žlice nasjeckanih oraha  
3 / 4 vrećica suhog kvasca

### Kruh od sedam zrna

300 ml vode  
1,5 žlice maslaca  
1 žličica soli  
2,5 žlice šećera  
240 g krušnog brašna tipa 1050  
240 g pšeničnog brašna cjelovitog zrna  
60 g smjese sjemeni  
3 / 4 vrećica suhog kvasca

### Smeđi kruh

400 ml tople vode  
160 g brašna tipa 550  
200 g grubo mljevene ražene krupice  
180 g fino mljevene ražene krupice  
1 žličica soli  
100 g sjemenki suncokreta  
100 ml melase  
1 vrećica suhog kvasca  
1 vrećica kvasca pomiješanog s istom količinom vode i brašna

### Čokoladni kruh

400 ml mlijeka  
100 g nemasnog svježeg sira  
1,5 žličica soli  
1,5 žličica šećera  
600 g pšeničnog brašna cjelovitog zrna  
10 žlica kakaa  
100 g mliječne čokolade, drobljene na manje komade  
1 vrećica suhog kvasca  
Možete koristiti mliječnu čokoladu ili čokoladu za kuhanje.  
Ako nakon što zamijesite stavite malo mlijeka na tijesto, kora postaje tamnija.

### Slatki kruh

300 ml vode ili mlijeka  
2 žlice maslaca  
2 jaja  
1,5 žličice soli  
1,5 žlica meda  
600 g krušnog brašna tipa 550  
1 vrećica suhog kvasca

## Program 5: Brzo pečenje

### Brzi bijeli kruh

360 ml vode  
5 žlica ulja  
4 žličice šećera  
4 žličice soli  
630 g brašna tipa 405  
1 vrećica suhog kvasca

### Kruh s paprom i bademom

300 ml vode  
540 g krušnog brašna tipa 550  
1 žličica soli  
1 žličica šećera  
2 žlice maslaca  
100 g pečenih badema (listići)  
1 žlica zelenog papra u salamuri  
3 / 4 vrećica suhog kvasca

## Program 6: Miješenje tijesta

### Tijesto za pizzu (za 2 pizze)

300 ml vode  
1 žlice maslinovog ulja  
3 / 4 žlice soli  
2 žličice šećera  
450 g brašna tipa 405  
1 vrećica suhog kvasca

### Tijesto za pizzu od cijelog zrna pšenice

300 ml vode  
1 žlice maslinovog ulja  
3 / 4 žlice soli  
1 žlica meda  
450 g pšeničnog brašna cjelovitog zrna  
50 g pšeničnih klica  
1 vrećica suhog kvasca

Tijesto razvaljajte i ostavite da se diže oko 10 minuta. Na tijesto stavite željene sastojke i pizzu pecite oko 20 minuta na 180 °C.

### Kornspitz

200 ml vode  
50 g maslaca  
3 / 4 žlice soli  
1 jaje  
3 žlice šećera  
500 g brašna tipa 1050  
50 g pšeničnih mekinja  
1 vrećica suhog kvasca

### Kruh od mrkve

330 ml vode  
1,5 žlice maslaca  
600 g krušnog brašna tipa 550  
90 g sitno sjeckane mrkve  
2 žličice soli  
1,5 žličice šećera  
1 vrećica suhog kvasca

### Pereci

200 ml vode  
1 / 4 žlice soli  
360 g krušnog brašna tipa 405  
1/2 žličice šećera  
1 / 2 vrećica suhog kvasca

Oblikujte tijesto u perece. Premažite perece razmućenim jajetom i posipajte solju (otprilike 1-2 žlice grubozrnate soli za ukupno 12 pereca). Pecite perece na 230 °C oko 15-20 minuta.

### Francuske bagete

300 ml vode  
1 žlica meda  
1 žličica soli  
1 žličica šećera  
540 g brašna tipa 550  
1 vrećica suhog kvasca

Od tijesta oblikujte bagete i izrežite tipičan oblik na vrhu svake. Neka odstoji oko 30-40 minuta. Pecite 25 minuta u pećnici zagrijanoj na 175 °C.

## Program 7: Tjestenina

5 jaja (na sobnoj temperaturi) ili 300 ml vode  
250 g glatkog pšeničnog brašna tip 405  
250 g oštrog brašna tipa 1050

## Program 8 Kruh od mlaćenice

### Kruh od mlaćenice (1. varijanta)

350 ml mlaćenice  
2 žlice maslaca  
2 žličice soli  
3 žlice šećera  
600 g brašna tipa 1050  
1 vrećica suhog kvasca

### Kruh od mlaćenice (2. varijanta)

250 ml mlaćenice  
130 ml vode  
600 g brašna tipa 1050  
60 g raženog brašna tipa 997  
1,5 žličice soli  
1 vrećica suhog kvasca

### Jogurtov kruh

250 ml vode ili mlijeka  
150 g jogurta  
1 žličica soli  
1 žličica šećera  
500 g brašna tipa 550  
3 / 4 vrećica suhog kvasca

### Kruh od svježeg sira

200 ml vode ili mlijeka  
3 žlice ulja  
260 g svježeg sira (sa 40% masti)  
600 g pšeničnog brašna  
1,5 žličice soli  
1,5 žličice šećera  
1 vrećica suhog kvasca

## Program 9: Kruh bez glutena

**Upozorenje:** Prije pečenja tijesta bez glutena obavezno temeljito očistite sve unutarnje dijelove uređaja, posebno kuke za miješanje. Čak i tragovi pšeničnog brašna mogu izazvati alergijsku reakciju kod osjetljivih osoba koje pate od celijakije.

### Krumpirov kruh bez glutena

440 ml vode  
1,5 žlice ulja  
400 g smjese za kruh bez glutena  
(npr. "Mix B" marke Schär)  
1,5 žličice soli  
1,5 žličice šećera  
1,5 vrećica suhog kvasca  
230 g kuhanog krumpira, oguljenog i zgnječenog

### Kruh od jogurta bez glutena

350 ml vode  
150 g bijelog jogurta  
1,5 žlice ulja  
1,5 žlica vinskog octa  
100 g bezglutenskog brašna  
(npr. proso, riža ili heljda)  
400 g tijesta za kruh bez glutena (npr. "Mix B" marke Schär)  
1,5 žličice soli  
1,5 žličice šećera  
1,5 vrećica suhog kvasca  
1 žličica guar ili rogačevog brašna

### Kruh bez glutena sa sjemenkama

250 ml vode  
200 ml mlijeka  
1,5 žlice ulja  
500 g smjese za kruh bez glutena  
1,5 žličice soli  
1,5 žličice šećera  
1,5 vrećica suhog kvasca  
100 g sjemenki (npr. suncokret)

### Rižin kruh bez glutena

350 ml vode  
200 g bijelog jogurta  
1,5 žlice ulja  
1,5 žlica vinskog octa  
200 g rižinog brašna  
300 g smjese za kruh bez glutena  
1,5 žličice soli  
1,5 žličice šećera  
1,5 vrećica suhog kvasca  
1 žličica guar ili rogačevog brašna

## Program 10: Smjesa za tortu

Ovaj se program koristi za rad sa smjesama za kolače. Slijedite upute na pakiranju za određenu smjesu.

## Program 11: Marmelada

U kućnom pekaču također možete jednostavno pripremiti džemove i marmelade. Čak i ako to nikad niste učinili, možete pokušati. Dobit ćete posebno ukusnu, svježvu voćnu marmeladu.

Postupite na sljedeći način:

- Operite svježe, zrelo voće. Voće s tvrdom korom poput jabuka, breskvi, krušaka itd. bolje je oguliti.
- Uvijek koristite naznačenu količinu, jer je prilagođena za program JAM. Inače se smjesa prerano zakuha i počne se prelijevati.
- Izvažite voće i narežite ga na male komadiće (max. 1 cm) ili zgnječite i stavite u posudu.
- Dodajte šećer za želatinu u potrebnoj količini. Koristite samo ovu vrstu, a ne uobičajeni šećer.
- Pomiješajte voće sa šećerom i pokrenite program. Od tog trenutka će program raditi automatski dalje.
- Neposredno prije završetka rada programa staklenke za džem koje ste pripremili isperite vrućom vodom.
- Zatim staklenke napunite džemom i dobro ih zatvorite.
- Zatvorene staklenke preokrenite naopako na otprilike 5-10 minuta. Na taj način u staklenkama se stvara vakuum i džem ostaje duže svjež.

### Džem od naranče

350 g naranči  
150 g limuna  
500 g šećera za želiranje

### Džem od jagode

500 g jagoda  
500 g šećera za želiranje  
2-3 žlice limunovog soka

### Džem od šumskog voća

500 g odmrznutih bobica šumskog voća  
500 g šećera za želiranje  
1 žlica limunovog soka

U posudi za pečenje uvijek izmiješajte sve sastojke odjednom.

## Dobar tek!

Recepti u ovoj knjizi dani su bez jamstva. Svi sastojci i postupak su samo vodič. Proširite i prilagodite ove recepte na temelju vašeg osobnog iskustva. Nadamo se da ćete uživati u receptima i želimo Vam dobar tek.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA S RECEPTIMA

<b>Zašto moj kruh povremeno ima brašno na kori?</b>	Tijesto vam je možda previše suho. Sljedeći put obratite više pažnje kod odvage sastojaka. Dodajte više tekućine, do 1 žlicu.
<b>Zašto je potrebno dodavati sastojke ovim redoslijedom?</b>	To je najbolji način pripreme tijesta. Korištenje funkcije tajmera sprječava miješanje kvasca s tekućinom prije miješanja tijesta.
<b>Zašto se tijesto samo djelomično mijesi?</b>	Provjerite jesu li kuke za miješanje i kalup za pečenje pravilno postavljeni. Također provjerite konzistenciju tijesta i jednom ili više puta nakon miješanja dodajte 1/2 do 1 žlicu tekućine ili brašna. Što se tiče smjese za pečenje: Količina smjese za pečenje i ostalih sastojaka ne odgovara kapacitetu kalupa za pečenje. Smanjite količinu sastojaka.
<b>Zašto se kruh nije podigao?</b>	Kvasac koji ste koristili je bilo prestar ili niste stavili kvasac.



<b>Kada trebam u tijesto dodati orahe i voće?</b>	Tijekom dodavanja sastojaka čut ćete signalni ton. Ako ove sastojke dodate u tijesto na početku, orasi ili voće tijekom miješanja se može zdrobiti.
<b>Pečeni kruh je previše vlažan.</b>	Provjerite konzistenciju tijesta 5 minuta nakon započinjanja miješanja i po potrebi dodajte još brašna.
<b>Na površini kruha nalaze se mjehurići zraka.</b>	Količina korištenog kvasca vjerojatno je bila prevelika.
<b>Kruh se diže tijekom pečenja, ali poslije splasne.</b>	Tijesto se možda prebrzo diže. Da biste to spriječili smanjite količinu vode, povećajte količinu soli i / ili smanjite količinu kvasca.
<b>Mogu li koristiti i druge recepte?</b>	Naravno, možete koristiti i druge recepte, ali obratite pažnju na količinu sastojaka. Temeljito upoznajte svoj uređaj pomoću ovdje navedenih recepata, a zatim isprobajte vlastite recepte. NIKADA ne prelazite količinu od 700 g brašna. Količinu sastojaka u receptima prilagodite količini koja je prikazana za recepte u ovoj knjizi.

## LIBRO DELLE RICETTE

## INFORMAZIONI UTILI SUGLI INGREDIENTI

**Farina**

La maggior parte dei tipi di farina disponibili in commercio, come farina di frumento o di segale, sono adatti per la cottura in forno. Tuttavia, la denominazione del tipo di farina può variare da un paese all'altro. Il programma di cottura "Pane senza glutine" consente l'utilizzo di farine prive di glutine come le farine di mais, di grano saraceno o di patate. Si possono utilizzare anche miscele già pronte per la cottura.

I programmi 1 e 2 sono ideali per l'aggiunta di piccoli semi (10-20%) o semolino.

Se si sta utilizzando una maggiore proporzione di cereali integrali (70-95%), utilizzare il programma 3.

Nelle ricette compaiono i seguenti tipi di farina.

Tipo di farina	Descrizione
Tipo 405	Farina di frumento standard
Tipo 550	Farina di frumento semi-raffinata
Tipo 997	Farina di segale standard
Tipo 812	Farina di farro
Tipo 1050	Farina per pane di frumento, scura e liscia
Tipo 1150	Farina per pane di segale con elevato contenuto di minerali

**Lievito**

Il lievito scompone lo zucchero e altri carboidrati contenuti nel corpo e li converte in anidride carbonica, causando l'accrescimento dell'impasto. Il lievito è disponibile in varie forme - come lievito secco, lievito fresco o lievito di birra.

Per ottenere i migliori risultati si consiglia di utilizzare un lievito secco.

Se si utilizza lievito fresco invece di lievito secco, seguire le istruzioni sulla confezione. In genere 1 confezione di lievito secco corrisponde a circa 21 g di lievito fresco ed è adatto per circa 500 g di farina. Conservare sempre il lievito nel frigorifero, in quanto il calore lo rovina. Controllare la data di scadenza prima dell'uso. Dopo aver aperto la confezione, il lievito inutilizzato deve essere impacchettato correttamente e riposto nel frigorifero.

**Nota:** Consigliamo di utilizzare lievito secco in tutte le ricette contenute in questo libro.

**Zucchero**

Lo zucchero ha un'influenza decisiva sul grado di cottura e sul gusto del pane. Il processo di fermentazione viene avviato dallo zucchero e l'impasto lievita gradualmente. Le ricette di questo libro presuppongono l'utilizzo di zucchero cristallino. Non utilizzare zucchero a velo se non diversamente specificato. I dolcificanti artificiali non sono adatti per nessuna di queste ricette.

**Sale**

Il sale è importante per il gusto e il grado di cottura del pane. Il sale aiuta anche a rallentare la lievitazione dell'impasto. Pertanto, non superare la quantità di sale specificata nella ricetta. Il sale può essere omesso in caso di limitazioni dietetiche. In questo caso, tuttavia, tenere presente che l'impasto può lievitare più rapidamente.

**Liquidi**

Per fare il pane possono essere utilizzati liquidi come acqua, latte o latte in polvere. Il latte arricchisce il gusto del pane e ne ammorbidisce la crosta, mentre l'utilizzo di acqua pulita garantisce una crosta più croccante. Alcune ricette includono l'utilizzo di succo di frutta o altro succo invece di acqua per dare un po' di sapore al pane.

## Uova

Le uova arricchiscono l'impasto e danno al pane una consistenza più morbida. Quando si cuoce il pane secondo le ricette di questo libro, usare le uova più grandi possibili.

## Grassi, burro o olio di cottura

Grassi, burro o olio di cottura danno al pane lievitato la necessaria morbidezza. La crosta e la consistenza uniche dei pani francesi sono dovute al fatto che non viene usato olio per cuocerli. Tuttavia, il pane che contiene grassi rimane fresco più a lungo. Se si estrae il burro direttamente dal frigorifero, tagliarlo in piccoli pezzi per miscelarlo meglio nell'impasto quando lo si impasta.

## Pane senza glutine

La celiachia, o intolleranza al glutine, è una malattia cronica autoimmune i cui fattori scatenanti includono gli alimenti contenenti glutine. Il glutine è una proteina contenuta nel frumento, nell'orzo, nella segale e nella maggior parte degli altri cereali. Nei pazienti celiaci, questa proteina provoca irritazione della mucosa dell'intestino tenue. Le persone che soffrono di questa malattia possono mangiare solo pane speciale preparato con farina senza glutine.

Tuttavia, cuocere pane, dolci e dessert con farina senza glutine richiede un po' di allenamento. La farina senza glutine lievita più a lungo, assorbe meno i liquidi e aderisce meno. La farina senza glutine dovrebbe anche essere addensata per la cottura utilizzando speciali agenti addensanti senza glutine. Questi includono cremor tartaro, farina di mais o di riso, lieviti a base di mais, farina di guar, pectina, radice di kudzu e altri. Sfortunatamente, il pane senza glutine non presenta il gusto tipico del pane fresco. Anche la consistenza del pane con farina senza glutine sarà diversa da quella del pane con farina di frumento tradizionale.

## Misurazione degli ingredienti

Nella confezione del nuovo forno domestico sono inclusi i seguenti misurini, che rendono molto più semplice misurare e preparare gli ingredienti necessari per fare il pane.

- 1 misurino con marcatura del volume
- 1 misurino corrispondente a un cucchiaino
- 1 misurino corrispondente a un cucchiaino

Collocare il misurino su una superficie piana. Assicurati di allineare l'ingrediente con la linea sul misurino. Assicurarsi che il misurino sia asciutto prima di misurare gli ingredienti secchi.

## SUGGERIMENTI PER LA COTTURA IN FORNO

### Cottura in forno in diverse condizioni climatiche

Se ci si trova ad alta quota, tenere presente che una minore pressione atmosferica può causare una fermentazione più rapida del lievito e quindi una lievitazione più rapida dell'impasto. Pertanto si può usare meno lievito.

Nelle zone più secche, l'impasto tende ad asciugare maggiormente e richiede più liquido. Al contrario, nelle zone umide, la farina è più bagnata e quindi assorbe meno liquido. In queste zone usare più farina.

### Miscela pronta da cuocere

In questo forno si può anche cuocere pane fatto con una miscela pronta da cuocere. Seguire le istruzioni del produttore sulla confezione. La tabella seguente fornisce una panoramica delle misure di alcune miscele da forno.

Miscela pronta da cuocere	per una pagnotta del peso di circa 750 g
Pane di frumento integrale FIT	500 g di miscela pronta da cuocere 350 ml di acqua
Pane con semi di girasole	500 g di miscela pronta da cuocere 350 ml di acqua

Pane di frumento integrale rustico	500 g di miscela pronta da cuocere 370 ml di acqua
Pane del contadino	500 g di miscela pronta da cuocere 350 ml di acqua
Ciabatta	500 g di miscela pronta da cuocere 360 ml di acqua 1 cucchiaino di olio d'oliva

### Affettare e conservare il pane

Per ottenere i migliori risultati, lasciar raffreddare il pane appena cotto sulla griglia nel forno per 15 - 30 minuti. Per affettare utilizzare un'affettatrice speciale per pane o un coltello seghettato. Il pane può essere conservato a temperatura ambiente fino a 3 giorni in un sacchetto di plastica adatto o in una cassetta per il pane. Se si desidera conservare il pane più a lungo (fino a 1 mese) è necessario congelarlo. Poiché il pane fatto in casa non contiene conservanti, tende a rovinarsi più velocemente del pane acquistato in un negozio.

**Nota:** Per l'uso con questo forno casalingo, consigliamo particolarmente alcune miscele pronte all'uso da cuocere che si possono acquistare presso i negozi Lidl. Seguire le istruzioni sulla confezione.

## RICETTE PER PANE DEL PESO DI CIRCA 1000 GRAMMI

Per i migliori risultati, utilizzare una impastatrice per lavorare l'impasto. Poi mettere l'impasto finito nella teglia. Usare il pulsante **PESO DEL PANE** per inserire il peso di 1000 g. Impostare il grado di cottura desiderato della crosta. Notare che il rapporto indicato tra ingredienti e quantità è solo approssimativo. I risultati di cottura effettivi possono variare leggermente.

### Programma 1: Pane normale

#### Pane al girasole

300 ml di latte tiepido  
1 cucchiaino di burro  
540 g di farina tipo 0 (550)  
5 cucchiaini di semi di girasole  
1 cucchiaino di sale  
1/2 cucchiaino di zucchero  
1 confezione di lievito secco

#### Pane lievitato

50 g di lievito  
350 ml di acqua  
1,5 cucchiaini di burro  
1,5 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino di zucchero  
180 g di farina di segale per pane tipo 997  
360 g di farina di segale per pane tipo 1050  
1 confezione di lievito secco

#### Pane del contadino

300 ml di latte  
1,5 cucchiaini di sale  
2 uova  
1,5 cucchiaini di burro/margarina  
540 g di farina di segale per pane tipo 1050  
1 cucchiaino di zucchero  
1 confezione di lievito secco

#### Pane di patate

300 ml di acqua o latte  
2 cucchiaini di burro  
1 uovo  
90 g di patate cotte e schiacciate  
1 cucchiaino di sale  
2 cucchiaini di zucchero  
540 g di farina tipo 0 (550)  
1 confezione di lievito secco

#### Pane alle erbe

350 ml di latticello  
1 cucchiaino di sale  
1,5 cucchiaini di burro  
1 cucchiaino di zucchero  
540 g di farina tipo 0 (550)  
4 cucchiaini di prezzemolo tritato  
3/4 di confezione di lievito secco

#### Pane pizza

300 ml di acqua  
1 cucchiaino di olio  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di origano  
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
50 g di salame affettato fine

540 g di farina tipo 0 (550)  
3/4 di confezione di lievito secco

### **Pane alla birra**

150 ml di acqua  
150 ml di birra lager  
540 g di farina tipo 0 (550)  
3 cucchiai di farina di grano saraceno  
1,5 cucchiaini di crusca  
1 cucchiaino di sale  
3 cucchiaini di semi di sesamo  
1,5 cucchiaini di estratto di malto (sciroppo)  
1/2 confezione di lievito secco  
150 ml di attivatore del lievito

## **Programma 2: Pane francese**

### **Pane bianco "classico"**

320 ml di acqua o latte  
2 cucchiaini di burro  
1,5 cucchiaini di sale  
2 cucchiaini di zucchero  
600 g di farina tipo 0 (550)  
1 confezione di lievito secco

### **Pane bianco leggero**

320 ml di acqua  
20 g di burro  
1,5 cucchiaini di sale  
1,5 cucchiaini di zucchero  
600 g di farina tipo 00 (405)  
1 confezione di lievito secco  
1 uovo

### **Pane al miele**

320 ml di acqua  
1,5 cucchiaini di sale  
2,5 cucchiaini di olio d'oliva  
1,5 cucchiaini di miele  
600 g di farina tipo 0 (550)  
1 confezione di lievito secco

## **Programma 3: Pane di frumento integrale**

### **Pane di segale integrale**

75 g di lievito  
325 ml di acqua tiepida  
2 cucchiaini di melata  
350 g di farina di segale integrale  
150 g di farina di frumento integrale  
1 cucchiaino di farina di carrube  
1/2 cucchiaino di sale  
1 confezione di lievito secco

### **Pane di mais**

350 ml di acqua  
1 cucchiaino di burro  
540 g di farina tipo 0 (550)  
3 cucchiaini di farina di semola di mais  
1/2 mela a fettine con la buccia  
3/4 di confezione di lievito secco

### **Pane ai semi di papavero**

300 ml di acqua  
540 g di farina tipo 0 (550)  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di sale  
75 g di semi di papavero macinati  
1 cucchiaino di burro  
1 pizzico di noce moscata  
3/4 di confezione di lievito secco  
1 cucchiaino di parmigiano grattugiato

### **Pane alla paprica**

310 ml di acqua  
1,5 cucchiaini di sale  
1,5 cucchiaini di olio  
1,5 cucchiaini di paprica  
530 g di farina tipo 0 (812)  
1 confezione di lievito secco  
130 g di peperone rosso affettato fine

### **Pane al farro**

350 ml di latticello  
360 g di farina di farro integrale  
90 g di farina di segale integrale  
90 g di semola di farro  
50 g di semi di girasole  
1 cucchiaino di sale  
1/2 cucchiaino di zucchero  
75 ml di attivatore del lievito  
3/4 di confezione di lievito secco

**Pane paesano con semola**

350 ml di acqua  
 1 cucchiaino di sale  
 2 cucchiaini di burro  
 1,5 cucchiaini di miele  
 360 g di farina per pane tipo 2 (1050)  
 180 g di farina di frumento integrale  
 50 g di semola di frumento  
 3/4 di confezione di lievito secco

**Pane integrale**

350 ml di acqua  
 25 g di burro  
 1 cucchiaino di sale  
 1 cucchiaino di zucchero  
 270 g di farina per pane tipo 2 (1050)  
 270 g di farina di frumento integrale  
 3/4 di confezione di lievito secco

**Pane di segale**

300 ml di acqua  
 1,5 cucchiaini di burro  
 1,5 cucchiaini di aceto di vino  
 1 cucchiaino di sale  
 1,5 cucchiaini di zucchero  
 180 g di farina di segale per pane tipo 1150  
 360 g di farina per pane tipo 2 (1050)  
 1 confezione di lievito secco

**Programma 4: Pane dolce****Pane con l'uva**

300 ml di acqua  
 2,5 cucchiaini di burro  
 1,5 cucchiaini di miele  
 1 cucchiaino di sale  
 540 g di farina tipo 00 (405)  
 100 g di uvetta  
 3/4 di confezione di lievito secco

**Pane con uva e noci**

300 ml di acqua  
 1,5 cucchiaini di burro  
 1 cucchiaino di sale  
 1 cucchiaino di zucchero  
 540 g di farina per pane tipo 00 (405)  
 100 g di uvetta  
 3 cucchiaini di noci tritate  
 3/4 di confezione di lievito secco

**Pane ai sette cereali**

300 ml di acqua  
 1,5 cucchiaini di burro  
 1 cucchiaino di sale  
 2,5 cucchiaini di zucchero  
 240 g di farina per pane tipo 2 (1050)  
 240 g di farina di frumento integrale  
 60 g di semi misti  
 3/4 di confezione di lievito secco

**Pane nero**

400 ml di acqua tiepida  
 160 g di farina tipo 0 (550)  
 200 g di semola di segale macinata grossa  
 180 g di semola di segale macinata fine  
 1 cucchiaino di sale  
 100 g di semi di girasole  
 100 ml di melassa  
 1 confezione di lievito secco  
 1 confezione di attivatore del lievito

**Pane al cioccolato**

400 ml di latte  
 100 g di fiocchi di latte magri  
 1,5 cucchiaini di sale  
 1,5 cucchiaini di zucchero  
 600 g di farina di frumento integrale  
 10 cucchiaini di cacao  
 100 g di cioccolato al latte a pezzetti  
 1 confezione di lievito secco

Si può utilizzare cioccolato al latte o cioccolato da pasticceria.

Se si spalma l'impasto finito con un po' di latte la crosta diventa più scura.

**Pane dolce**

300 ml di acqua o latte  
 2 cucchiaini di burro  
 2 uova  
 1,5 cucchiaini di sale  
 1,5 cucchiaini di miele  
 600 g di farina per pane tipo 0 (550)  
 1 confezione di lievito secco

## Programma 5: Cottura rapida

### Pane bianco veloce

360 ml di acqua  
5 cucchiaini di olio  
4 cucchiaini di zucchero  
4 cucchiaini di sale  
630 g di farina tipo 00 (405)  
1 confezione di lievito secco

### Pane al pepe con mandorle

300 ml di acqua  
540 g di farina per pane tipo 0 (550)  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cucchiaini di burro  
100 g di mandorle tostate (a scaglie)  
1 cucchiaino di pepe verde in salamoia  
3/4 di confezione di lievito secco

## Programma 6: Preparazione di impasti

### Impasto per pizza (per 2 pizze)

300 ml di acqua  
1 cucchiaino di olio d'oliva  
3/4 di cucchiaino di sale  
2 cucchiaini di zucchero  
450 g di farina tipo 00 (405)  
1 confezione di lievito secco

### Impasto per pizza integrale

300 ml di acqua  
1 cucchiaino di olio d'oliva  
3/4 di cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di miele  
450 g di farina di frumento integrale  
50 g di germe di grano  
1 confezione di lievito secco

Arrotolare l'impasto e lasciarlo lievitare per circa 10 minuti. Mettere gli ingredienti desiderati sopra l'impasto e cuocere la pizza per circa 20 minuti a 180° C.

### Kornspitz

200 ml di acqua  
50 g di burro  
3/4 di cucchiaino di sale  
1 uovo  
3 cucchiaini di zucchero  
500 g di farina tipo 2 (1050)  
50 g di crusca di frumento  
1 confezione di lievito secco

### Pane di carote

330 ml di acqua  
1,5 cucchiaini di burro  
600 g di farina per pane tipo 0 (550)  
90 g di carote julienne  
2 cucchiaini di sale  
1,5 cucchiaini di zucchero  
1 confezione di lievito secco

### Pretzel

200 ml di acqua  
1/4 di cucchiaino di sale  
360 g di farina per pane tipo 00 (405)  
1/2 cucchiaino di zucchero  
1/2 di confezione di lievito secco

Dare alla pasta la forma di pretzel. Spalmare i pretzel con un uovo sbattuto e cospargerli di sale (circa 1-2 cucchiaini di sale grosso per un totale di 12 pretzel). Cuocere i pretzel a 230° C per circa 15-20 minuti.

### Baguette francesi

300 ml di acqua  
1 cucchiaino di miele  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di zucchero  
540 g di farina tipo 0 (550)  
1 confezione di lievito secco

Formare le baguette con l'impasto ed effettuare sopra a ciascuna i tipici tagli. Lasciar riposare per circa 30 - 40 minuti. Cuocere a 175° C per circa 25 minuti.

## Programma 7: Pasta

5 uova (a temperatura ambiente) o 300 ml di acqua  
250 g di farina di grano tenero 00 (405)  
250 g di farina grezza tipo 2 (1050)

## Programma 8 Pane al latte

### Pane al latte (variante 1)

350 ml di latticello  
2 cucchiai di burro  
2 cucchiaini di sale  
3 cucchiaini di zucchero  
600 g di farina tipo 2 (1050)  
1 confezione di lievito secco

### Pane al latte (variante 2)

250 ml di latticello  
130 ml di acqua  
600 g di farina tipo 2 (1050)  
60 g di farina di segale per pane tipo 997  
1,5 cucchiaini di sale  
1 confezione di lievito secco

### Pane allo yogurt

250 ml di acqua o latte  
150 g di yogurt  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di zucchero  
500 g di farina tipo 0 (550)  
3/4 di confezione di lievito secco

### Pane ai fiocchi di latte

200 ml di acqua o latte  
3 cucchiaini di olio  
260 g di fiocchi di latte (con 40% di grassi)  
600 g di farina di frumento  
1,5 cucchiaini di sale  
1,5 cucchiaini di zucchero  
1 confezione di lievito secco

## Programma 9: Pane senza glutine

**Attenzione:** Prima di cuocere l'impasto senza glutine, assicurarsi di aver pulito accuratamente tutte le parti interne dell'apparecchio, in particolare i ganci impastatori. Anche una minima traccia di farina di frumento può causare una reazione allergica nei celiaci.

### Pane di patate senza glutine

440 ml di acqua  
1,5 cucchiaini di olio  
400 g di miscela per pane senza glutine  
(per es. "Mix B" di Schär)  
1,5 cucchiaini di sale  
1,5 cucchiaini di zucchero  
1,5 confezioni di lievito secco  
230 g di patate cotte, pelate e schiacciate

### Pane allo yogurt senza glutine

350 ml di acqua  
150 g di yogurt bianco  
1,5 cucchiaini di olio  
1,5 cucchiaini di aceto di vino  
100 g di farina senza glutine  
(per es. farina di miglio, riso o grano saraceno)  
400 g di miscela per pane senza glutine (per es. "Mix B" di Schär)  
1,5 cucchiaini di sale  
1,5 cucchiaini di zucchero  
1,5 confezioni di lievito secco  
1 cucchiaino di farina di guar o di carrube

### Pane ai semi senza glutine

250 ml di acqua  
200 ml di latte  
1,5 cucchiaini di olio  
500 g di miscela per pane senza glutine  
1,5 cucchiaini di sale  
1,5 cucchiaini di zucchero  
1,5 confezioni di lievito secco  
100 g di semi (per es. semi di girasole)

### Pane di riso senza glutine

350 ml di acqua  
200 g di yogurt bianco  
1,5 cucchiaini di olio  
1,5 cucchiaini di aceto di vino  
200 g di farina di riso  
300 g di miscela per pane senza glutine  
1,5 cucchiaini di sale  
1,5 cucchiaini di zucchero  
1,5 confezioni di lievito secco  
1 cucchiaino di farina di guar o di carrube



## Programma 10: Impasto per dolci

Questo programma è utilizzato per preparare impasti per dolci. Seguire le istruzioni sulla confezione della miscela specifica.

## Programma 11: Marmellata

Il forno per pane casalingo può essere usato anche per preparare marmellate e confetture. Anche se non le si è mai fatte, vale la pena provare. Si otterranno delle confetture di frutta fresca particolarmente deliziose.

Procedere nel modo seguente:

- Lavare la frutta fresca matura. È preferibile sbucciare i frutti come mele, pesche, pere, ecc. in quanto la buccia è dura.
- Utilizzare sempre le quantità indicate in quanto sono perfettamente adatte al programma JAM. In caso contrario, la miscela potrebbe bollire troppo presto e iniziare a fuoriuscire.
- Pesare la frutta, tagliarla in piccoli pezzi (max. 1 cm.) o schiacciarla e metterla nel contenitore.
- Aggiungere zucchero gelificante nella quantità richiesta. Utilizzare solo questo tipo di zucchero, non quello normale.
- Mescolare la frutta con lo zucchero e avviare il programma. Verrà eseguito automaticamente da quel momento.
- Sciacquare brevemente con acqua molto calda i vasi per marmellata preparati in precedenza prima della fine del programma.
- Riempire i vasi con la marmellata e sigillarli bene.
- Capovolgere i vasi per circa 5-10 minuti. Questa operazione crea il sottovuoto nei vasi e la marmellata rimane fresca più a lungo.

### Marmellata di arance

350 g di arance  
150 g di limoni  
500 g di zucchero gelificante

### Confettura di fragole

500 g di fragole  
500 g di zucchero gelificante  
2-3 cucchiaini di succo di limone

### Confettura di frutti di bosco

500 g di frutti di bosco decongelati  
500 g di zucchero gelificante  
1 cucchiaino di succo di limone

Mescolare sempre gli ingredienti dopo averli messi nella vaschetta.

## Godetevi il vostro caffè!

Le ricette di questo libro sono fornite senza garanzia. Tutti gli ingredienti e le procedure servono solo da guida. Si possono estendere e personalizzare queste ricette sulla base della propria esperienza personale. Speriamo che le ricette vi soddisfino e vi auguriamo buon appetito.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI CON LE RICETTE

<b>Perché il mio pane presenta occasionalmente farina sulla crosta?</b>	Forse l'impasto è troppo asciutto. La prossima volta prestare più attenzione nella misurazione degli ingredienti. Aggiungere 1 cucchiaino in più di liquido.
<b>Perché devo aggiungere gli ingredienti in questo ordine?</b>	Questo è il modo migliore per preparare l'impasto. L'utilizzo della funzione timer evita che il lievito si mescoli con il liquido prima della miscelatura dell'impasto.

<b>Perché l'impasto risulta impastato solo in parte?</b>	Controllare che i ganci impastatori e la vaschetta di cottura siano posizionati correttamente. Controllare inoltre la consistenza dell'impasto e aggiungere da 1/2 a 1 cucchiaino di liquido o farina 1 o più volte dopo aver impastato. Informazioni sulle miscele pronte da cuocere: La quantità di miscela e degli altri ingredienti non corrisponde alla capacità della vaschetta di cottura. Ridurre la quantità degli ingredienti.
<b>Perché il pane non lievita?</b>	Il lievito utilizzato potrebbe essere troppo vecchio oppure non è stato aggiunto lievito.
<b>Quando devo aggiungere noci e frutta all'impasto?</b>	Un segnale acustico indicherà quando aggiungere gli ingredienti. Se si aggiungono questi ingredienti all'impasto all'inizio, noci o frutta potrebbero rompersi quando impastati.
<b>Il pane cotto è troppo umido.</b>	Controllare la consistenza dell'impasto 5 minuti dopo aver iniziato ad impastare e, se necessario, aggiungere più farina.
<b>Sulla superficie del pane sono presenti bolle d'aria.</b>	Probabilmente è stato usato troppo lievito.
<b>Il pane lievita durante la cottura, ma poi si sgonfia.</b>	L'impasto potrebbe essere lievitato troppo velocemente. Per evitare che succeda, ridurre la quantità di acqua, aumentare la quantità di sale e/o ridurre la quantità di lievito.
<b>Posso usare anche altre ricette?</b>	Naturalmente, si possono usare altre ricette, basta prestare attenzione alle quantità degli ingredienti. Prendere confidenza con l'apparecchio usando le ricette contenute qui, poi provare con le proprie ricette. NON superare mai i 700 g di farina. Regolare le quantità degli ingredienti della ricetta sulla base delle quantità delle ricette contenute in questo libro.

# RECEPŠU GRĀMATA

## NODERĪGA INFORMĀCIJA PAR SASTĀVDAĻĀM

### Milti

Veikalos pieejamie miltu veidi, piemēram, kviešu vai rudzu milti ir piemēroti maizes cepšanai. Taču miltu veida nosaukums var atšķirties starp valstīm. Programma "Maize bez glutēna" ļauj izmantot bezglutēna miltus, piemēram, kukurūzas, griķu vai kartupeļu miltus. Var izmantot arī jau gatavus maisījumus.

1. un 2. programma ir ideāli piemērotas neliela daudzuma (10-20%) sēklu vai kviešu krēma pievienošanai.

Izmantojot lielāku pilngraudu proporciju (70-95%), izvēlieties 3. programmu.

Receptēs iekļauti turpmāk norādītie miltu veidi.

Miltu veids	Apraksts
405. tips	Standarta kviešu milti
550. tips	Pusrupji kviešu milti
997. tips	Standarta rudzu milti
812. tips	Plēkšņu kviešu milti
1050. tips	Maizes kviešu milti, tumši un viegli
1150. tips	Maizes rudzu milti ar augstu minerālvielu saturu

### Raugš

Raugā esošais raugs sašķeļ cukuru un citus ogļhidrātus un pārvērš tos oglekļa dioksīdā, izraisot miklas uzbrišanu. Raugs ir pieejams dažādos veidos – sausais raugs, svaigais raugs vai ierauga raugs.

Mēs iesakām izmantot sauso raugu labākiem rezultātiem.

Ja izmantojat svaigo raugu sausā rauga vietā, ievērojiet uz rauga iepakojuma sniegtos norādījumus. Parasti, 1 sausā rauga iepakojums satur apmēram 21 g svaiga rauga, un tas atbilst 500 g miltu. Vienmēr uzglabājiet raugu ledusskapī, jo siltums to sabojā. Pirms lietošanas pārbaudiet derīguma termiņu. Pēc iepakojuma atvēršanas, neizmantotais raugs uzmanīgi jāiepako un jāuzglabā ledusskapī.

**Piezīme:** mēs iesakām izmantot sauso raugu visām šajā grāmatā sniegtajām receptēm.

### Cukurs

Cukuram ir izšķiroša ietekme uz maizes cepšanas pakāpi un garšu. Cukurs ierosina rūgšanas procesu, un mikla sāk pamazām uzbriest. Šajā grāmatā iekļautajās receptēs jāizmanto kristālcukurs. Neizmantojiet pūdercukuru, ja vien tā nav norādīts. Mākslīgie saldinātāji nav piemēroti nevienai no šīm receptēm.

### Sāls

Sāls ir svarīgs maizes garšai un cepšanas pakāpei. Sāls arī palīdz palēnināt miklas rūgšanu. Tādēļ nepārsniedziet receptē norādīto sāls daudzumu. Sāli var neiekļaut receptē diētas ierobežojumu dēļ. Tomēr, šādā gadījumā ņemiet vērā, ka mikla var uzbriest ātrāk.

### Šķidrums

Tādi šķidrums kā ūdens, piens vai piena pulveris var tikt izmantoti maizes pagatavošanai. Piens bagātina maizes garšu un mīkstina garozu, kamēr ūdens izmantošana nodrošina kraukšķīgāku garozu. Dažās receptēs tiek izmantota augļu sula vai kāda cita sula, lai piešķirtu maizei noteiktu garšu.

### Olas

Olas bagātina mīklu un piešķir maizei mīkstāku tekstūru. Cepot maizi atbilstoši šajā grāmatā sniegtajām receptēm, izmantojiet pēc iespējas lielākas olas.

## Tauki cepšanai, sviests vai eļļa

Tauki cepšanai, sviests vai eļļa nodrošina rauga maizei nepieciešamo "pufīgumu". Unikālā franču maizes garoza un tekstūra ir pateicoties tam, ka netiek izmantota eļļa. Tomēr, taukvielas saturoša maize būs svaiga ilgāku laiku. Izņemot sviestu uzreiz no ledusskapja, sagrieziet to mazākos gabalus, lai labāk iemaisītu mīklā, mīcot to.

## Maize bez glutēna

Celiakija jeb glutēna nepanesamība ir hroniska, autoimūna slimība, kuru ierosina glutēnu saturoši pārtikas produkti. Glutēns ir olbaltumviela, ko satur kvieši, mieži, rudzi un vairums citu graudaugu. Celiakijas pacientiem šī olbaltumviela rada gļotu kairinājumu tievajā zarnā. Cilvēki, kas cieš no šīs slimības, var ēst tikai īpašu maizi, kas cepta no glutēnu nesaturošiem miltiem.

Tomēr maizes, konditorejas izstrādājumi cepšanai un desertu gatavošanai ar glutēnu nesaturošiem miltiem nepieciešamas prasmes. Glutēnu nesaturošie milti uzbriest ilgāk, mazāk uzsūc šķidrumus un mazāk līp. Glutēnu nesaturošie milti arī jāsabiezina cepšanai, izmantojot speciālus, glutēnu nesaturošus biezinātājus. Tie ietvert vīnaktmens pulveri, kukurūzas vai rīsu miltus, kukurūzas cepampulverus, guāras miltus, pektīnus, kudzu sakni un citus. Diemžēl glutēnu nesaturošai maizei nav standarta svaigas maizes garšas. Glutēnu nesaturošās maizes konsistence arī nebūs tāda, kā parastajai kviešu miltu maizei.

## Sastāvdaļu nomērīšana

Jūsu maizes krāsns komplektācijā ir iekļautas šādas mērkarotes, kas atvieglo maizes cepšanai nepieciešamo sastāvdaļu nomērīšanu un sagatavošanu.

- 1 mērkarote ar tilpuma atzīmēm
- 1 mērkausiņš, kas atbilst vienai ēdamkarotei
- 1 mērkausiņš, kas atbilst vienai tējkarotei

Novietojiet mērkausiņu uz līdzenas virsmas. Izlīdziniet sastāvdaļu ar līniju uz mērkarotes. Pārliecinieties, ka mērkarote ir sausa pirms sausu sastāvdaļu nomērīšanas.

## CEPŠANAS PADOMI

### Cepšana dažādos klimatiskajos apstākļos

Atrodoties lielākā augstumā, paturiet prātā, ka zemāks atmosfēras spiediens var novest pie ātrākas rauga rūgšanas un tādējādi pie straujākas mīklas uzrūgšanas. Tāpēc var izmantot mazāk rauga.

Sausos rajonos mīkla vairāk izžūs un būs nepieciešams vairāk šķidruma. Pretēji – mitros rajonos mīkla būs mitrāka un uzsūks mazāk šķidruma. Izmantojiet vairāk miltu šādos rajonos.

### Gatavi maizes maisījumi

Šajā krāsnī jūs varat cept maizi arī no gatava maizes maisījuma. Ievērojiet uz iepakojuma norādītos ražotāja norādījumus. Tabulā tālāk tekstā ir sniegts dažu maizes maisījumu pārskats.

Maizes maisījums	apmēram 750 g lielam maizes kukulim
Pilngraudu FIT maize	500 g maizes maisījuma 350 ml ūdens
Maize ar saulespuķu sēklām	500 g maizes maisījuma 350 ml ūdens
Lauku pilngraudu kviešu maize	500 g maizes maisījuma 370 ml ūdens
Zemnieku maize	500 g maizes maisījuma 350 ml ūdens
Ciabata	500 g maizes maisījuma 360 ml ūdens 1 tējkarote olīveļļas

## Maizes sagriešana un uzglabāšana

Labākiem rezultātiem ļaujiet tikko izceptai maizei atdzist uz režģa cepeškrāsnī 15 līdz 30 minūtes. Maizes sagriešanai izmantojiet speciālu maizes griezēju vai robainu nazi. Maizi var uzglabāt istabas temperatūrā līdz 3 dienām piemērotā plastmasas maisā vai maizes kastē. Ja vēlaties uzglabāt maizi ilgāk (līdz 1 mēnesim), tā jāsasaldē. Tā kā mājās gatavota maize nesatur konservantus, tā var sabojāties ātrāk nekā veikalos nopērkamā maize.

**Piezīme:** šajā maizes krāsniņā mēs iesakām izmantot speciālos gatavos maizes maisījumus, ko var iegādāties Lidl veikalos. Ievērojiet uz iepakojuma norādītos ražotāja norādījumus.

## RECEPTES MAIZEI, KAS SVĒR APMĒRAM 1000 GRAMUS

Labākiem rezultātiem izmantojiet blenderi miklas mīcīšanai. Pēc tam ievietojiet gatavu mīklu cepampannā. Izmantojiet pogu **BREAD WEIGHT** (Maizes svars), lai ievadītu 1000 gsvaru. Iestatiet vēlamo garozas cepšanas pakāpi. Ņemiet vērā, ka norādīto sastāvdaļu attiecībā un daudzums ir tikai aptuveni. Faktiskie cepšanas rezultāti var nedaudz atšķirties.

### 1. programma: Standarta maize

#### Saulespuķu maize

300 ml remdena piena  
1 karote sviesta  
540 g miltu, 550. tipa  
5 ēdamkarotes saulespuķu sēklu  
1 karote sāls  
1/2 tējkarote cukura  
1 sausā rauga paciņa

#### Rauga maize

50 g rauga  
350 ml ūdens  
1,5 karote sviesta  
1,5 tējkarote sāls  
1 tējkarote cukura  
180 g rudzu miltu, 997. tipa  
360 g rudzu miltu, 1050. tipa  
1 sausā rauga paciņa

#### Zemnieku maize

300 ml piena  
1,5 tējkarote sāls  
2 olas  
1,5 ēdamkarote sviesta/margarīna  
540 g rudzu miltu, 1050. tipa  
1 ēdamkarote cukura  
1 sausā rauga paciņa

#### Kartupeļu maize

300 ml ūdens vai piena  
2 karote sviesta  
1 olas  
90 g vārītu, saspaidītu kartupeļu  
1 karote sāls  
2 ēdamkarote cukura  
540 g miltu, 550. tipa  
1 sausā rauga paciņa

#### Garšaugu maize

350 ml paniņu  
1 karote sāls  
1,5 karote sviesta  
1 ēdamkarote cukura  
540 g miltu, 550. tipa  
4 ēdamkarotes smalki sakapāta pētersīļa  
3/4 sausā rauga paciņas

#### Picas maize

300 ml ūdens  
1 ēdamkarote eļļas  
1 karote sāls  
1 tējkarote cukura  
1 tējkarote oregano  
2 tējkarotes rīveta Parmezāna siera  
50 g plānās šķēlēs sagriezta itāļu salami  
540 g miltu, 550. tipa  
3/4 sausā rauga paciņas

## Alus maize

150 ml ūdens  
150 ml gaišā alus  
540 g miltu, 550. tipa  
3 ēdamkarotes griķu miltu  
1,5 ēdamkarote kliju  
1 karote sāls  
3 ēdamkarotes sezama sēklu  
1,5 ēdamkarotes iesala ekstrakta (sīrups)  
1/2 sausā rauga paciņas  
150 ml ierauga

## 2. programma: Franču maize

### “Klasiskā” baltmaize

320 ml ūdens vai piena  
2 karotes sviesta  
1,5 tējkarote sāls  
2 ēdamkarotes cukura  
600 g miltu, 550. tipa  
1 sausā rauga paciņa

### Vieglā baltmaize

320 ml ūdens  
20 g sviesta  
1,5 tējkarote sāls  
1,5 tējkarote cukura  
600 g miltu, 405. tipa  
1 sausā rauga paciņa  
1 ola

### Medus maize

320 ml ūdens  
1,5 tējkarote sāls  
2,5 tējkarotes olīveļļas  
1,5 ēdamkarote medus  
600 g miltu, 550. tipa  
1 sausā rauga paciņa

## 3. programma: Pilngraudu maize

### Pilngraudu rudzu maize

75 g rauga  
325 ml silta ūdens  
2 ēdamkarotes medus rasas  
350 g pilngraudu rudzu miltu  
150 g pilngraudu kviešu miltu  
1 ēdamkarote Keroba miltu  
1/2 ēdamkarote sāls  
1 sausā rauga paciņa

## Kukurūzas maize

350 ml ūdens  
1 karote sviesta  
540 g miltu, 550. tipa  
3 ēdamkarotes kukurūzas mannas miltu  
1/2 šķēlēs sagriezta ābola ar mizu  
3/4 sausā rauga paciņas

### Magoņu sēklu maize

300 ml ūdens  
540 g miltu, 550. tipa  
1 tējkarote cukura  
1 karote sāls  
75 g maltu magoņu sēklu  
1 karote sviesta  
1 šķipsna muskatrieksta  
3/4 sausā rauga paciņas  
1 ēdamkarote rīveta Parmezāna siera

### Paprikas maize

310 ml ūdens  
1,5 tējkarote sāls  
1,5 tējkarote eļļas  
1,5 tējkarote paprikas  
530 g miltu, 812. tipa  
1 sausā rauga paciņa  
130 g plānās šķēlēs sagrieztas sarkanās paprikas

### Plēkšņu maize

350 ml paniņu  
360 g pilngraudu plēkšņu miltu  
90 g pilngraudu rudzu miltu  
90 g plēkšņu mannas putraimu  
50 g saulespuķu sēklu  
1 karote sāls  
1/2 tējkarote cukura  
75 ml ierauga  
3/4 sausā rauga paciņas

**Grieķu maize ar mannas putrajiem**

350 ml ūdens  
 1 karote sāls  
 2 karotes sviesta  
 1,5 ēdamkarote medus  
 360 g miltu, 1050. tipa  
 180 g pilngraudu kviešu miltu  
 50 g kviešu mannas putraimam  
 3/4 sausā rauga paciņas

**Pilngraudu maize**

350 ml ūdens  
 25 g sviesta  
 1 karote sāls  
 1 tējkarote cukura  
 270 g miltu, 1050. tipa  
 270 g pilngraudu kviešu miltu  
 3/4 sausā rauga paciņas

**Rudzu maize**

300 ml ūdens  
 1,5 karote sviesta  
 1,5 ēdamkarote vīna etiķa  
 1 karote sāls  
 1,5 ēdamkarote cukura  
 180 g rudzu miltu, 1150. tipa  
 360 g miltu, 1050. tipa  
 1 sausā rauga paciņa

**4. programma: Saldā maize****Rozīņu maize**

300 ml ūdens  
 2,5 karotes sviesta  
 1,5 ēdamkarote medus  
 1 karote sāls  
 540 g miltu, 405. tipa  
 100 g rozīņu  
 3/4 sausā rauga paciņas

**Rozīņu-riekstu maize**

300 ml ūdens  
 1,5 karote sviesta  
 1 karote sāls  
 1 ēdamkarote cukura  
 540 g miltu, 405. tipa  
 100 g rozīņu  
 3 ēdamkarotes smalcinātu riekstu  
 3/4 sausā rauga paciņas

**Septiņu graudu maize**

300 ml ūdens  
 1,5 karote sviesta  
 1 tējkarote sāls  
 2,5 ēdamkarotes cukura  
 240 g miltu, 1050. tipa  
 240 g pilngraudu kviešu miltu  
 60 g sēklu maisījuma  
 3/4 sausā rauga paciņas

**Tumšā maize**

400 ml silta ūdens  
 160 g miltu, 550. tipa  
 200 g rupja maluma rudzu putraimam  
 180 g smalka maluma rudzu putraimam  
 1 karote sāls  
 100 g saulespuķu sēklu  
 100 ml melases  
 1 sausā rauga paciņa  
 1 paciņa ierauga

**Šokolādes maize**

400 ml piena  
 100 g biezpiena ar zemu tauku saturu  
 1,5 karote sāls  
 1,5 tējkarote cukura  
 600 g pilngraudu kviešu miltu  
 10 ēdamkarotes kakao  
 100 g piena šokolādes (mazos gabaliņos)  
 1 sausā rauga paciņa

Jūs varat izmantot piena šokolādi vai konditorejas šokolādi.

Nomazgājot miklu pēc mīcīšanas ar nedaudz piena, garoza būs tumšāka.

**Saldā maize**

300 ml ūdens vai piena  
 2 karotes sviesta  
 2 olas  
 1,5 tējkarote sāls  
 1,5 ēdamkarote medus  
 600 g miltu, 550. tipa  
 1 sausā rauga paciņa

## 5. programma: Ātrā cepšana

### Ātrā baltmaize

360 ml ūdens  
5 ēdamkarotes eļļas  
4 tējkarotes cukura  
4 tējkarotes sāls  
630 g miltu, 405. tipa  
1 sausā rauga paciņa

### Piparu maize ar mandelēm

300 ml ūdens  
540 g miltu, 550. tipa  
1 karote sāls  
1 tējkarote cukura  
2 karotes sviesta  
100 g ceptu mandeļu (šķēlēs)  
1 ēdamkarote zaļo piparu sālījumā  
3/4 sausā rauga paciņas

## 6. programma: Miklas mīcīšana

### Mikla picai (2 picām)

300 ml ūdens  
1 karote olīveļļas  
3/4 tējkarotes sāls  
2 tējkarotes cukura  
450 g miltu, 405. tipa  
1 sausā rauga paciņa

### Pilngraudu picas mīkla

300 ml ūdens  
1 karote olīveļļas  
3/4 tējkarotes sāls  
1 ēdamkarote medus  
450 g pilngraudu kviešu miltu  
50 g kviešu dīgļu  
1 sausā rauga paciņa

Izrullējiet mīklu un ļaujiet tai uzbriest apmēram 10 minūtes. Uzlieciet uz miklas vēlamās sastāvdaļas un cepiet picu apmēram 20 minūtes 180 °C.

### Graudu maize "Kornspitz"

200 ml ūdens  
50 g sviesta  
3/4 tējkarotes sāls  
1 ola  
3 ēdamkarotes cukura  
500 g miltu, 1050. tipa  
50 g kviešu klijas  
1 sausā rauga paciņa

### Burkānu maize

330 ml ūdens  
1,5 karote sviesta  
600 g miltu, 550. tipa  
90 g plānās šķēlēs sagrieztu burkānu  
2 tējkarotes sāls  
1,5 tējkarote cukura  
1 sausā rauga paciņa

### Kliņģeris

200 ml ūdens  
1/4 tējkarotes sāls  
360 g miltu, 405. tipa  
1/2 tējkarote cukura  
1/2 sausā rauga paciņas

Izveidojiet no miklas kliņģerus. Apsmērējiet kliņģerus ar sakultu olu un apkaisiet ar sāli (apmēram 1-2 ēdamkarotes rupjā sāls 12 kliņģeriem). Cepiet kliņģerus 230 °C temperatūrā aptuveni 15-20 minūtes.

### Franču bagetes

300 ml ūdens  
1 ēdamkarote medus  
1 karote sāls  
1 tējkarote cukura  
540 g miltu, 550. tipa  
1 sausā rauga paciņa

Izveidojiet bagetes no miklas un iegrieziet tipiskos iegriezumus katras bagetes virspusē. Ļaujiet miklai atpūsties apmēram 30-40 minūtes. Cepiet kliņģerus 175 °C temperatūrā aptuveni 25 minūtes.



## 7. programma: Makaroni

5 olas (istabas temperatūrā) vai 300 ml ūdens  
250 g kviešu miltu, 405. tipa  
250 g raupju miltu, 1050. tipa

## 8. programma un paniņu maize

### Paniņu maize (1 variants)

350 ml paniņu  
2 karotes sviesta  
2 tējkarotes sāls  
3 ēdamkarotes cukura  
600 g miltu, 1050. tipa  
1 sausā rauga paciņa

### Paniņu maize (2 variants)

250 ml paniņu  
130 ml ūdens  
600 g miltu, 1050. tipa  
60 g rudzu miltu, 997. tipa  
1,5 tējkarote sāls  
1 sausā rauga paciņa

### Jogurta maize

250 ml ūdens vai piena  
150 g jogurta  
1 karote sāls  
1 tējkarote cukura  
500 g miltu, 550. tipa  
3/4 sausā rauga paciņas

### Biezpiena maize

200 ml ūdens vai piena  
3 ēdamkarotes eļļas  
260 g biezpiena (ar 40% tauku saturu)  
600 g kviešu miltu  
1,5 tējkarote sāls  
1,5 tējkarote cukura  
1 sausā rauga paciņa

## 9. programma: Maize bez glutēna

**Brīdinājums!** Pirms glutēnu nesaturošas miklas cepšanas kārtīgi iztīriet ierīces iekšpusi, īpaši mīcīšanas āķus.  
Pat visnelielākās kviešu miltu paliekas var izraisīt alerģisku reakciju celiakijas pacientiem.

### Bezglutēna kartupeļu maize

440 ml ūdens  
1,5 ēdamkarote eļļas  
400 g bezglutēna maizes maisījuma  
(piem., "Mix B" no Schär)  
1,5 tējkarote sāls  
1,5 tējkarote cukura  
1,5 sausā rauga paciņa  
230 g vārītu kartupeļu, nomizotu un samīcītu

### Bezglutēna jogurta maize

350 ml ūdens  
150 g baltā jogurta  
1,5 ēdamkarote eļļas  
1,5 ēdamkarote vīna etiķa  
100 g bezglutēna miltu  
(piem., prosa, rīsi vai griķu milti)  
400 g bezglutēna maizes maisījuma (piem., "Mix B" no Schär)  
1,5 tējkarote sāls  
1,5 tējkarote cukura  
1,5 sausā rauga paciņa  
1 tējkarote guāras miltu vai Keroba miltu

### Bezglutēna sēklu maize

250 ml ūdens  
200 ml piena  
1,5 ēdamkarote eļļas  
500 g bezglutēna maizes maisījuma  
1,5 tējkarote sāls  
1,5 tējkarote cukura  
1,5 sausā rauga paciņa  
100 g sēklu (piem., saulespuķu)

### Bezglutēna rīsu maize

350 ml ūdens  
200 g baltā jogurta  
1,5 ēdamkarote eļļas  
1,5 ēdamkarote vīna etiķa  
200 g rīsu miltu  
300 g bezglutēna maizes maisījuma  
1,5 tējkarote sāls  
1,5 tējkarote cukura  
1,5 sausā rauga paciņa  
1 tējkarote guāras miltu vai Keroba miltu

## 10. programma: Kūku maisījums

Šī programma ir paredzēta kūku maisījumu sagatavošanai. Ievērojiet norādījumus uz attiecīgā maisījuma iepakojuma.

## 11. programma: Marmelāde

Jūs varat izmantot savu maizes krāsni ievārījumu un marmelāžu pagatavošanai. Pat ja nekad neesat to mēģinājis, jums jāpamēģina. Jūs iegūsiet ļoti garšīgu, svaigu ogu ievārījumu.

Rikožieties šādi:

- nomazgājiet svaigus gatavus augļus. Labāk nomizojiet tādus augļus kā āboli, persiki, bumbieri u.c. Tiem ir cieta miza;
- vienmēr izmantojiet norādīto daudzumu, jo tas atbilst JAM (Ievārījums) programmai. Pretējā gadījumā maisījums pārāk ātri sāks vārīties un līs pāri malām;
- nosveriet augļus, sagrieziet mazos gabalos (maks. 1 cm) vai samīciet tos un ievietojiet tvirtnē;
- pievienojiet ievārījumu cukura nepieciešamajā daudzumā. Izmantojiet tikai šādu cukuru, nevis parasto cukuru;
- sajauciet augļus ar cukuru un sāciet programmu. Programma sāksies automātiski;
- izskalojiet sagatavotās ievārījuma burkas ar karstu ūdeni īsi pirms programmas beigām;
- tad iepildiet ievārījumu burkās un kārtīgi aizvākojiet;
- novietojiet burkas otrādi uz 5-10 minūtēm. Tas rada burkās vakuumu un ievārījums saglabājas svaigs ilgāk.

### Apelsīnu ievārījums

350 g apelsīnu  
150 g citronu  
500 g ievārījumu cukura

### Zemeņu ievārījums

500 g zemeņu  
500 g ievārījumu cukura  
2-3 ēdamkarote citronu sulas

### Meža ogu ievārījums

500 g atkausētu meža ogu  
500 g ievārījumu cukura  
1 ēdamkarote citronu sulas

Vienmēr samaisiet visas sastāvdaļas kopā cepampannā.

## Izbaudiet savu kafiju!

Receptes šajā grāmatā ir sniegtas bez garantijas. Visas sastāvdaļas un procedūras ir tikai atsaucei. Paplašiniet un pielāgojiet šīs receptes, balstoties uz personīgo pieredzi. Mēs ceram, ka jūs izbaudīsiet šīs receptes un novēlam jums labu apetīti!

## RECEPŠU KĻŪDAS

<b>Kāpēc manai maizei reizēm uz garozas ir milti?</b>	Mīkla, iespējams, ir pārāk sausa. Nākamajā reizē rūpīgāk nomēriet sastāvdaļas. Pievienojiet līdz 1 ēdamkarotei vairāk šķidruma.
<b>Kāpēc sastāvdaļas jāpievieno tieši tādā secībā?</b>	Tas ir labākais veids, kā sagatavot mīklu. Izmantojot taimera funkciju, tiek novērsta rauga sajaukšanās ar šķidrumu pirms sajaukšanās ar mīklu.
<b>Kāpēc mīkla ir samīcīta tikai daļēji?</b>	Pārbaudiet, vai mīcīšanas āķi un cepampanna ir pozicionēta pareizi. Pārbaudiet arī mīklas konsistenci un pievienojiet 1/2 līdz 1 ēdamkarotei šķidruma vai miltu vienu vai vairākas reizes pēc mīcīšanas. Par maizes maisījumiem: maizes maisījuma un citu sastāvdaļu daudzums neatbilst cepampannas tilpumam. Samaziniet sastāvdaļu daudzumu.

<b>Kāpēc maize neuzbriest?</b>	Izmantotais raugs bija pārāk vecs vai nepievienojāt raugu.
<b>Kad mīklai jāpievieno rieksti un augļi?</b>	Jūs dzirdēsiet signālu, kad jāpievieno sastāvdaļas. Pievienojot šīs sastāvdaļas mīklai sākumā, rieksti un ogas var tikt saspiesti mīklas mīcīšanas laikā.
<b>Izceptā maize ir pārāk mitra.</b>	Pārbaudiet mīklas konsistenci 5 minūtes pēc mīcīšanas sākšanas un pievienojiet vairāk miltu, ja nepieciešams.
<b>Uz mīklas virsmas ir gaisa burbuļi.</b>	Tika izmantots, iespējams, pārāk daudz rauga.
<b>Maize uzbriest cepšanas laikā, bet pēc tam sakrītās.</b>	Mīkla var būt uzbriedusi pārāk ātri. Lai to novērstu, samaziniet ūdens daudzumu, palieliniet sāls daudzumu un/vai samaziniet rauga daudzumu.
<b>Vai var izmantot arī citas receptes?</b>	Protams, jūs varat izmantot arī citas receptes, bet pievērsiet uzmanību sastāvdaļu daudzumam. Kārtīgi iepazīstiet savu ierīci, izmantojot šeit norādītās receptes, un tad varat izmēģināt savas receptes. <b>NEKĀDĀ GADĪJUMĀ</b> neizmantojiet vairāk par 700 g miltu. Pielāgojiet sastāvdaļu daudzumu receptēs atbilstoši daudzumam, kas norādīts šajā grāmatā sniegtajās receptēs.

# RECEPTŲ KNYGA

## NAUDINGA INFORMACIJA APIE SUDEDAMĄSIAS DALIS

### Miltai

Kepimui tinka didžioji dalis prekybos centruose įsigyjamų miltų tipų, kaip antai, kvietiniai arba ruginiai miltai. Tačiau miltų tipo žymėjimas priklausomai nuo valstybės gali skirtis. Kepimo programa „Duona be glitimo“ leidžia naudoti miltus be glitimo, kaip antai kukurūzų, grikių arba bulvių miltai. Taip pat galite naudoti kepimui paruoštus mišinius.

1 ir 2 programos puikiai tinka ir smulkioms sėkloms (10-20 %) arba kviečių kremui.

Jei grūdai stambesni (70-95 %), naudokite 3 programą.

Receptams galima naudoti šių tipų miltus:

Miltų tipas	Aprašymas
405 tipas	Standartiniai kvietiniai miltai
550 tipas	Pusiau rupūs kvietiniai miltai
997 tipas	Standartiniai ruginiai miltai
812 tipas	Speltos miltai
1050 tipas	Kvietiniai miltai duonai, tamsūs ir šviesūs
1150 tipas	Ruginiai miltai duonai su dideliu mineralų turiniu

### Mielės

Mielėse esantis raugas skaido cukrų ir kitus organizme esančius angliavandenius bei paverčia juos į anglies dioksidą, todėl tešla iškyla. Mielės gali būti įvairaus pavidalo - sausos, šviežios arba raugo tipo.

Geriausiams rezultatams rekomenduojame naudoti sausas mieles.

Jeigu vietoje sausų mielių naudosite šviežias, laikykites instrukcijų ant pakuotės. Įprastai 1-oje pakuotėje sausų mielių yra apie 21 g šviežių. Tokio kiekio pakanka apie 500 g miltų. Mielės visada laikykite šaldytuve, kadangi sušilusios jos gali sugesti. Prieš naudojimą patikrinkite galiojimo datą. Atidarius pakuotę, mielių likutį kruopščiai įvyniokite ir laikykite šaldytuve.

**Pastaba:** visiems šios knygelės receptams rekomenduojame naudoti sausas mieles.

### Cukrus

Cukrus turi lemiamą įtaką iškepimo lygiui ir duonos skoniu. Dėl cukraus prasideda fermentavimosi procesas, ir tešla laipsniškai kyla. Laikytina, kad šios knygelės receptams naudosite kristalizuotą cukrų. Nenaudokite cukraus pudros, nebent taip liepia receptas. Dirbtiniai saldikliai taip pat netinka nei vienam šių receptų.

### Druska

Druska yra svarbi duonos skoniu ir iškepimo lygiui. Druska taip pat padeda sulėtinti mielių kilimą. Dėl to nepadauginkite recepte nurodyto druskos kiekio. Jei laikotės tam tikros dietos, druskos galite ir nedėti. Tokiu atveju turėkite galvoje, kad tešla iškils greičiau.

### Skysčiai

Skysčiai, kaip antai, vanduo, pienas arba pieno milteliai gali būti naudojami duonos gamyboje. Pienas praturtina duonos skonį bei suminkština žiauberį, o švaraus vandens naudojimas užtikrina, kad pluta bus traškesnė. Duonos skoniu kai kuriems receptams vietoje vandens tinka vaisių arba kitokios sultys.

### Kiaušiniai

Kiaušiniai praturtina tešlą ir suteikia duonai minkštesnę tekstūrą. Kepdami duoną pagal šios knygelės receptus, naudokite kuo didesnius kiaušinius.

## Kepimo riebalai, sviestas arba aliejus

Kepimo riebalai, sviestas arba aliejus suteikia mielinei duonai reikiamą apimtį. Prancūziškos duonos pluta ir tekstūra yra unikali dėl to, kad jos kepimui nenaudojamas aliejus. Tačiau duona su riebalais ilgesnį laiką išlieka šviežia. Jeigu išėmėte sviestą tiesiai iš šaldytuvo, supjaustykite jį mažesniais kubeliais ir minkydami tešlą sumaišykite kartu.

## Duona be glitimo

Celiakija arba glitimo netoleravimas yra lėtinė, autoimuninė liga, kuri pasireiškia valgant glitimo turinčius maisto produktus. Glitimas - tai baltymas, kurio yra kviečiuose, miežiuose, rugiuose ir beveik visuose javuose. Celiakija sergantiems pacientams šis baltymas sukelia plonųjų žarnų gleivinės dirginimą. Šios ligos kamuojami žmonės gali valgyti tik specialią duoną, kuri iškepta iš miltų be glitimo.

Tačiau iškepti duoną, sausainius ir desertus iš miltų be glitimo reikia sugebėti. Miltai be glitimo lėčiau iškyla, absorbuoja mažiau skysčių ir mažiau limpa. Miltai be glitimo taip pat gali būti sutirštinami kepimo tikslams, naudojant specialias, tiršinimo be glitimo priemones. Tai apima tartaro kremą, kukurūzų arba ryžių miltus, kepimo miltelius, kurių sudėtyje yra kukurūzų, guaro miltus, pektiną, skiautėtųjų puerarijų (kudzu) šaknis ir kitą. Deja, duona be glitimo neturės tipiško šviežios duonos skonio. Duonos, kuri iškepta iš miltų be glitimo, konsistencija skirsis nuo tradicinės kvietinių miltų duonos.

## Sudedamųjų dalių matavimas

Savo naujos namų duonkepės komplekte rasite šiuos matavimo semtukus, kurie padės paprasčiau išmatuoti ir paruošti sudedamąsias dalis, kurio reikia duonai iškepti.

- 1 matavimo indelis su tūrio padalomis
- 1 semtukas, kurio talpa atitinka valgomąjį šaukštą
- 1 semtukas, kurio talpa atitinka arbatinį šaukštelį

Statykite matavimo semtuką ant lygaus paviršiaus. Įsitinkite, kad sudedamosios dalies tūris yra sulig matavimo indelio padalos linija. Prieš matuodami sausas sudedamąsias dalis, įsitinkite, kad matavimo semtukas yra sausas.

## PATARIMAI KEPIMUI

### Kepimas skirtingomis klimato sąlygomis

Jei gyvenate aukščiau jūros lygio, atminkite, kad dėl žemesnio atmosferos slėgio, mielių fermentavimasis yra spartesnis, todėl tešla iškyla greičiau. Dėl šios priežasties galite dėti mažiau mielių.

Sausose regionuose tešla yra linkusi džiūti sparčiau, todėl ją reikia geriau sudrėkinti. Priešingai - drėgnuose regionuose miltai bus tarsi sudrėkę, todėl absorbuos mažiau skysčio. Jei gyvenate tokiuose regionuose, naudokite daugiau miltų.

### Paruošti mišiniai kepimui

Šioje duonkepėje galite iškepti duoną iš jau paruoštų kepimo mišinių. Vadovaukitės gamintojo pateikiamomis instrukcijomis, kurias rasite ant pakuotės. Toliau lentelėje pateikiama kai kurių kepimo sudedamųjų dalių apžvalga.

Kepimo mišiniai	jei kepalas svoris apie 750 g
Viso grūdo sveikuolių duona	500 g kepimo mišinio 350 ml vandens
Duona su saulėgrąžų sėklomis	500 g kepimo mišinio 350 ml vandens
Kaimiška viso grūdo kvietinė duona	500 g kepimo mišinio 370 ml vandens
Ūkininko duona	500 g kepimo mišinio 350 ml vandens

Ciabatta	500 g kepimo mišinio 360 ml vandens 1 arbatinis šaukštelis alyvuogių aliejaus
----------	---

## Duonos riekės ir laikymas

Geriausiam rezultatui leiskite šviežiai iškeptai duonai nuo 15 iki 30 minučių ataušti ant orkaitės grotelių. Pjaustykite specialiu pjaustikliu duonai arba dantytų peiliu. Duoną iki 3 dienų galima laikyti kambario temperatūroje plastikiname maišelyje arba duoninėje. Jei pageidaujate laikyti duoną ilgiau (iki 1 mėnesio), privalote ją užšaldyti. Kadangi namie iškeptos duonos sudėtyje nėra konservantų, ji genda greičiau nei duona iš parduotuvės.

**Pastaba:** šioje namų duonkepėje rekomenduojame naudoti specialiai paruoštus kepimo mišinius, kurių galima įsigyti Lidl prekybos centruose. Vadovaukitės instrukcijomis ant pakuotės.

## DUONOS, SVERIANČIOS APIE 1000 GRAMŲ RECEPTAI

Geriausiam rezultatui tešlą minkykite plaktuvu. Išminkytą tešlą išsklaidykite ant kepimo skardos. Kad įvestumėte 1000 g svorį, spauskite **BREAD WEIGHT** (duonos svoris) mygtuką. Nustatykite pageidaujamą plutos apskrudimo laipsnį. Atminkite, kad nurodytas sudedamųjų dalių ir kiekių santykis yra tik apytikris. Faktiniai rezultatai gali šiek tiek skirtis.

### 1 programa: įprastinė duona

#### Saulėgrąžų duona

300 ml drungno pieno  
1 šaukštas sviesto  
540 g miltų (tipas 550)  
5 arbatiniai šaukšteliai saulėgrąžų sėklų  
1 šaukšto druskos  
1/2 arbatinio šaukštelio cukraus  
1 pakelis sausų mielių

#### Mielių duona

50 g mielių  
350 ml vandens  
1,5 šaukšto sviesto  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
1 arbatinis šaukštelis druskos  
180 g ruginės duonos (tipas 997)  
360 g ruginės duonos (tipas 1050)  
1 pakelis sausų mielių

#### Ūkininko duona

300 ml pieno  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
2 kiaušiniai  
1,5 šaukšto sviesto / margarino  
540 g ruginės duonos (tipas 1050)  
1 arbatinis šaukštelis cukraus  
1 pakelis sausų mielių

#### Bulvių duona

300 ml vandens arba pieno  
2 šaukšto sviesto  
1 kiaušinis  
90 g virtų bulvių košės  
1 šaukšto druskos  
2 arbatiniai šaukšteliai cukraus  
540 g miltų (tipas 550)  
1 pakelis sausų mielių

#### Žolelių duona

350 ml pasukų  
1 šaukšto druskos  
1,5 šaukšto sviesto  
1 arbatinis šaukštelis cukraus  
540 g miltų (tipas 550)  
4 arbatiniai šaukšteliai smulkiai kapotos petražolės  
3/4 pakelis sausų mielių

#### Picos duona

300 ml vandens  
1 arbatinis šaukštelis aliejaus  
1 šaukšto druskos  
1 arbatinis šaukštelis druskos  
1 arbatinis šaukštelis raudonėlio  
2 arbatiniai šaukšteliai tarkuoto Parmezano sūrio  
50 g itališko saliamio plonais griežinėliais  
540 g miltų (tipas 550)  
3/4 pakelis sausų mielių

## Alaus duona

150 ml vandens  
150 ml šviesaus alaus  
540 g miltų (tipas 550)  
3 arbatiniai šaukšteliai grikių miltų  
1,5 arbatinio šaukštelio selenų  
1 šaukšto druskos  
3 arbatiniai šaukšteliai sezamo sėklų  
1,5 arbatinio šaukštelio salyklo ekstrakto (sirupo)  
1/2 pakelio sausų mielių  
150 ml mielinio raugo

## 2 programa: prancūziška duona

### „Klasikinė“ balta duona

320 ml vandens arba pieno  
2 šaukšto sviesto  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
2 arbatiniai šaukšteliai cukraus  
600 g miltų (tipas 550)  
1 pakelis sausų mielių

### Šviesi balta duona

320 ml vandens  
20 g sviesto  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
1,5 arbatinio šaukštelio cukraus  
600 g miltų (tipas 405)  
1 pakelis sausų mielių  
1 kiaušinis

### Medaus duona

320 ml vandens  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
2,5 arbatinio šaukštelio alyvuogių aliejaus  
1,5 arbatinio šaukštelio medaus  
600 g miltų (tipas 550)  
1 pakelis sausų mielių

## 3 programa: viso grūdo duona

### Viso grūdo ruginė duona

75 g mielių  
325 ml šilto vandens  
2 arbatiniai šaukšteliai lipčiaus medaus  
350 g viso grūdo ruginių miltų  
150 g viso grūdo kvietinių miltų  
1 arbatinis šaukštelis saldžiavaisio pupmedžio miltų  
1/2 arbatinio šaukštelio druskos  
1 pakelis sausų mielių

## Kukurūzų duona

350 ml vandens  
1 šaukštas sviesto  
540 g miltų (tipas 550)  
3 arbatiniai šaukšteliai kruopmilčių  
1/2 nenuluptos obuolio skiltelės  
3/4 pakelis sausų mielių

### Aguonų duona

300 ml vandens  
540 g miltų (tipas 550)  
1 arbatinis šaukštelis druskos  
1 šaukšto druskos  
75 g maltų aguonų sėklų  
1 šaukštas sviesto  
1 žiupsnelis muskato riešuto  
3/4 pakelis sausų mielių  
1 arbatinis šaukštelis tarkuoto Parmezano sūrio

### Paprikos duona

310 ml vandens  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
1,5 arbatinio šaukštelio aliejaus  
1,5 arbatinio šaukštelio paprikos  
530 g miltų (tipas 812)  
1 pakelis sausų mielių  
130 g raudonosios paprikos plonais griežinėliais

### Speltos duona

350 ml pasukų  
360 g viso grūdo speltos miltų  
90 g viso grūdo ruginių miltų  
90 g speltos kruopmilčių  
50 g saulėgrąžų sėklų  
1 šaukšto druskos  
1/2 arbatinio šaukštelio cukraus  
75 ml mielinio raugo  
3/4 pakelis sausų mielių

**Kaimiška duona su kruopmilčiais**

350 ml vandens  
 1 šaukšto druskos  
 2 šaukšto sviesto  
 1,5 arbatinis šaukštelis medaus  
 360 g duonos miltų (tipas 1050)  
 180 g viso grūdo kvietinių miltų  
 50 g kviečių kruopmilčių  
 3/4 pakelio sausų mielių

**Viso grūdo duona**

350 ml vandens  
 25 g sviesto  
 1 šaukšto druskos  
 1 arbatinis šaukštelis druskos  
 270 g duonos miltų (tipas 1050)  
 270 g viso grūdo kvietinių miltų  
 3/4 pakelio sausų mielių

**Ruginė duona**

300 ml vandens  
 1,5 šaukšto sviesto  
 1,5 šaukšto vyno acto  
 1 šaukšto druskos  
 1,5 arbatinio šaukštelių cukraus  
 180 g ruginės duonos (tipas 1150)  
 360 g duonos miltų (tipas 1050)  
 1 pakelis sausų mielių

**4 programa: desertinė duona****Razinių duona**

300 ml vandens  
 2,5 šaukšto sviesto  
 1,5 arbatinis šaukštelis medaus  
 1 šaukšto druskos  
 540 g miltų (tipas 405)  
 100 g razinų  
 3/4 pakelio sausų mielių

**Razinių riešutų duona**

300 ml vandens  
 1,5 šaukšto sviesto  
 1 šaukšto druskos  
 1 arbatinis šaukštelis cukraus  
 540 g duonos miltų (tipas 405)  
 100 g razinų  
 3 arbatiniai šaukšteliai kapotų riešutų  
 3/4 pakelio sausų mielių

**Septynių grūdų duona**

300 ml vandens  
 1,5 šaukšto sviesto  
 1 arbatinis šaukštelis druskos  
 2,5 arbatinio šaukštelių cukraus  
 240 g duonos miltų (tipas 1050)  
 240 g viso grūdo kvietinių miltų  
 60 g sėklų mišinio  
 3/4 pakelio sausų mielių

**Ruda duona**

400 ml šilto vandens  
 160 g miltų (tipas 550)  
 200 g grubaus malimo ruginių kruopų  
 180 g grubaus malimo ruginių kruopų  
 1 šaukšto druskos  
 100 g saulėgrąžų sėklų  
 100 ml melasos sirupo  
 1 pakelis sausų mielių  
 1 pakelis mielinio raugo

**Šokolado duona**

400 ml pieno  
 100 g liesos varškės  
 1,5 šaukšto druskos  
 1,5 arbatinio šaukštelių cukraus  
 600 g viso grūdo kvietinių miltų  
 10 arbatinių šaukštelių kakavos  
 100 g pieniško šokolado smulkiais gabaliukais  
 1 pakelis sausų mielių  
 Galite naudoti pienišką šokoladą arba užverdama šokoladą.  
 Jei išminkę į tešlą įpilsite truputį pieno, pluta taps tamsesnė.

**Desertinė duona**

300 ml vandens arba pieno  
 2 šaukštai sviesto  
 2 kiaušiniai  
 1,5 arbatinio šaukštelių druskos  
 1,5 arbatinio šaukštelių medaus  
 600 g duonos miltų (tipas 550)  
 1 pakelis sausų mielių



## 5 programa: greitas kepimas

### Greita balta duona

360 ml vandens  
5 arbatiniai šaukšteliai aliejaus  
4 arbatiniai šaukšteliai cukraus  
4 arbatiniai šaukšteliai druskos  
630 g miltų (tipas 405)  
1 pakelis sausų mielių

### Paprikos duona su migdolais

300 ml vandens  
540 g duonos miltų (tipas 550)  
1 šaukšto druskos  
1 arbatinis šaukštelis cukraus  
2 šaukšto sviesto  
100 g skrudintų migdolų (skaldytų)  
1 šaukšto žaliosios paprikos sūryme  
3/4 pakelio sausų mielių

## 6 programa: tešlos užminkymas

### Tešla picai (2 picoms)

300 ml vandens  
1 šaukštas alyvuogių aliejaus  
3/4 arbatinio šaukštelio druskos  
2 arbatiniai šaukšteliai cukraus  
450 g miltų (tipas 405)  
1 pakelis sausų mielių

### Viso grūdo kvietinė picos tešla

300 ml vandens  
1 šaukštas alyvuogių aliejaus  
3/4 arbatinio šaukštelio druskos  
1 arbatinis šaukštelis medaus  
450 g viso grūdo kvietinių miltų  
50 g kviečių gemalų  
1 pakelis sausų mielių

Iškočiokite tešlą ir palikite ją 10 minučių iškilti. Į tešlą pridėkite pageidaujimą sudedamųjų dalių ir kepkite picą apie 20 minučių 180 °C temperatūroje.

### Kukurūzų pica

200 ml vandens  
50 g sviesto  
3/4 arbatinio šaukštelio druskos  
1 kiaušiniai  
3 arbatiniai šaukšteliai cukraus  
500 g miltų (tipas 1050)  
50 g kviečių selenų  
1 pakelis sausų mielių

### Morkų duona

330 ml vandens  
1,5 šaukšto sviesto  
600 g duonos miltų (tipas 550)  
90 g morkų smulkiais griežinėliais  
2 arbatiniai šaukšteliai druskos  
1,5 arbatinio šaukštelio cukraus  
1 pakelis sausų mielių

### Riestainiai

200 ml vandens  
1/4 arbatinio šaukštelio druskos  
360 g duonos miltų (tipas 405)  
1/2 arbatinio šaukštelio cukraus  
1/2 pakelio sausų mielių

Iš tešlos suformuokite riestainius. Ištepkite riestainius plaktais kiaušininiais ir apibarstykite druska (apie 1-2 šaukštus nerafinuotos druskos pakanka 12 riestainių). 15-20 minučių kepkite riestainius 230°C temperatūroje.

### Prancūziškas batonas

300 ml vandens  
1 arbatinis šaukštelis medaus  
1 šaukštas druskos  
1 arbatinis šaukštelis cukraus  
540 g miltų (tipas 550)  
1 pakelis sausų mielių

Iš tešlos suformuokite prancūziškus batonus bei ant kiekvieno jų viršaus išpaustykite tipinę formą. 30-40 minučių palikite tešlą pastovėti. 25 minutes kepkite 175°C temperatūroje.

## 7 programa: makaronai

5 kiaušiniai (kambario temperatūros) arba 300 ml vandens  
250 g nesijotų kvietinių miltų (tipas 405)  
250 g grubaus malimo miltų (tipas 1050)

## 8 programa: pasukų duona

### Pasukų duona (1 variantas)

350 ml pasukų  
2 šaukšto sviesto  
2 arbatiniai šaukšteliai druskos  
3 arbatiniai šaukšteliai cukraus  
600 g miltų (tipas 1050)  
1 pakelis sausų mielių

### Pasukų duona (2 variantas)

250 ml pasukų  
130 ml vandens  
600 g miltų (tipas 1050)  
60 g ruginės duonos (tipas 997)  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
1 pakelis sausų mielių

### Jogurto duona

250 ml vandens arba pieno  
150 g jogurto  
1 šaukšto druskos  
1 arbatinis šaukštelis cukraus  
500 g miltų (tipas 550)  
3/4 pakelio sausų mielių

### Varškės duona

200 ml vandens arba pieno  
3 arbatiniai šaukšteliai aliejaus  
260 g varškės (40 % riebumo)  
600 g kvietinių miltų  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
1,5 arbatinio šaukštelio cukraus  
1 pakelis sausų mielių

## 9 programa: duona be gliuteno

**Perspėjimas:** prieš kepdami duoną be gliutimo įsitikinkite, kad kruopščiai nuplovėte visas prietaiso dalis, ypač minkymo klabius. Net ir nedidelis kvietinių miltų pėdsakas sergantiems celiakija gali sukelti alerginę reakciją.

### Bulvių duona be gliutimo

440 ml vandens  
1,5 arbatinio šaukštelio aliejaus  
400 g duonos be gliutimo mišinio (pvz., „Mišinys B“ iš „Schär“)  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
1,5 arbatinio šaukštelio cukraus  
1,5 pakelis sausų mielių  
230 g mirtų bulvių, be lupenos ir sugrūstų

### Jogurto duona be gliutimo

350 ml vandens  
150 g balto jogurto  
1,5 arbatinio šaukštelio aliejaus  
1,5 šaukšto vyno acto  
100 g miltų be gliutimo (pvz., soros, ryžių arba griukių miltai)  
400 g duonos be gliutimo mišinio (pvz., „Mišinys B“ iš „Schär“)  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
1,5 arbatinio šaukštelio cukraus  
1,5 pakelio sausų mielių  
1 arbatinis šaukštelis guaro arba saldžiavaissio pupmedžio miltų

### Sėmenų duona be gliutimo

250 ml vandens  
200 ml pieno  
1,5 arbatinio šaukštelio aliejaus  
500 g duonos be gliutimo mišinio  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
1,5 arbatinio šaukštelio cukraus  
1,5 pakelio sausų mielių  
100 g sėklų (pvz., saulėgrąžų)

### Ryžių duona be gliutimo

350 ml vandens  
200 g balto jogurto  
1,5 arbatinio šaukštelio aliejaus  
1,5 šaukšto vyno acto  
200 g ryžių miltų  
300 g duonos be gliutimo mišinio  
1,5 arbatinio šaukštelio druskos  
1,5 arbatinio šaukštelio cukraus  
1,5 pakelio sausų mielių  
1 arbatinis šaukštelis guaro arba saldžiavaissio pupmedžio miltų

## 10 programa: pyrago mišinys

Ši programa naudojama mišinio pyragams apdorojimui. Laikykitės instrukcijų ant konkretaus mišinio pakuotės.

## 11 programa: marmeladas

Namų duonkepę galite naudoti ir džemo arba marmelado gamybai. Net jei ir anksčiau niekada to nedarėte, privalote vis tiek pabandyti. Jūs pagaminsite ypač skanų šviežių vaisių džemą.

Tęskite pagal toliau nurodytus veiksmus:

- Nuplaukite šviežių prinokusių vaisių. Tokius vaisius kaip obuoliai, persikai, kriaušės ir pan. geriau nulupti, nes jie turi kietą lupeną.
- Visada naudokite tiek vaisių, kiek nurodyta, nes kiekis yra tiksliai paskaičiuotas pagal JAM programą. Priešingu atveju mišinys užvirs per greitai ir pradės taškytis per kraštus.
- Pasverkite vaisius, supjaustykite juos smulkiais gabaliukais (maks. po 1 cm) ir suberkite į talpyklę.
- Pridėkite reikiamą kiekį kristalizuoto cukraus. Naudokite tik šį tipą - įprastinis cukrus netinka.
- Sumaišykite vaisius su cukrumi ir paleiskite programą. Nuo to momento programa veiks automatiškai.
- Netrukus prieš pasibaigiant programai karštu vandeniu išskalaukite džemui paruoštus stiklainius.
- Po to pripildykite stiklainius džemu ir užsandarinkite juos.
- Sudėliokite uždarytus stiklinius dugnu į viršų ir taip palaikykite 5-10 minučių. Tai sukuria vakuumą stiklainiuose, todėl stiklainio turinys ilgesnį laiką išlieka šviežias.

### Apelsinų džemas

350 g apelsinų  
150 g citrinų  
500 g kristalizuoto cukraus

### Braškių džemas

500 g braškių  
500 g kristalizuoto cukraus  
2-3 šaukšto citrinos sulčių

### Žemuogių džemas

500 g atitirpintų žemuogių  
500 g kristalizuoto cukraus  
1 šaukšto citrinos sulčių

Visada kepimo inde vienu kartu sumaišykite visas sudedamąsias dalis.

## Mėgaukitės savo kava!

Šios knygelės receptai nėra garantuoti. Visos sudedamosios dalys ir procedūros yra tik kaip nuoroda. Išplėskite ir pritaikykite šiuos receptus pagal savo asmeninę patirtį. Tikimės, kad Jums patiks šie receptai ir linkime gero apetito.

## RECEPTŲ TRIKČIŲ ŠALINIMAS

<b>Kodėl mano duonos pluta atrodo tarsi apibarstyta miltais?</b>	Gali būti, kad Jūsų tešla per sausa. Kitą kartą skirkite daugiau dėmesio sudedamųjų dalių matavimui. Pridėkite 1 šaukštą daugiau skysčio.
<b>Kodėl man reikia dėti sudedamąsias dalis tokia tvarka?</b>	Tai geriausias būdas paruošti tešlą. Naudojantis laikmačio funkcija, mielės nesusimaišo su skysčiu prieš minkant tešlą.
<b>Kodėl tešla tik iš dalies išminkyta?</b>	Patikrinkite, ar minkymo kablių ir keptuvo padėtis yra teisinga. Taip pat patikrinkite tešlos konsistenciją ir vieną arba kelis kartus po minkymo papildykite tešlą 1/2 - 1 šaukštu skysčio arba miltų. Apie kepimo mišinius: kepimo mišinys ir kitos sudedamosios dalys neatitinka keptuvo talpos. Sumažinkite šių sudedamųjų dalių kiekį.

<b>Kodėl tešla nekyla?</b>	Naudojamos mielės yra pasenusios arba apskritai nepridėjote mielių.
<b>Kada turėčiau tešlą papildyti riešutais ir vaisiais?</b>	Kai ateis laikas sudėti šias sudedamąsias dalis pasigirs garsinis signalas. Jei iš pradžios dedate šias sudedamąsias dalis į tešlą, minkymo metu riešutai arba vaisiai gali būti sutraiškyti.
<b>Iškepta duona yra per drėgna.</b>	Po 5 minkymo minučių patikrinkite tešlos konsistenciją ir, jei reikia, papildykite miltais.
<b>Ant duonos paviršiaus yra oro burbuliukų.</b>	Ko gero per daug pridėjote mielių.
<b>Duona kyla kepimo metu, bet po to subliūkšta.</b>	Per greitai iškilo tešla. Norėdami išvengti šio dalyko, sumažinkite vandens kiekį, įberkite daugiau druskos ir (arba) sumažinkite mielių kiekį.
<b>Ar galiu išbandyti ir kitokius receptus?</b>	Žinoma, išbandykite ir kitokius receptus, tačiau atkreipkite dėmesį į sudedamųjų dalių kiekius. Gerai supraskite savo prietaiso funkcijas išbandydami čia aprašytus receptus, o po to naudokite savus. NIEKADA neviršykite 700 g miltų kiekio. Pakoreguokite receptų sudedamųjų dalių kiekius pagal šioje knygelėje aprašomus receptus.

# RECEPTKÖNYV

## HASZNOS INFORMÁCIÓK AZ ALAPANYAGOKRÓL

### Liszt

A legtöbb liszt típus (búza- vagy rozsliszt) alkalmas kenyérsütésre. A lisztek jelölése azonban országonként eltérő lehet. A „Gluténmentes kenyér” program segítségével gluténmentes kenyerek süthetők, például kukorica, hajdina vagy burgonyalisztek felhasználásával. Használhat kész kenyér lisztkeverékeket is a sütéshez. Az 1-es és 2-es programok esetében a hozzáadott magok vagy darák mennyisége kicsi (10–20 %).

Ha ennél több magot (70–95 %) kíván használni, akkor a 3-as programot használja.

A receptekben az alábbi liszt típusokkal találkozhat:

Liszt típusok	Leírás
405-ös típus	Sima búzaliszt
550-es típus	Finom búzaliszt
997-es típus	Világos rozsliszt
812-es típus	Tönkölybúza liszt
1050-es típus	Sötét búza kenyérliszt, búzából
1150-es típus	Teljes kiőrlésű rozsliszt

### Kovász

A kovászban található élesztőgombák a cukrot és az egyéb szénhidrátokat lebontják és szén-dioxiddá alakítják át, aminek következtében a kenyér megkel. A kovász lehet friss kovász, szárított kovász vagy élesztő is.

A kenyérsütéshez a legjobb a szárított kovász (szárított élesztő).

Amennyiben friss kovászt vagy élesztőt használ, akkor tartsa be a csomagoláson található útmutató előírásait. Általában érvényes, hogy a szárított élesztő 1 csomagja 21 g friss élesztőnek felel meg, ami kb. 500 g liszthez elegendő. A kovászt (élesztőt) hűtőszekrényben tárolja, ellenkező esetben megindul a bomlása. A felhasználás előtt ellenőrizze le az élesztő felhasználhatósági idejét. A csak részben felhasznált élesztő maradványát gondosan csomagolja vissza, és a hűtőszekrényben tárolja.

**Megjegyzés:** a jelen receptkönyvben található receptekhez szárított élesztő használatát javasoljuk.

### Cukor

A cukor hatással van a sült hég színére és a kenyér ízére. A tészta kelesztéséhez a cukor jelentős mértékben járul hozzá. A receptek kristálycukor használatát feltételezik. Ne használjon porcukrot, csak ha a recept ezt előírja. A mesterséges édesítők nem használhatók a receptekben.

### Só

A só is fontos adalékanyag a kenyér sütéséhez és ízéhez. A só lelassítja a kelesztés folyamatát. Ügyeljen a receptben megadott só mennyiségének a pontos betartására. Diétás étkezés esetén csökkentse a felhasznált só mennyiségét. A kevesebb só azonban azt eredményezi, hogy a tészta gyorsabban megkel.

### Folyadékok

A kenyerek sütéséhez például vizet, tejet vagy vízzel elkevert tejport lehet használni. A tej izesíti a kenyeret, megpuhítja a kenyér héját, tiszta víz használatával a hég ropogósabb lesz. Bizonyos receptek gyümölcslevek használatát írják elő a víz helyett, a kenyér speciális ízű lesz.

### Tojás

A tojás használata puhább kenyérstruktúrát eredményez. A receptekhez használjon minél nagyobb méretű tojást.

## Zsírok, vaj és olaj

A tésztába kevert zsírok, olajok és vaj a kenyérnek lágyaságot, puhaságot és nyirkosságot kölcsönöznek. A francia kenyerek olaj nélkül biztosítják a speciális kivitelű és ízű héjat. A zsiradékot tartalmazó kenyerek hosszabb ideig elállnak. A hűtőszekrényből kivett vaját vágja kis kockákra, hogy jobban el tudjon keveredni a tésztában.

## Gluténmentes kenyér

A lisztérzékenység (cöliákia, glutén intolerancia), egy krónikus autoimmun betegség, amelynek kiváltó okai a gluténtartalmú ételek. A glutén egy olyan fehérje, amelyet a búza, árpa, rozs és a legtöbb más gabonaféle tartalmaz. Lisztérzékenység esetén ez a fehérje irritálja a vékonybél nyálkahártyáját. Az ilyen betegségben szenvedők csak gluténmentes lisztből készült speciális kenyeret fogyaszthatnak.

A gluténmentes kenyerek, sütemények és desszertek sütése azonban bizonyos tapasztalatot igényelnek. A gluténmentes lisztből készült tészta kelési ideje hosszabb, a folyadékok felvétele rosszabb, illetve nehezebben áll össze (nem tapad). A gluténmentes lisztet speciális, gluténmentes sűrítőszerrel kell sűríteni a sütéshez. Ilyen sűrítőanyag a borkő, a kukorica- vagy a rizs lisztből készült kovász, a kukoricaalapú sütőporok, a guarliszt, a pektin, a kudzu-gyökér és még sok más. Sajnos a gluténmentes kenyér nem rendelkezik a friss kenyér jellegzetes ízével. A gluténmentes lisztből készült kenyér állaga is eltér a hagyományos búzaliszt kenyér konzisztenciájától.

## Az alapanyagok kimérése

A kenyérsütő gépéhez az alábbi mérőeszközöket is melléltük, amelyek segítségével egyszerűbben és gyorsabban lehet az adalékanyagokat kimérni a kenyér sütéséhez.

- 1 db mérőpohár, térfogat skálával
- 1 db mérőkanál, az evőkanál méretének felel meg
- 1 db mérőkanál, a teáskanál méretének felel meg

A mérőpoharat állítsa vízszintes felületre. Az adagolt anyagot a receptben megadott szintig töltsse a mérőeszközbe. Száraz alapanyagok méréséhez csak teljesen száraz mérőeszközt használjon.

## ÖTLETEK A SÜTÉSHEZ

### Sütés különböző klimatikus viszonyok között

A tengerszinti magasság is hatással van a tészta kelesztésére. Magasabb helyen (a kisebb légköri nyomás miatt) a tészta gyorsabban megkel. Ilyen esetben használjon kevesebb élesztőt (kovászt).

Száraz környezeti levegő esetén a tészta gyorsabban kiszárad, adagoljon valamivel több folyadékot. Nedvesebb környezeti levegő esetén a liszt több nedvességet tartalmaz, adagoljon valamivel kevesebb folyadékot. Vagy adagoljon több lisztet.

### Előkészített lisztkeverékek

A készülékben kész lisztkeverékekből is lehet kenyeret sütni. Tartsa be a lisztkeverék gyártójának az utasításait (lásd a csomagoláson). Az alábbi táblázat tájékoztató jelleggel tartalmazza a lisztkeverékek felhasználását.

Lisztkeverék kenyér sütéséhez	Egy kb. 750 g-os cipő sütéséhez
Teljes kiőrlésű FIT kenyér	500 g lisztkeverék 350 ml víz
Kenyer napraforgó magokkal	500 g lisztkeverék 350 ml víz
Rusztikus teljes kiőrlésű kenyér	500 g lisztkeverék 370 ml víz
Farmerkenyér	500 g lisztkeverék 350 ml víz

Ciabatta	500 g lisztkeverék 360 ml víz 1 evőkanál olívaolaj
----------	--

### A kenyér szeletelése és tárolása

A frissen megsütött kenyeret tegye rácsra kihűlni, a szeletelésig várjon legalább 15-30 percet. A kenyeret elektromos késsel, vagy fűrészfogas késsel szeletelje fel. A kenyér szobahőmérsékleten 3 napig tárolható, megfelelő kenyérzsákban vagy kenyértartóban. A hosszabb tároláshoz (1 hónapig) a friss kenyeret fagyassza le és mélyhűtőben tárolja. A házi sütésű kenyerek nem tartalmaznak konzerváló anyagokat, ezért gyorsabban megromlanak, mint a bolti kenyerek.

**Megjegyzés:** a kenyérsütőben javasoljuk Lidl áruházakban megvásárolható lisztkeverékek használatát. Tartsa be a csomagoláson található előírásokat.

## KENYÉRRECEPTEK, KB. 1000 GRAMMOS KENYÉR SÜTÉSÉHEZ

A kenyér receptek alapján megkevert tésztákat nem csak a készülékben lehet megsütni. A megkelt tésztákat kenyérsütő tepsiben is meg lehet sütni (hagyományos sütőben). A **BREAD WEIGHT** gombbal adjon meg 1000 g-os tömeget. Állítsa be a kenyérhég átsütés fokozatát is. Az itt megadott alapanyag mennyiségek és arányok csak tájékoztató jellegűek. Tapasztalat alapján ezeket meg lehet változtatni.

### 1. program: Hagományos kenyér

#### Napraforgómagos kenyér

300 ml langyos tej  
1 evőkanál vaj  
540 g durvább őrlésű liszt, 550 típus  
5 evőkanál napraforgómag  
1 teáskanál só  
1/2 teáskanál cukor  
1 zacskó szárított élesztő

#### Kovászos kenyér

50 g kovász  
350 ml víz  
1,5 evőkanál vaj  
1,5 teáskanál só  
1 teáskanál cukor  
180 g rozsliszt, 997 típus  
360 g rozsliszt, 1050 típus  
1 zacskó szárított élesztő

#### Farmerkenyér

300 ml tej  
1,5 teáskanál só  
2 tojás  
1,5 evőkanál vaj/margarin  
540 g rozsliszt, 1050 típus  
1 evőkanál cukor  
1 zacskó szárított élesztő

#### Burgonyakenyér

300 ml víz vagy tej  
2 evőkanál vaj  
1 tojás  
90 g főtt és tört burgonya  
1 teáskanál só  
2 evőkanál cukor  
540 g durvább őrlésű liszt, 550 típus  
1 zacskó szárított élesztő

#### Fűszeres kenyér

350 ml író  
1 teáskanál só  
1,5 evőkanál vaj  
1 evőkanál cukor  
540 g durvább őrlésű liszt, 550 típus  
4 evőkanál finomra vágott petrezselyem  
3/4 zacskó szárított élesztő

#### Pizza kenyér

300 ml víz  
1 evőkanál olaj  
1 teáskanál só  
1 teáskanál cukor  
1 teáskanál oregánó  
2 evőkanál reszelt parmezán sajt  
50 g finom darabokra szeletelt olasz szalámi  
540 g durvább őrlésű liszt, 550 típus  
3/4 zacskó szárított élesztő

**Sör kenyér**

150 ml víz  
 150 ml sör  
 540 g durvább őrlésű liszt, 550 típus  
 3 evőkanál hajdina liszt  
 1,5 evőkanál korpa  
 1 teáskanál só  
 3 kanál szezámag  
 1,5 kanál maláta kivonat (szirup)  
 1/2 zacskó szárított élesztő  
 150 ml sörlesztő kovász

**2. program: Francia kenyér****„Hagyományos” fehér kenyér**

320 ml víz vagy tej  
 2 evőkanál vaj  
 1,5 teáskanál só  
 2 evőkanál cukor  
 600 g durvább őrlésű liszt, 550 típus  
 1 zacskó szárított élesztő

**Világos fehérkenyér**

320 ml víz  
 20 g vaj  
 1,5 teáskanál só  
 1,5 teáskanál cukor  
 600 g liszt, 405 típus  
 1 zacskó szárított élesztő  
 1 tojás

**Méz kenyér**

320 ml víz  
 1,5 teáskanál só  
 2,5 teáskanál olívaolaj  
 1,5 evőkanál méz  
 600 g durvább őrlésű liszt, 550 típus  
 1 zacskó szárított élesztő

**3. program: Teljes kiőrlésű kenyér****Teljes kiőrlésű rozskenyér**

75 g kovász  
 325 ml meleg víz  
 2 evőkanál mézbor  
 350 g teljes kiőrlésű rozsliszt  
 150 g teljes kiőrlésű búzaliszt  
 1 evőkanál szentjánoskenyér liszt  
 1/2 teáskanál só  
 1 zacskó szárított élesztő

**Kukorica kenyér**

350 ml víz  
 1 evőkanál vaj  
 540 g durvább őrlésű liszt, 550 típus  
 3 evőkanál kukoricaliszt  
 1/2 alma, héjastól  
 3/4 zacskó szárított élesztő

**Mákos kenyér**

300 ml víz  
 540 g durvább őrlésű liszt, 550 típus  
 1 teáskanál cukor  
 1 teáskanál só  
 75 g darált mák  
 1 evőkanál vaj  
 3 g szerecsendió  
 3/4 zacskó szárított élesztő  
 1 evőkanál reszelt parmezán sajt

**Paprikás kenyér**

310 ml víz  
 1,5 teáskanál só  
 1,5 teáskanál olaj  
 1,5 teáskanál őrölt piros paprika  
 530 g durvább őrlésű liszt, 812 típus  
 1 zacskó szárított élesztő  
 130 g finomra szeletelt friss piros paprika

**Tönkölybúza kenyér**

350 ml író  
 360 g teljes kiőrlésű tönkölybúza liszt  
 90 g teljes kiőrlésű rozsliszt  
 90 g tönkölybúza dara  
 50 g napraforgómag  
 1 teáskanál só  
 1/2 teáskanál cukor  
 75 ml sörlesztő kovász  
 3/4 zacskó szárított élesztő



### Falusi darás kenyér

350 ml víz  
1 teáskanál só  
2 evőkanál vaj  
1,5 evőkanál méz  
360 g kenyérliszt, 1050 típus  
180 g teljes kiőrlésű búzaliszt  
50 g búzadara  
3/4 zacskó szárított élesztő

### Teljes kiőrlésű kenyér

350 ml víz  
25 g vaj  
1 teáskanál só  
1 teáskanál cukor  
270 g kenyérliszt, 1050 típus  
270 g teljes kiőrlésű búzaliszt  
3/4 zacskó szárított élesztő

### Rozskenyér

300 ml víz  
1,5 evőkanál vaj  
1,5 evőkanál borecet  
1 teáskanál só  
1,5 evőkanál cukor  
180 g rozsliszt, 1150 típus  
360 g kenyérliszt, 1050 típus  
1 zacskó szárított élesztő

## 4. program: Édes kenyér

### Mazsolás kenyér

300 ml víz  
2,5 evőkanál vaj  
1,5 evőkanál méz  
1 teáskanál só  
540 g liszt, 405 típus  
100 g mazsola  
3/4 zacskó szárított élesztő

### Mazsolás-diós kenyér

300 ml víz  
1,5 evőkanál vaj  
1 teáskanál só  
1 evőkanál cukor  
540 g kenyérliszt, 405 típus  
100 g mazsola  
3 kanál szeletelt dió  
3/4 zacskó szárított élesztő

### Hétmagos kenyér

300 ml víz  
1,5 evőkanál vaj  
1 teáskanál só  
2,5 evőkanál cukor  
240 g kenyérliszt, 1050 típus  
240 g teljes kiőrlésű búzaliszt  
60 g magkeverék  
3/4 zacskó szárított élesztő

### Barna kenyér

400 ml meleg víz  
160 g liszt, 550 típus  
200 g durvára őrölt rozsdara  
180 g finomra őrölt rozsdara  
1 teáskanál só  
100 g napraforgómag  
100 ml melasz  
1 zacskó szárított élesztő  
1 zacskó kovász

### Csokoládés kenyér

400 ml tej  
100 zsírszegény túró  
1,5 teáskanál só  
1,5 teáskanál cukor  
600 g teljes kiőrlésű búzaliszt  
10 evőkanál kakaó  
100 g tejszokoládé, kis darabokra törve  
1 zacskó szárított élesztő

Ét- és tejszokoládé is használható.

A kelesztés után a tésztát tejjel kenje meg, sötétebb lesz a héj.

### Édes kenyér

300 ml víz vagy tej  
2 evőkanál vaj  
2 tojás  
1,5 teáskanál só  
1,5 evőkanál méz  
600 g kenyérliszt, 550 típus  
1 zacskó szárított élesztő

## 5. program: Gyors sütés

### Gyors fehérkenyér

360 ml víz  
5 evőkanál olaj  
4 teáskanál cukor  
4 teáskanál só  
630 g liszt, 405 típus  
1 zacskó szárított élesztő

### Borsos kenyér mandulával

300 ml víz  
540 g kenyérliszt, 550 típus  
1 teáskanál só  
1 teáskanál cukor  
2 evőkanál vaj  
100 g pirított mandula (szeletek)  
1 evőkanál zöld bors (konzervből)  
3/4 zacskó szárított élesztő

## 6. program: Tészta kelesztés

### Pizza tészta (2 db pizzához)

300 ml víz  
1 evőkanál olívaolaj  
3/4 teáskanál só  
2 teáskanál cukor  
450 g liszt, 405 típus  
1 zacskó szárított élesztő

### Teljes kiőrlésű pizza tészta

300 ml víz  
1 evőkanál olívaolaj  
3/4 teáskanál só  
1 evőkanál méz  
450 g teljes kiőrlésű búzaliszt  
50 g búzacsira  
1 zacskó szárított élesztő

A tésztát gyúrja jól össze, és hagyja 10 percig kelni. A kinyújtott tésztára tegye rá a kívánt alapanyagokat, és a pizzát 180°C-on 20 percig süsse.

### Magvas kifli

200 ml víz  
50 g vaj  
3/4 teáskanál só  
1 tojás  
3 evőkanál cukor  
500 g liszt, 1050 típus  
50 g búzákorpora  
1 zacskó szárított élesztő

### Sárgarépa kenyér

330 ml víz  
1,5 evőkanál vaj  
600 g kenyérliszt, 550 típus  
90 g finomra reszelt sárgarépa  
2 teáskanál só  
1,5 teáskanál cukor  
1 zacskó szárított élesztő

### Perec

200 ml víz  
1/4 teáskanál só  
360 g kenyérliszt, 405 típus  
1/2 teáskanál cukor  
1/2 zacskó szárított élesztő

A tésztából készítsen pereceket. A pereceket összekevert tojással kenje meg és sóval szórja meg (kb. 1-2 evőkanál durva só 12 percre). A pereceket 230°C-on 15–20 percig süsse.

### Francia bagett

300 ml víz  
1 evőkanál méz  
1 teáskanál só  
1 teáskanál cukor  
540 g liszt, 550 típus  
1 zacskó szárított élesztő

Sodorjon bagetteket, és felső részén vágja be hosszirányba. A tésztát hagyja 30–40 percig pihenni. 118°C-on kb. 25 percig süsse.

## 7. program: Házítészta

5 tojás (szobahőmérsékletű) vagy 300 ml víz  
250 g búza finomliszt, 405 típus  
250 g durva őrlésű liszt, 1050 típus

## 8. program: Írós kenyér

### Írós kenyér (1. változat)

350 ml író  
2 evőkanál vaj  
2 teáskanál só  
3 evőkanál cukor  
600 g liszt, 1050 típus  
1 zacskó szárított élesztő

### Írós kenyér (2. változat)

250 ml író  
130 ml víz  
600 g liszt, 1050 típus  
60 g rozsliszt, 997 típus  
1,5 teáskanál só  
1 zacskó szárított élesztő

### Joghurtos kenyér

250 ml víz vagy tej  
150 g natúr joghurt  
1 teáskanál só  
1 teáskanál cukor  
500 g liszt, 550 típus  
3/4 zacskó szárított élesztő

### Túrós kenyér

200 ml víz vagy tej  
3 evőkanál olaj  
260 g túró (40% zsírtartalmú)  
600 g búzaliszt  
1,5 teáskanál só  
1,5 teáskanál cukor  
1 zacskó szárított élesztő

## 9. program: Gluténmentes kenyér

**Figyelmeztetés!** A gluténmentes kenyér sütése előtt a készülék alpanyagokkal érintkező részeit, különösen a keverőlapátot alaposan tisztítsa meg. Kisebb mennyiségű glutén is allergiás reakciót válthat ki a lisztérzékeny egyéneknél.

### Gluténmentes burgonyakenyér

440 ml víz  
1,5 evőkanál olaj  
400 g gluténmentes lisztkeverék  
(pl. „Mix B” a Schär cégtől)  
1,5 teáskanál só  
1,5 teáskanál cukor  
1,5 zacskó szárított élesztő  
230 g főtt, meghámozott és tört burgonya

### Gluténmentes joghurtos kenyér

350 ml víz  
150 g joghurt  
1,5 evőkanál olaj  
1,5 evőkanál borecet  
100 g gluténmentes liszt  
(pl. rizsliszt, hajdina vagy köles liszt)  
400 g gluténmentes lisztkeverék (pl. „Mix B” a Schär cégtől)  
1,5 teáskanál só  
1,5 teáskanál cukor  
1,5 zacskó szárított élesztő  
1 evőkanál guar gumi liszt vagy szentjánoskenyér liszt

### Gluténmentes magvas kenyér

250 ml víz  
200 ml tej  
1,5 evőkanál olaj  
500 g gluténmentes lisztkeverék  
1,5 teáskanál só  
1,5 teáskanál cukor  
1,5 zacskó szárított élesztő  
100 g mag (pl. napraforgó)

### Gluténmentes rizskenyér

350 ml víz  
200 g joghurt  
1,5 evőkanál olaj  
1,5 evőkanál borecet  
200 g rizsliszt  
300 g gluténmentes lisztkeverék  
1,5 teáskanál só  
1,5 teáskanál cukor  
1,5 zacskó szárított élesztő  
1 evőkanál guar gumi liszt vagy szentjánoskenyér liszt

## 10. program: Tortakeverékek

A program segítségével kész tortakeverékeket lehet feldolgozni. Tartsa be a csomagoláson található előírásokat.

## 11. program: Lekvár

A kenyérsütőt lekvárok készítéséhez is lehet használni. Ha még ilyen még sohasem csinált, akkor is érdemes kipróbálni. A friss gyümölcsből nagyon finom lekvárokat lehet készíteni.

A következő lépéseket hajtsa végre:

- Mossa meg a friss és érett gyümölcsöket. A keményeb héjú gyümölcsöket (pl. alma, körte, barack stb.) hámozza meg.
- A JAM programban mindig csak a megadott mennyiségnek megfelelő gyümölcsöt használjon (erre van a program beállítva). Ellenkező esetben a lekvár nem fől meg vagy gyorsan lesz kész.
- A gyümölcsöt kis darabokra (max. 1 cm) szeletelje fel (vagy nyomja össze), majd tegye az edénybe.
- A gyümölcsre szórjon a receptnek megfelelő mennyiségben zselésítő cukrot. Ne használjon hagyományos cukrot (csak zselésítő cukrot).
- Keverje össze a cukrot és a gyümölcsöt, majd kapcsolja be a programot. Ettől kezdve minden automatikusan történik.
- A lekvár készre főzése után az üvegeket forró vízzel öblítse ki.
- A lekvárt töltsé az üvegekbe.
- Az üvegeket zárja le, majd fordítsa fejtetőre, és hagyja így 5–10 percig. Az üvegben vákuum keletkezik, a lekvár hosszabb ideig eláll.

### Narancs lekvár

350 g narancs  
150 g citrom  
500 g zselésítő cukor

### Eperlekvár

500 g eper  
500 g zselésítő cukor  
2–3 evőkanál citromlé

### Erdei gyümölcs lekvár

500 g friss (vagy felolvasztott) erdei gyümölcsök  
500 g zselésítő cukor  
1 evőkanál citromlé

Az alapanyagokat az edényben keverje össze.

## Jó étvágyat!

A fenti receptekre nincs semmilyen garancia. A megadott alapanyagok és az eljárások csak tájékoztató jellegűek. Saját tapasztalatai alapján a fenti recepteket bátran megváltoztathatja. Próbáljon ki minél több receptet. Jó étvágyat kívánunk!

## PROBLÉMAMEGOLDÁSOK A RECEPTEK ESETÉBEN

<b>Miért lisztes a kenyérhéjam?</b>	A tészta valószínűleg túl száraz. Legyen pontosabb az alapanyagok kimérése során. Például adagoljon egy kanállal több folyadékot.
<b>Miért kell az alapanyagokat a megadott sorrendben adagolni?</b>	A megadott sorrend betartása szükséges a tészta helyes kelesztéséhez. Késleltetett bekapcsolás esetén az élesztő nem kell meg idő előtt.

<b>Miért csak részben lett összedagasztva a tészta?</b>	Ellenőrizze le a dagasztólapát helyes beszerelését. A dagasztás közben ellenőrizze le a tészta állagát, szükség szerint adagoljon 1/2 vagy 1 kanál folyadékot vagy lisztet. Lisztkeverékek használata esetén: a lisztkeverék mennyisége nem megfelelő a készülék edényéhez viszonyítva. Csökkentse az alapanyagok mennyiségét.
<b>Miért nem kelt meg a kenyér?</b>	Elfelejtette betenni az élesztőt, vagy az élesztő már túl régi.
<b>Mikor adagoljam a tésztához a diót vagy a szárított gyümölcsöket?</b>	Sípszó jelzi az ilyen adalékanyagok hozzáadási idejét. Az elején adagolt diót vagy a gyümölcsöket a dagasztólapát szétnyomja, elkeni.
<b>Miért túl nedves a kész kenyérem?</b>	A dagasztás kezdete után 5 perccel ellenőrizze le a tészta állagát, ha szükséges, akkor adagoljon még lisztet a tésztához.
<b>A kenyér héjában nagy buborékok vannak.</b>	Túl sok élesztőt tett a tésztába.
<b>A kenyér előbb felemelkedik, majd összeesik.</b>	Túl gyors a kelés. Csökkentse a víz mennyiségét, növelje a só mennyiségét és /vagy csökkentse az élesztő mennyiségét.
<b>Más receptek alapján is süthetek kenyeret?</b>	Természetesen más receptek szerint is készíthet kenyeret, ügyeljen azonban az alapanyagok pontos mennyiségére. A készüléket előbb a fenti receptek segítségével alaposan ismerje meg, majd más vagy saját recepteket is használhat. NE adagoljon az edénybe 700 g lisztnél többet. Ha szükséges, akkor az egyéb receptek mennyiségeit a fenti receptek arányainak megfelelően módosítsa.

# KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI

## PRZYDATNE INFORMACJE O SKŁADNIKACH

### Mąka

Większość dostępnych na rynku rodzajów mąki, takich jak mąka pszenna lub żytnia, nadaje się do pieczenia. Oznaczenie typu mąki może się różnić w zależności od kraju. Program pieczenia „Chleb bezglutenowy” umożliwi stosowanie mąki bezglutenowej, takiej jak mąka kukurydziana, gryczana lub ziemniaczana. Można także użyć gotowej mieszanki do pieczenia.

Programy 1 i 2 są idealne do dodawania małych porcji (10–20 %) nasion lub kaszy.

W przypadku większych porcji składników pełnoziarnistych (70–95 %) użyj programu nr 3.

W przepisach pojawiają się następujące rodzaje mąki:

Typ mąki	Opis
Typ 405	Standardowa mąka pszenna
Typ 550	Mąka pszenna półgruba
Typ 997	Standardowa mąka żytnia
Typ 812	Mąka orkiszowa
Typ 1050	Mąka pszenna chlebowa, ciemna i gładka
Typ 1150	Chlebowa mąka żytnia o wysokiej zawartości minerałów

### Zakwas chlebowy

Drożdże zawarte w zakwasie rozkładają cukier i inne węglowodany zawarte w cieście i przekształcają je w dwutlenek węgla, co powoduje rośnięcie ciasta. Zakwas jest dostępny w różnych formach – jak np. suszony zakwas, świeży zakwas lub zakwas drożdżowy.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy stosowanie suszonego zakwasu.

Jeżeli zamiast suszonego używasz świeżego zakwasu, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Ogólna zasada 1 opakowanie suszonego zakwasu zawiera około 21 g świeżych drożdży i nadaje się do około 500 g mąki. Zakwas należy przechowywać w lodówce, ponieważ ciepło powoduje jego rozkład. Przed użyciem należy sprawdzić datę ważności. Po otwarciu opakowania niewykorzystany zakwas należy starannie zapakować i przechowywać w lodówce.

**Uwaga:** Do wszystkich przepisów w niniejszej książce zalecamy stosowanie suszonego zakwasu.

### Cukier

Cukier ma decydujący wpływ na stopień wypieczenia i smak chleba. Proces fermentacji jest inicjowany przez cukier, dzięki czemu ciasto będzie stopniowo rosnąć dzięki niemu. Przepisy w niniejszej książce zakładają użycie cukru kryształu. Nie używaj cukru pudru, chyba że zostało to wyraźnie zaznaczone. Sztuczne słodziki nie nadają się do żadnego z podanych przepisów.

### Sól

Sól jest ważna dla smaku i ma wpływ na stopień wypieczenia chleba. Sól pomaga również spowolnić proces rośnięcia ciasta. Dlatego nie należy przekraczać ilości soli w przepisie. Z powodu ograniczeń żywieniowych można całkowicie pominąć sól. W takim wypadku należy jednak pamiętać, że ciasto może rosnąć szybciej.

### Substancje płynne

Do produkcji chleba można używać płynów, takich jak woda, mleko lub mleko w proszku. Mleko wzbogaca smak chleba i zmiękcza skórę, podczas gdy zastosowanie czystej wody zapewni chrupiącą skórę. Niektóre przepisy przewidują stosowanie soku owocowego lub soku zamiast wody w celu nadania chlebowi odpowiedniego smaku.

## Jajka

Jajka wzbogacają ciasto i nadają chlebowi miększą strukturę. Podczas pieczenia chleba zgodnie z przepisami zawartymi w niniejszej książce należy używać największych dostępnych jajek.

## Tłuszcze do pieczenia, masło lub olej

Tłuszcze do pieczenia, masło lub olej nadają chlebowi na zakwasie niezbędną elastyczność. Unikalna skórka i tekstura francuskich chlebów wynika z faktu, że nie stosuje się oleju do pieczenia. Z drugiej strony chleb zawierający tłuszcz pozostanie dłużej świeży. Jeżeli masło zostanie wyjęte bezpośrednio z lodówki, należy pokroić je na mniejsze kawałki, aby lepiej się wymieszało z ciastem podczas ugniatania.

## Chleb bezglutenowy

Celiakia lub nietolerancja glutenu to przewlekła choroba autoimmunologiczna, której wyzwalacze obejmują pokarmy zawierające gluten. Gluten jest białkiem, które znajduje się w pszenicy, jęczmieniu, życie i większości innych zbóż. U pacjentów z celiakią białko to powoduje podrażnienie błony śluzowej jelita cienkiego. Osoby cierpiące na tę chorobę mogą jeść tylko specjalny chleb wykonany z mąki bezglutenowej.

Pieczenie chleba, ciasta i deserów z mąki bezglutenowej wymaga pewnego treningu. Mąka bezglutenowa dłużej rośnie, gorzej absorbuje płyny i jest mniej lepka. Mąkę bezglutenową podczas pieczenia należy zagęścić specjalnymi bezglutenowymi środkami zagęszczającymi. Należą do nich np. kamień winny, zakwas z mąki kukurydzianej lub ryżowej, proszki do pieczenia na bazie kukurydzy, mąka guar, pektyna, korzeń kudzu i inne. Niestety chleb glutenowy nie posiada typowego smaku świeżego chleba. Skład chleba z mąki bezglutenowej będzie również różnił się od tradycyjnego chleba z mąki pszennej.

## Odmierzanie składników

W opakowaniu wypiekacza znajdują się następujące miarki, które znacznie ułatwiają odmierzanie i przygotowywanie składników potrzebnych do przygotowania chleba.

- 1 miarka z oznaczeniem objętości
- 1 miarka odpowiadająca łyżce stołowej
- 1 miarka odpowiadająca łyżeczce

Położ miarkę na płaskiej powierzchni. Upewnij się, że dany surowiec jest wyrównany z linią na miarce. Przed pomiarem suchych składników należy się upewnić, czy miarka jest sucha.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

### Pieczenie w różnych warunkach klimatycznych

Jeżeli znajdujesz się na większej wysokości, należy pamiętać że niższe ciśnienie atmosferyczne może spowodować szybszą fermentację zakwasu, a tym samym szybsze rośnięcie ciasta. Dlatego można użyć mniejszej ilości zakwasu.

W suchych obszarach ciasto ma większą skłonność do wysychania i będzie wymagać większej ilości płynów. Natomiast w wilgotnych obszarach mąka będzie bardziej wilgotna i będzie absorbować mniejszą ilość płynu. W tych obszarach należy użyć większej ilości mąki

### Gotowe mieszanki do pieczenia

W wypiekaczu można również piec chleb z przygotowanej mieszanki do pieczenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta na opakowaniu. Poniższa tabelka zawiera przegląd dawkowania niektórych mieszanek do pieczenia.

Mieszanka do pieczenia	dla bochenka o wadze około 750 g
Chleb pełnoziarnisty FIT	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Chleb z nasionami słonecznika	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody

Rustykalny chleb pełnoziarnisty	500 g mieszanki do pieczenia 370 ml wody
Chleb farmera	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Ciabatta	500 g mieszanki do pieczenia 360 ml wody 1 łyżeczka oliwy z oliwek

## Krojenie i przechowywanie chleba

Aby uzyskać najlepsze wyniki, świeżo upieczony chleb należy pozostawić przed krojeniem na 15-30 minut do ostygnięcia na stojaku w piecu. Do krojenia należy użyć specjalnej kralajnicy do chleba lub noża ząbkowanego. Chleb można przechowywać w temperaturze pokojowej do 3 dni w odpowiednim plastikowym pojemniku lub chlebaku. Jeżeli chcesz przechowywać chleb dłużej (do 1 miesiąca), należy go zamrozić. Ponieważ chleb domowej roboty nie zawiera konserwantów, psuje się szybciej niż chleb zakupiony w sklepie.

**Uwaga:** Z tym urządzeniem zalecamy szczególnie gotowe mieszanki do pieczenia, które można kupić w sklepach Lidl. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

## PRZEPISY NA CHLEB O WADZE OKOŁO 1000 GRAMÓW

Aby uzyskać najlepsze wyniki, do ugniatania ciasta należy używać miksera. Gotowe ciasto należy później włożyć do formy do pieczenia. Użyj przycisku **BREAD WEIGHT**, aby ustawić masę 1000 g. Ustaw żądany stopień wypieczenia skórki. Należy pamiętać, że podany stosunek składników i ich ilość są orientacyjne. Rzeczywiste wyniki pieczenia mogą się nieznacznie różnić.

### Program 1: Zwykły chleb

#### Chleb słonecznikowy

300 ml letniego mleka  
1 łyżka masła  
540 g mąki półgrubej typu 550  
5 łyżek nasion słonecznika  
1 łyżeczka soli  
1/2 łyżeczki cukru  
1 worek suszonego zakwasu

#### Chleb na zakwasie

50 g zakwasu  
350 ml wody  
1,5 łyżki masła  
1,5 łyżeczki soli  
1 łyżeczka cukru  
180 g mąki żytniej typu 997  
360 g mąki żytniej typu 1050  
1 worek suszonego zakwasu

#### Chleb farmera

300 ml mleka  
1,5 łyżeczki soli  
2 jajka  
1,5 łyżki masła/margaryny  
540 g mąki żytniej typu 1050  
1 łyżka cukru  
1 worek suszonego zakwasu

#### Chleb ziemniaczany

300 ml wody lub mleka  
2 łyżki masła  
1 jajko  
90 g ugotowanych, ubitych ziemniaków  
1 łyżeczka soli  
2 łyżki cukru  
540 g mąki półgrubej typu 550  
1 worek suszonego zakwasu

#### Chleb ziołowy

350 ml maślanki  
1 łyżeczka soli  
1,5 łyżki masła  
1 łyżka cukru  
540 g mąki półgrubej typu 550  
4 łyżki drobno posiekanej pietruszki  
3/4 worka suszonego zakwasu

#### Chleb pizzowy

300 ml wody  
1 łyżka oleju  
1 łyżeczka soli  
1 łyżeczka cukru  
1 łyżeczka oregano  
2 łyżeczki startego parmezanu  
50 g drobno krojonego włoskiego salami



540 g mąki półgrubej typu 550  
3/4 worka suszonego zakwasu

### **Chleb piwny**

150 ml wody  
150 ml piwa  
540 g mąki półgrubej typu 550  
3 łyżki mąki gryczanej  
1,5 łyżki otrębów  
1 łyżeczka soli  
3 łyżki nasion sezamu  
1,5 łyżki ekstraktu słodowego (syropu)  
1/2 worka suszonego zakwasu  
150 ml zakwasu

## **Program 2: Chleb francuski**

### **„Klasyczny“ biały chleb**

320 ml wody lub mleka  
2 łyżki masła  
1,5 łyżeczki soli  
2 łyżki cukru  
600 g mąki półgrubej typu 550  
1 worek suszonego zakwasu

### **Jasny biały chleb**

320 ml wody  
20g masła  
1,5 łyżeczki soli  
1,5 łyżeczki cukru  
600 g mąki typu 405  
1 worek suszonego zakwasu  
1 jajko

### **Chleb miodowy**

320 ml wody  
1,5 łyżeczki soli  
2,5 łyżeczki oliwy z oliwek  
1,5 łyżeczki miodu  
600 g mąki półgrubej typu 550  
1 worek suszonego zakwasu

## **Program 3: Chleb pełnoziarnisty**

### **Żytni chleb pełnoziarnisty**

75 g zakwasu  
325 ml ciepłej wody  
2 łyżki spadzi  
350 g pełnoziarnistej mąki żytniej  
150 g pełnoziarnistej mąki pszennej  
1 łyżka mąki chleba świętojańskiego  
1/2 łyżki soli  
1 worek suszonego zakwasu

### **Chleb kukurydziany**

350 ml wody  
1 łyżka masła  
540 g mąki półgrubej typu 550  
3 łyżki mąki z semoliny kukurydzianej  
1/2 pokrojonego jabłka ze skórką  
3/4 worka suszonego zakwasu

### **Chleb makowy**

300 ml wody  
540 g mąki półgrubej typu 550  
1 łyżeczka cukru  
1 łyżeczka soli  
75 g zmielonego maku  
1 łyżka masła  
1 szczypta gałki muszkatołowej  
3/4 worka suszonego zakwasu  
1 łyżka startego parmezanu

### **Chleb paprykowy**

310 ml wody  
1,5 łyżeczki soli  
1,5 łyżeczki oleju  
1,5 łyżeczki mielonej papryki  
530 g mąki półgrubej typu 812  
1 worek suszonego zakwasu  
130 g drobno krojonej czerwonej papryki

### **Chleb orkiszowy**

350 ml maślanki  
360 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej  
90 g pełnoziarnistej mąki żytniej  
90 g semoliny orkiszowej  
50 g nasion słonecznika  
1 łyżeczka soli  
1/2 łyżeczki cukru  
75 ml zakwasu  
3/4 worka suszonego zakwasu

### Wiejski chleb z kaszą manną

350 ml wody  
1 łyżeczka soli  
2 łyżki masła  
1,5 łyżeczki miodu  
360 g mąki chlebowej typu 1050  
180 g pełnoziarnistej mąki pszennej  
50 g semoliny pszennej  
3/4 worka suszonego zakwasu

### Chleb pełnoziarnisty

350 ml wody  
25 g masła  
1 łyżeczka soli  
1 łyżeczka cukru  
270 g mąki chlebowej typu 1050  
270 g pełnoziarnistej mąki pszennej  
3/4 worka suszonego zakwasu

### Chleb żytni

300 ml wody  
1,5 łyżki masła  
1,5 łyżki octu winnego  
1 łyżeczka soli  
1,5 łyżeczki cukru  
180 g mąki żytniej typu 1150  
360 g mąki chlebowej typu 1050  
1 worek suszonego zakwasu

## Program 4: Chleb słodki

### Chleb rodzynekowy

300 ml wody  
2,5 łyżki masła  
1,5 łyżeczki miodu  
1 łyżeczka soli  
540 g mąki typu 405  
100 g rodzynek  
3/4 worka suszonego zakwasu

### Chleb rodzynekowo-orzechowy

300 ml wody  
1,5 łyżki masła  
1 łyżeczka soli  
1 łyżka cukru  
540 g mąki chlebowej typu 405  
100 g rodzynek  
3 łyżki posiekanych orzechów  
3/4 worka suszonego zakwasu

### Chleb czekoladowy

400 ml mleka  
100 g twarogu niskotłuszczowego  
1,5 łyżeczki soli

### Chleb z siedmiu ziaren

300 ml wody  
1,5 łyżki masła  
1 łyżeczka soli  
2,5 łyżeczki cukru  
240 g mąki chlebowej typu 1050  
240 g pełnoziarnistej mąki pszennej  
60 g mieszanek nasion  
3/4 worka suszonego zakwasu

### Chleb brązowy

400 ml ciepłej wody  
160 g mąki typu 550  
200 g grubo zmielonej kaszy żytniej  
180 g drobno zmielonej kaszy żytniej  
1 łyżeczka soli  
100 g nasion słonecznika  
100 ml melasy  
1 worek suszonego zakwasu  
1 saszetka zakwasu

1,5 łyżeczki cukru  
600 g pełnoziarnistej mąki pszennej  
10 łyżek kakao  
100 g czekolady mlecznej podzielonej na mniejsze kawałki  
1 worek suszonego zakwasu

Można użyć czekolady mlecznej lub czekolady do gotowania.

Jeżeli po ugniataniu na ciasto zostanie nałożona cienka warstwa mleka, skórka nabierze ciemniejszego odcienia.

### Chleb słodki

300 ml wody lub mleka  
2 łyżki masła  
2 jajka  
1,5 łyżeczki soli  
1,5 łyżeczki miodu  
600 g mąki chlebowej typu 550  
1 worek suszonego zakwasu

## Program 5: Szybkie pieczenie

### Szybki chleb biały

360 ml wody  
5 łyżek oleju  
4 łyżeczki cukru  
4 łyżeczki soli  
630 g mąki typu 405  
1 worek suszonego zakwasu

### Chleb pieprzowy z migdałami

300 ml wody  
540 g mąki chlebowej typu 550  
1 łyżeczka soli  
1 łyżeczka cukru  
2 łyżki masła  
100 g prażonych migdałów (plastry)  
1 łyżka zielonego pieprzu w solance  
3/4 worka suszonego zakwasu

## Program 6: Zagniatanie ciasta

### Ciasto do pizzy (na 2 sztuki)

300 ml wody  
1 łyżka oliwy z oliwek  
3/4 łyżeczki soli  
2 łyżeczki cukru  
450 g mąki typu 405  
1 worek suszonego zakwasu

### Pełnoziarniste ciasto do pizzy

300 ml wody  
1 łyżka oliwy z oliwek  
3/4 łyżeczki soli  
1 łyżeczka miodu  
450 g pełnoziarnistej mąki pszennej  
50 g kielków pszenicy  
1 worek suszonego zakwasu

Rozwałkuj ciasto i pozostaw do wyrośnięcia przez około 10 minut. Umieść na cieście żądane składniki i piecz pizzę przez około 20 minut w temperaturze 180 °C.

### Kornspitz

200 ml wody  
50 g masła  
3/4 łyżeczki soli  
1 jajko  
3 łyżki cukru  
500 g mąki typu 1050  
50 g otrębów pszennych  
1 worek suszonego zakwasu

### Chleb marchewkowy

330 ml wody  
1,5 łyżki masła  
600 g mąki chlebowej typu 550  
90 g drobno pokrojonych marchewek  
2 łyżeczki soli  
1,5 łyżeczki cukru  
1 worek suszonego zakwasu

### Precele

200 ml wody  
1/4 łyżeczki soli  
360 g mąki chlebowej typu 405  
1/2 łyżeczki cukru  
1/2 worka suszonego zakwasu

Uformuj precele z ciasta. Natrzyj precele 1 ubitym jajkiem i posyp solą (ok. 1–2 łyżki gruboziarnistej soli na 12 precelków). Piecz precele w temperaturze 230 °C przez około 15–20 minut.

### Francuskie bagietki

300 ml wody  
1 łyżeczka miodu  
1 łyżeczka soli  
1 łyżeczka cukru  
540 g mąki typu 550  
1 worek suszonego zakwasu

Utwórz z ciasta bagietki i uformuj typowy kształt na górnej części każdego z nich. Pozostaw ciasto w spokoju przez około 30–40 minut. Piecz w temperaturze 175 °C przez około 25 minut.

## Program 7: Makaron

5 jajek (w temperaturze pokojowej) lub 300 ml wody  
250 g mąki pszennej typu 405  
250 g mąki gruboziarnistej typu 1050

## Program 8 Chleb maślankowy

### Chleb maślankowy (1. opcja)

350 ml maślanki  
2 łyżki masła  
2 łyżeczki soli  
3 łyżki cukru  
600 g mąki typu 1050  
1 worek suszonego zakwasu

### Chleb maślankowy (2. opcja)

250 ml maślanki  
130 ml wody  
600 g mąki typu 1050  
60 g mąki żytniej typu 997  
1,5 łyżeczki soli  
1 worek suszonego zakwasu

### Chleb jogurtowy

250 ml wody lub mleka  
150 g jogurtu  
1 łyżeczka soli  
1 łyżeczka cukru  
500 g mąki typu 550  
3/4 worka suszonego zakwasu

### Chleb twarogowy

200 ml wody lub mleka  
3 łyżki oleju  
260 g twarogu (o zawartości tłuszczu 40%)  
600 g mąki pszennej  
1,5 łyżeczki soli  
1,5 łyżeczki cukru  
1 worek suszonego zakwasu

## Program 9: Chleb bezglutenowy

**Ostrzeżenie:** Przed pieczeniem ciasta bezglutenowego należy dokładnie wyczyścić wszystkie wewnętrzne części urządzenia, zwłaszcza haki do ugniatania. Nawet śladowe ilości mąki pszennej mogą spowodować reakcję alergiczną u osób z celiakią.

### Bezglutenowy chleb ziemniaczany

440 ml wody  
1,5 łyżki oleju  
400 g bezglutenowej mieszanki chlebowej (np. „Mix B” firmy Schär)  
1,5 łyżeczki soli  
1,5 łyżeczki cukru  
1,5 worka suszonego zakwasu  
230 g gotowanych ziemniaków, obranych i ubitych

### Bezglutenowy chleb jogurtowy

350 ml wody  
150 g białego jogurtu  
1,5 łyżki oleju  
1,5 łyżki octu winnego  
100 g mąki bezglutenowej (np. jaglanej, ryżowej lub gryczanej)  
400 g bezglutenowej mieszanki chlebowej (np. „Mix B” firmy Schär)  
1,5 łyżeczki soli  
1,5 łyżeczki cukru  
1,5 worka suszonego zakwasu  
1 łyżeczka mąki guar lub mąki chleba świętojańskiego

### Bezglutenowy chleb z nasion

250 ml wody  
200 ml mleka  
1,5 łyżki oleju  
500 g bezglutenowej mieszanki chlebowej  
1,5 łyżeczki soli  
1,5 łyżeczki cukru  
1,5 worka suszonego zakwasu  
100 g nasion (np. słonecznik)

### Bezglutenowy chleb ryżowy

350 ml wody  
200 g białego jogurtu  
1,5 łyżki oleju  
1,5 łyżki octu winnego  
200 g mąki ryżowej  
300 g bezglutenowej mieszanki chlebowej  
1,5 łyżeczki soli  
1,5 łyżeczki cukru  
1,5 worka suszonego zakwasu  
1 łyżeczka mąki guar lub mąki chleba świętojańskiego

## Program 10: Mieszanka tortowa

Ten program służy do przygotowywania mieszanek tortowych. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu określonej mieszanki.

## Program 11: Marmolada

Wypiekacza można użyć także do przygotowania dżemów i marmolad. Warto spróbować, nawet jeżeli nie masz żadnego doświadczenia. Program umożliwia otrzymanie pysznej owocowej marmolady.

Postępuj w następujący sposób:

- Umyj świeże, dojrzałe owoce. Owoce w twardej skórce, takie jak jabłka, brzoskwinie, gruszki itp. warto obrać.
- Zawsze należy używać wskazanej ilości, ponieważ jest ona dopasowana do programu JAM. W przeciwnym wypadku mieszanka zagotuje się zbyt szybko i dojdzie do jej rozlania.
- Zważ owoce, pokrój na małe kawałki (maks. 1 cm) lub rozgnieć i umieść w pojemniku.
- Dodaj cukru żelującego w wymaganej ilości. Używaj tylko tego typu, a nie zwykłego cukru.
- Wymieszaj owoce z cukrem i uruchom program. Program będzie od tego momentu działał automatycznie.
- Tuż przed zakończeniem programu należy przepłukać gorącą wodą przygotowane słoiki.
- Następnie napełnij słoiki dżemem i dobrze je uszczelnij.
- Postaw zamknięte słoiki do góry dnem przez około 5–10 minut. Spowoduje to powstanie próżni w słoikach, przez co dżem pozostanie dłużej świeży.

### Dżem pomarańczowy

350 g pomarańczy  
150 g cytryny  
500 g cukru żelującego

### Dżem truskawkowy

500 g truskawek  
500 g cukru żelującego  
2–3 łyżki soku z cytryny

### Dżem z owoców leśnych

500 g rozmrożonych jagód leśnych  
500 g cukru żelującego  
1 łyżka soku z cytryny

W formie do pieczenia należy zawsze mieszać wszystkie składniki jednocześnie.

## Smacznego!

Przepisy w niniejszej książce są dostarczane bez gwarancji. Wszystkie składniki oraz i procedury stanowią jedynie wskazówki. Rozszerz i dostosuj te przepisy w oparciu o osobiste doświadczenia. Mamy nadzieję, że spodobają Ci się przepisy i jednocześnie życzymy smacznego.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z PRZEPISAMI

<b>Dlaczego mój chleb czasami posiada mąkę na skórce?</b>	Prawdopodobnie ciasto jest zbyt suche. Następnym razem zwróć większą uwagę podczas odmierzenia składników. Dodaj do 1 łyżki płynu więcej.
<b>Dlaczego muszę dodawać składniki w podanej kolejności?</b>	To najlepszy sposób przygotowania ciasta. Korzystanie z funkcji timera zapobiega mieszanemu się zakwasu z cieczą przed mieszaniem ciasta.

<b>Dlaczego moje ciasto jest częściowo ugniecione?</b>	Sprawdź, czy haki do ugniatania i forma do pieczenia są prawidłowo umieszczone. Sprawdź także konsystencję ciasta i raz lub więcej razy dodaj 1/2 do 1 łyżki cieczy lub mąki. Odnosnie mieszanek do pieczenia: Ilość mieszanki do pieczenia i innych składników nie odpowiada pojemności formy do pieczenia. Zmniejsz ilość składników.
<b>Dlaczego chleb nie urósł?</b>	Użyty zakwas był zbyt stary lub żaden zakwas nie został dodany.
<b>Kiedy należy dodawać orzechy i owoce do ciasta?</b>	Podczas dodawania składników usłyszysz sygnał dźwiękowy. Jeżeli dodasz te składniki do ciasta na początku, owoce lub orzechy mogą zostać zgniecione przy ugniataniu.
<b>Upieczony chleb jest zbyt wilgotny.</b>	Sprawdź konsystencję ciasta 5 minut po rozpoczęciu ugniatania i w razie potrzeby dodaj więcej mąki.
<b>Na powierzchni chleba znajdują się pęcherzyki powietrza.</b>	Ilość użytego zakwasu była prawdopodobnie zbyt duża.
<b>Chleb podczas pieczenia rośnie, ale potem się zapada.</b>	Ciasto może rosnąć zbyt szybko. Aby temu zapobiec, zmniejsz ilość wody, zwiększ ilość soli i/lub zmniejsz ilość zakwasu.
<b>Czy mogę użyć innych przepisów?</b>	Oczywiście można używać innych przepisów, jednakże należy zwracać uwagę na ilość składników. Zapoznaj się dokładnie ze swoim urządzeniem, korzystając z wymienionych tutaj przepisów, a następnie spróbuj własnych przepisów. NIE WOLNO przekraczać ilości 700 g mąki. Dostosuj ilość składników w przepisach do ilości podanych dla przepisów w niniejszej książce.

# KNIHA RECEPTOV

## UŽITOČNÉ INFORMÁCIE O INGREDIENCIÁCH

### Múka

Väčšina bežne dostupných typov múky, ako je pšeničná alebo žitná múka, je vhodná na pečenie. Označenie typu múky sa však môže v rôznych krajinách líšiť. Program pečenia „Bezlepkový chlieb“ umožňuje použitie bezlepkovej múky, napríklad kukuričnú, pohánkovú alebo zemiakovú. Môžete použiť taktiež hotové zmesi na pečenie.

Programy 1 a 2 sú ideálne na pridávanie malých podielov (10 – 20 %) semienok alebo krupice.

V prípade väčšieho podielu celých zŕn (70 – 95 %) použite program 3.

V receptoch sa objavujú tieto typy múky:

Typ múky	Popis
Typ 405	Štandardná pšeničná múka
Typ 550	Pšeničná múka polohrubá
Typ 997	Štandardná žitná múka
Typ 812	Špaldová múka
Typ 1050	Pšeničná múka chlebová, tmavá a hladká
Typ 1150	Chlebová, žitná múka s vysokým obsahom minerálnych látok

### Kvások

Kvasnice, ktoré sú obsiahnuté v kvásku, štiepia cukor a ďalšie sacharidy obsiahnuté v ceste a premieňajú ich na oxid uhličitý, čo spôsobuje kysnutie cesta. Kvások je k dispozícii v rôznych formách – ako sušený kvások, čerstvý kvások alebo kvások z droždia.

S cieľom dosiahnuť najlepšie výsledky odporúčame použiť sušený kvások.

Ak používate namiesto sušeného kvásku čerstvý, dodržujte pokyny uvedené na jeho obale. Všeobecne platí, že 1 balenie sušeného kvásku obsahuje asi 21 g čerstvých kvasiniek a je vhodné na cca 500 g múky. Kvások vždy uchovávajte v chladničke, pretože teplo ho rozkladá. Pred použitím skontrolujte minimálnu trvanlivosť. Po otvorení balenia treba nepoužitý kvások poriadne zabaliť a uložiť do chladničky.

**Poznámka:** Pre všetky recepty v tejto knižke odporúčame používať sušený kvások.

### Cukor

Cukor má rozhodujúci vplyv na stupeň prepečenia a chuť chleba. Proces kvasenie je iniciovaný cukrom a cesto bude vďaka nemu postupne kysnúť. Recepty v tejto knihe predpokladajú, že sa používa cukor kryštál. Nepoužívajte práškový cukor, ak to nie je výslovne uvedené. Umelé sladidlá nie sú pre žiadny z uvedených receptov vhodné.

### Sol'

Sol' je dôležitá pre chuť aj stupeň prepečenia chleba. Sol' taktiež pomáha spomaľovať kysnutie cesta. Preto neprekračujte množstvo soli uvedené v recepte. Sol' je možné z dôvodov diétnych obmedzení vynechať. V takom prípade však počítajte s tým, že cesto môže vykysnúť rýchlejšie.

### Tekutiny

Na výrobu chleba je možné použiť tekutiny ako vodu, mlieko alebo mliečny prášok. Mlieko obohacuje chuť chleba a zmäkčuje jeho kôrku, zatiaľ čo použitie čistej vody zaručí chrumkavejšiu kôrku. Niektoré recepty zahŕňajú použitie ovocnej šťavy alebo džúsu namiesto vody, aby chlieb získal určitú chuť.

## Vajcia

Vajcia obohacujú cesto a dodávajú chlebu mäkšiu štruktúru. Pri pečení chleba podľa receptov v tejto knihe používajte čo možno najväčšie vajcia.

## Tuky na pečenie, maslo alebo olej

Tuky na pečenie, maslo alebo olej dodajú kváskovému chlebu potrebnú vláčnosť. Jedinečná kôrka a textúra francúzskych chlebov je spôsobená tým, že sa pri pečení nepoužíva olej. Chlieb obsahujúci tuk však, na druhej strane, zostane dlhšie čerstvý. Ak maslo vyberiete priamo z chladničky, nakrájajte ho na menšie kúsky, aby sa pri hnetení lepšie zamiešalo do cesta.

## Bezlepkový chlieb

Celiakia, alebo neznášanlivosť lepku, je chronické, autoimunitné ochorenie, medzi ktorého spúšťače patria potraviny obsahujúce lepok. Lepok je bielkovina, ktorú obsahuje pšenica, jačmeň, žito a väčšina ďalších obilnín. U celiatikov táto bielkovina spôsobuje dráždenie sliznice tenkého čreva. Ľudia, ktorí týmto ochorením trpia, tak môžu jesť iba špeciálny chlieb, ktorý bol pripravený z bezlepkovej múky.

Pečenie chleba, pečiva a dezertov z bezlepkovej múky však vyžaduje určitý cvik. Bezlepková múka dlhšie kysne, horšie vstrebáva tekutiny a menej lepí. Bezlepkovú múku je pri pečení taktiež nutné zahusťiť pomocou špeciálnych bezlepkových zahusťovadiel. Medzi ne patrí napríklad vínný kameň, kvások z kukuričnej alebo ryžovej múky, prášky do pečenia na báze kukurice, guarová múka, pektín, koreň kudzu a ďalšie. V prípade bezlepkového chleba, bohužiaľ, nie je možné počítať s typickou chuťou čerstvého chleba. Konzistencia chleba z bezlepkovej múky bude taktiež iná než v prípade tradičného chleba z pšeničnej múky.

## Odmeranie ingrediencií

Medzi súčasťou balenia vašej novej domácej pekárne patria nasledovné odmerky, ktoré výrazne uľahčia odmeranie a prípravu ingrediencií potrebných na prípravu chleba.

- 1 odmerka s označením objemu
- 1 odmerka zodpovedajúca polievkovej lyžici
- 1 odmerka zodpovedajúca čajovej lyžičke

Odmerku postavte na rovný povrch. Uistite sa, že danú surovinu zarovnáte podľa rysky na odmerke. Pred odmeriavaním suchých ingrediencií sa uistite, že je odmerka suchá.

## TIPY NA PEČENIE

### Pečenie v rôznych klimatických podmienkach

Ak sa nachádzate vo vyšších nadmorských výškach, majte na pamäti, že nižší atmosférický tlak môže spôsobiť rýchlejšiu fermentáciu kvásku, a tým pádom aj rýchlejšie kysnutie cesta. Preto môžete použiť menej kvásku.

V suchších oblastiach bude mať cesto väčšiu tendenciu schnúť a bude vyžadovať viac tekutín. Naopak, vo vlhkých oblastiach bude múka vlhkejšia a bude preto vstrebávať menej tekutín. V týchto oblastiach použite viac múky

### Predpripravené zmesi na pečenie

V tejto pekárni môžete taktiež piecť chlieb z predpripravenej zmesi na pečenie. Postupujte podľa pokynov výrobcu na balení. Tabuľka nižšie obsahuje prehľad dávkovania niektorých zmesí na pečenie.

Zmes na pečenie	pre bochník s hmotnosťou cca 750 g
Celozrnný FIT chlieb	500 g zmesi na pečenie 350 ml vody
Chlieb so slnečnicovými semenkami	500 g zmesi na pečenie 350 ml vody
Rustikálny celozrnný chlieb	500 g zmesi na pečenie 370 ml vody



Farmársky chlieb	500 g zmesi na pečenie 350 ml vody
Ciabatta	500 g zmesi na pečenie 360 ml vody 1 lyžička olivového oleja

### Krájanie a skladovanie chleba

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak čerstvo upečený chlieb pred krájaním necháte 15 až 30 minút vychladnúť na rošte v rúre. Na krájanie použite špeciálny krájač na chleba alebo vrúbkovaný nôž. Chlieb je možné skladovať pri izbovej teplote až 3 dni vo vhodnom plastovom vrecku alebo chlebníku. Ak chcete chlieb skladovať dlhšie (až 1 mesiac), je nutné ho zamraziť. Keďže domáci chlieb neobsahuje konzervanty, má tendenciu sa kaziť rýchlejšie než kupovaný chlieb z obchodu.

**Poznámka:** Na použitie s touto domácou pekárnou odporúčame predovšetkým hotové zmesi na pečenie, ktoré si môžete kúpiť v predajniach Lidl. Riadte sa podľa pokynov na obale.

## RECEPTY NA CHLIEB S HMOTNOSŤOU CCA 1000 GRAMOV

S cieľom dosiahnuť najlepšie výsledky použite na hnetenie cesta mixér. Hotové cesto potom vložte do formy na pečenie. Pomocou tlačidla **BREAD WEIGHT** zadajte hmotnosť 1000 g. Nastavte požadovaný stupeň prepečenia kôrky. Majte, prosím, na pamäti, že uvedený pomer ingrediencií a ich množstvo je iba orientačné. Skutočné výsledky pečenia sa môžu mierne líšiť.

### Program 1: Bežný chlieb

#### Snečnicový chlieb

300 ml vlažného mlieka  
1 lyžica masla  
540 g polohrubej múky typu 550  
5 lyžíc snečnicových semienok  
1 lyžička soli  
1/2 lyžičky cukru  
1 vrecko sušeného kvásku

#### Kváskový chlieb

50 g kvásku  
350 ml vody  
1,5 lyžica masla  
1,5 lyžičky soli  
1 lyžička cukru  
180 g žitnej múky typu 997  
360 g žitnej múky typu 1050  
1 vrecko sušeného kvásku

#### Farmársky chlieb

300 ml mlieka  
1,5 lyžičky soli  
2 vajcia  
1,5 lyžice masla/margarínu  
540 g žitnej múky typu 1050  
1 lyžica cukru  
1 vrecko sušeného kvásku

#### Zemiakový chlieb

300 ml vody alebo mlieka  
2 lyžica masla  
1 vajcia  
90 g rozpučených uvarených zemiakov  
1 lyžička soli  
2 lyžica cukru  
540 g polohrubej múky typu 550  
1 vrecko sušeného kvásku

#### Bylinkový chlieb

350 ml cmaru  
1 lyžička soli  
1,5 lyžica masla  
1 lyžička cukru  
540 g polohrubej múky typu 550  
4 lyžice jemne nasekanej petržlenovej vňate  
3/4 vrecka sušeného kvásku

#### Pizza chlieb

300 ml vody  
1 lyžica oleja  
1 lyžička soli  
1 lyžička cukru  
1 lyžička oregana  
2 lyžičky nastrúhaného parmezánu  
50 g jemne nakrájanej talianskej salámy  
540 g polohrubej múky typu 550  
3/4 vrecka sušeného kvásku

### **Pivný chlieb**

150 ml vody  
150 ml ležiaka  
540 g polohrubej múky typu 550  
3 lyžice pohánkovej múky  
1,5 lyžice otrúb  
1 lyžička soli  
3 lyžice sezamových semienok  
1,5 lyžice sladového extraktu (sirupu)  
1/2 vrecka sušeného kvásku  
150 ml rozkvasu

### **Program 2: Francúzsky chlieb**

#### **„Klasický“ biely chlieb**

320 ml vody alebo mlieka  
2 lyžica masla  
1,5 lyžičky soli  
2 lyžica cukru  
600 g polohrubej múky typu 550  
1 vrecko sušeného kvásku

#### **Svetlý biely chlieb**

320 ml vody  
20 g masla  
1,5 lyžičky soli  
1,5 lyžičky cukru  
600 g múky typu 405  
1 vrecko sušeného kvásku  
1 vajcia

#### **Medový chlieb**

320 ml vody  
1,5 lyžičky soli  
2,5 lyžičky olivového oleja  
1,5 lyžice medu  
600 g polohrubej múky typu 550  
1 vrecko sušeného kvásku

### **Program 3: Celozrnný chlieb**

#### **Žitný celozrnný chlieb**

75 g kvásku  
325 ml teplej vody  
2 lyžice medovice  
350 g celozrnnnej žitnej múky  
150 g celozrnnnej pšeničnej múky  
1 lyžica karobovej múky  
1/2 lyžice soli  
1 vrecko sušeného kvásku

### **Kukuričný chlieb**

350 ml vody  
1 lyžica masla  
540 g polohrubej múky typu 550  
3 lyžice kukuričnej semolinovej múky  
1/2 nakrájaného jablka so šupkou  
3/4 vrecka sušeného kvásku

#### **Makový chlieb**

300 ml vody  
540 g polohrubej múky typu 550  
1 lyžička cukru  
1 lyžička soli  
75 g mletého maku  
1 lyžica masla  
1 štipka muškátového orieška  
3/4 vrecka sušeného kvásku  
1 lyžica nastrúhaného parmezánu

#### **Paprikový chlieb**

310 ml vody  
1,5 lyžičky soli  
1,5 lyžičky oleja  
1,5 lyžičky mletej papriky  
530 g polohrubej múky typu 812  
1 vrecko sušeného kvásku  
130 g jemne nakrájanej červenej papriky

#### **Špaldový chlieb**

350 ml cmaru  
360 g celozrnnnej špaldovej múky  
90 g celozrnnnej žitnej múky  
90 g špaldovej krupice  
50 g slnečnicových semienok  
1 lyžička soli  
1/2 lyžičky cukru  
75 ml rozkvasu  
3/4 vrecka sušeného kvásku

### **Dedinský chlieb s krupicou**

350 ml vody  
1 lyžička soli  
2 lyžica masla  
1,5 lyžice medu  
360 g chlebovej múky typu 1050  
180 g celozrnnnej pšeničnej múky  
50 g pšeničnej krupice  
3/4 vrecka sušeného kvásku

### **Celozrnný chlieb**

350 ml vody  
25 g masla  
1 lyžička soli  
1 lyžička cukru  
270 g chlebovej múky typu 1050  
270 g celozrnnnej pšeničnej múky  
3/4 vrecka sušeného kvásku

### **Žitný chlieb**

300 ml vody  
1,5 lyžica masla  
1,5 lyžice vínneho octu  
1 lyžička soli  
1,5 lyžica cukru  
180 g žitnej múky typu 1150  
360 g chlebovej múky typu 1050  
1 vrecko sušeného kvásku

## **Program 4: Sladký chlieb**

### **Hroziakový chlieb**

300 ml vody  
2,5 lyžica masla  
1,5 lyžice medu  
1 lyžička soli  
540 g múky typu 405  
100 g hroziakov  
3/4 vrecka sušeného kvásku

### **Hroziakovo-orieškový chlieb**

300 ml vody  
1,5 lyžica masla  
1 lyžička soli  
1 lyžica cukru  
540 g chlebovej múky typu 405  
100 g hroziakov  
3 lyžice nasekaných orechov  
3/4 vrecka sušeného kvásku

### **Sedemzrnný chlieb**

300 ml vody  
1,5 lyžica masla  
1 lyžičky soli  
2,5 lyžica cukru  
240 g chlebovej múky typu 1050  
240 g celozrnnnej pšeničnej múky  
60 g semienkovej zmesi  
3/4 vrecka sušeného kvásku

### **Hnedý chlieb**

400 ml teplej vody  
160 g múky typu 550  
200 g hrubo namletých žitných krúp  
180 g jemne namletých žitných krúp  
1 lyžička soli  
100 g slnečnicových semienok  
100 ml melasy  
1 vrecko sušeného kvásku  
1 vrecko rozkvasu

### **Čokoládový chlieb**

400 ml mlieka  
100 g nízkotučného tvarohu  
1,5 lyžička soli  
1,5 lyžička cukru  
600 g celozrnnnej pšeničnej múky  
10 lyžíc kaka  
100 g mliečnej čokolády, nalámanej na menšie kúsky  
1 vrecko sušeného kvásku

Použiť môžete mliečnu čokoládu alebo čokoládu na varenie.

Ak cesto po uhnetení potriete trochou mlieka, získa kôrka tmavší odtieň.

### **Sladký chlieb**

300 ml vody alebo mlieka  
2 lyžica masla  
2 vajcia  
1,5 lyžičky soli  
1,5 lyžice medu  
600 g chlebovej múky typu 550  
1 vrecko sušeného kvásku

## Program 5: Rýchle pečenie

### Rýchly biely chlieb

360 ml vody  
5 lyžíc oleja  
4 lyžičky cukru  
4 lyžičky soli  
630 g múky typu 405  
1 vrečko sušeného kvásku

### Chlieb so zeleným korením a mandľami

300 ml vody  
540 g chlebovej múky typu 550  
1 lyžička soli  
1 lyžička cukru  
2 lyžica masla  
100 g pražených mandlí (plátky)  
1 lyžica zeleného korenia v náleve  
3/4 vrečka sušeného kvásku

## Program 6: Hnetenie cesta

### Cesto na pizzu (na 2 pizze)

300 ml vody  
1 lyžica olivového oleja  
3/4 lyžičky soli  
2 lyžičky cukru  
450 g múky typu 405  
1 vrečko sušeného kvásku

### Celozrnné cesto na pizzu

300 ml vody  
1 lyžica olivového oleja  
3/4 lyžičky soli  
1 lyžice medu  
450 g celozrnnnej pšeničnej múky  
50 g pšeničných klíčkov  
1 vrečko sušeného kvásku

Cesto vyvalkajte a nechajte ho približne 10 minút vykysnúť. Naukladajte na cesto požadované ingrediencie a pečte pizzu približne 20 minút pri 180 °C.

### Kornspitz

200 ml vody  
50 g masla  
3/4 lyžičky soli  
1 vajcia  
3 lyžica cukru  
500 g múky typu 1050  
50 g pšeničných otrúb  
1 vrečko sušeného kvásku

### Mrkvový chlieb

330 ml vody  
1,5 lyžica masla  
600 g chlebovej múky typu 550  
90 g jemne nakrájanej mrkvy  
2 lyžičky soli  
1,5 lyžičky cukru  
1 vrečko sušeného kvásku

### Praclíky

200 ml vody  
1/4 lyžičky soli  
360 g chlebovej múky typu 405  
1/2 lyžičky cukru  
1/2 vrečka sušeného kvásku

Vytvarujte z cesta praclíky. Potrite praclíky 1 rozšľahaným vajčkom a posypte soľou (cca 1 – 2 lyžice hrubozrnnnej soli na 12 praclíkov). Pečte praclíky pri 230 °C približne 15 – 20 minút.

### Francúzske bagetky

300 ml vody  
1 lyžice medu  
1 lyžička soli  
1 lyžička cukru  
540 g múky typu 550  
1 vrečko sušeného kvásku

Vytvarujte z cesta bagetky a vykrojte typický tvar na hornej strane každej z nich. Nechajte cesto cca 30 – 40 minút odpočinúť. Pečte pri 175 °C cca 25 minút.

## Program 7: Cestoviny

5 vajec (s izbovou teplotou) alebo 300 ml vody  
250 g hladkej pšeničnej múky typu 405  
250 g hrubej múky typu 1050

## Program 8 Cmarový chlieb

### Cmarový chlieb (1. variant)

350 ml cmaru  
2 lyžica masla  
2 lyžičky soli  
3 lyžica cukru  
600 g múky typu 1050  
1 vrecko sušeného kvásku

### Cmarový chlieb (2. variant)

250 ml cmaru  
130 ml vody  
600 g múky typu 1050  
60 g žitnej múky typu 997  
1,5 lyžičky soli  
1 vrecko sušeného kvásku

### Jogurtový chlieb

250 ml vody alebo mlieka  
150 g jogurtu  
1 lyžička soli  
1 lyžička cukru  
500 g múky typu 550  
3/4 vrecka sušeného kvásku

### Tvarohový chlieb

200 ml vody alebo mlieka  
3 lyžica oleja  
260 g tvarohu (so 40 % obsahom tuku)  
600 g pšeničnej múky  
1,5 lyžičky soli  
1,5 lyžičky cukru  
1 vrecko sušeného kvásku

## Program 9: Bezlepkový chlieb

**Upozornenie:** Pred pečením bezlepkového cesta sa uistite, že dôkladne vyčistíte všetky vnútorné súčasti spotrebiča, predovšetkým hnetacie háky. Aj stopové množstvo pšeničnej múky môže u celiatikov vyvolať alergickú reakciu.

### Bezlepkový zemiakový chlieb

440 ml vody  
1,5 lyžica oleja  
400 g bezlepkovej chlebovej zmesi (napr. „Mix B“ značky Schär)  
1,5 lyžičky soli  
1,5 lyžičky cukru  
1,5 vrecka sušeného kvásku  
230 g varených zemiakov, olúpaných a rozpučených

### Bezlepkový jogurtový chlieb

350 ml vody  
150 g bieleho jogurtu  
1,5 lyžica oleja  
1,5 lyžice vínneho octu  
100 g bezlepkovej múky (napr. pšenevej, ryžovej alebo pohánkovej)  
400 g bezlepkovej chlebovej zmesi (napr. „Mix B“ značky Schär)  
1,5 lyžičky soli  
1,5 lyžičky cukru  
1,5 vrecka sušeného kvásku  
1 lyžička guarovej alebo karobovej múky

### Bezlepkový semienkový chlieb

250 ml vody  
200 ml mlieka  
1,5 lyžica oleja  
500 g bezlepkovej chlebovej zmesi  
1,5 lyžičky soli  
1,5 lyžičky cukru  
1,5 vrecka sušeného kvásku  
100 g semienok (napr. slnečnicových)

### Bezlepkový ryžový chlieb

350 ml vody  
200 g bieleho jogurtu  
1,5 lyžica oleja  
1,5 lyžice vínneho octu  
200 g ryžovej múky  
300 g bezlepkovej chlebovej zmesi  
1,5 lyžičky soli  
1,5 lyžičky cukru  
1,5 vrecka sušeného kvásku  
1 lyžička guarovej alebo karobovej múky

## Program 10: Tortová zmes

Tento program slúži na spracovanie tortových zmesí. Riadte sa podľa pokynov na obale konkrétnej zmesi.

## Program 11: Marmeláda

Svoju domácu pekáreň môžete využiť na prípravu džemov a marmelád. Aj keď ste to ešte nikdy nerobili, mali by ste to skúsiť. Získate obzvlášť lahodnú, čerstvú ovocnú marmeládu.

Postupujte nasledovne:

- Umyte čerstvé, zrelé ovocie. Ovocie s tvrdou šupkou, ako sú jablká, broskyne, hrušky atď., je lepšie olúpať.
- Vždy používajte uvedené množstvo, pretože je presne prispôbené programu JAM. V opačnom prípade sa zmes uvarí príliš skoro a začne sa prelievať.
- Ovocie zväžte, nakrájajte na malé kúsky (max. 1 cm) alebo rozpučte a vložte ho do nádoby.
- Pridajte želirovací cukor v požadovanom množstve. Používajte iba tento typ, nie bežný cukor.
- Zmiešajte ovocie s cukrom a spustite program. Ten bude od tejto chvíle bežať úplne automaticky.
- Krátko pred dokončením programu pripravené poháre na džem opláchnite horúcou vodou.
- Potom poháre naplňte džemom a dobre ich utesnite.
- Uzavreté poháre položte hore nohami asi na 5 – 10 minút. Tým v pohároch vznikne vákuum a džem zostane dlhšie čerstvý.

### Pomarančový džem

350 g pomarančov  
150 g citrónov  
500 g želirovacieho cukru

### Jahodový džem

500 g jahôd  
500 g želirovacieho cukru  
2 – 3 lyžice citrónovej šťavy

### Džem z lesných plodov

500 g rozmrazených bobúľ lesných plodov  
500 g želirovacieho cukru  
1 lyžica citrónovej šťavy

Vo forme na pečenie zmiešajte vždy všetky ingrediencie naraz.

## Dobrá chuť!

Recepty v tejto knihe sú poskytované bez záruky. Všetky ingrediencie a postup sú iba vodidlom. Rozšírte a upravte si tieto recepty na základe svojich osobných skúseností. Dúfame, že si recepty užijete, a prajeme vám dobrú chuť.

## RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ S RECEPTAMI

<b>Prečo má môj chlieb občas múku na kôrke?</b>	Vaše cesto je možno príliš suché. Nabudúce venujte viac pozornosti pri odmeriavaní ingrediencií. Pridajte až o 1 lyžicu tekutiny viac.
<b>Prečo je nutné pridávať ingrediencie v danom poradí?</b>	Toto je najlepší spôsob prípravy cesta. Použitím funkcie časovača zabránite, aby sa kvások zmiešal s tekutinou pred rozmiešaním cesta.
<b>Prečo je cesto len čiastočne uhnetené?</b>	Skontrolujte, či sú hnetacie háky a forma na pečenie správne umiestnené. Skontrolujte taktiež konzistenciu cesta a raz alebo viackrát po hnetení pridajte 1/2 až 1 lyžicu tekutiny alebo múky. Čo sa týka zmesi na pečenie: Množstvo zmesi na pečenie a ďalších prísad nezodpovedá kapacite formy na pečenie. Znížte množstvo ingrediencií.

<b>Prečo chlieb nevykysol?</b>	Použitý kvások bol príliš starý, prípadne ste žiadny kvások nepridali.
<b>Kedy mám do cesta pridať orechy a ovocie?</b>	Pri pridávaní ingrediencií budete počuť signálny tón. Ak pridáte tieto ingrediencie do cesta na začiatku, orechy alebo ovocie sa môžu pri hnetení rozdrviť.
<b>Upečený chlieb je príliš vlhký.</b>	Skontrolujte konzistenciu cesta 5 minút po začatí hnetenia a v prípade potreby pridajte viac múky.
<b>Na povrchu chleba sú vzduchové bubliny.</b>	Použitá množstvo kvásku bolo pravdepodobne príliš veľké.
<b>Chlieb počas pečenia stúpa, avšak potom splaskne.</b>	Cesto možno kysne príliš rýchlo. Aby sa tomu zabránilo, znížte množstvo vody, zvýšte množstvo soli a/alebo znížte množstvo kvásku.
<b>Môžem použiť aj iné recepty?</b>	Môžete, samozrejme, použiť aj iné recepty, ale dávajte pozor na množstvo ingrediencií. Zoznámte sa so svojím spotrebičom dôkladne pomocou receptov uvedených tu, a potom skúšajte svoje vlastné recepty. NIKDY neprekračujte objem 700 g múky. Upravte množstvo ingrediencií v receptoch podľa množstva uvedeného pre recepty v tejto knihe.

## KNJIGA Z RECEPTI

## KORISTNE INFORMACIJE O SESTAVINAH

**Moka**

Večina tipov moke, ki so običajno na razpolago, kot je na primer pšenična ali ržena moka, so primerni za pečenje. Oznaka tipa moke se lahko razlikuje glede na državo. Program za peko „Brezglutenski kruh“ omogoča uporabo moke brez glutena, kot je na primer koruzna, ajdova ali krompirjeva. Lahko uporabljate že pripravljene mešanice za peko kruha.

Programa 1 in 2 sta idealna za dodajanje manjših deležev (10–20 %) semen ali zdroba.

V primeru večjega deleža celih zrn (70–95 %) uporabite program 3.

V receptih najdete te tipe moke:

Tip moke	Opis
Tip 405	Običajna pšenična moka
Tip 550	Polostra pšenična moka
Tip 997	Običajna ržena moka
Tip 812	Pirina moka
Tip 1050	Pšenična moka za kruh, temna in gladka
Tip 1150	Ržena moka za kruh, z visoko vsebnostjo mineralnih snovi

**Kvas**

Kvasnice, ki jih najdemo v kvasu, cepijo sladkor in ogljikove hidrate, ki so v testu ter jih spremenijo v ogljikov oksid, ki povzroči vzhajanje testa. Kvas je na razpolago v različnih oblikah – v prahu, svež in kvas iz droži.

Da boste dosegli zelene rezultate, priporočamo uporabo kvasa v prahu.

Če namesto kvasa v prahu uporabljate svežega, upoštevajte navodila navedena na njegovi embalaži. Na splošno velja, da en paket kvasa v prahu vsebuje približno 21 g svežih kvasnic in zadostuje za ca 500 g moke. Kvas vedno shranjujte v hladilniku, ker zaradi toplote razpade. Pred uporabo preverite minimalni rok uporabe. Odprto embalažo kvasa je potrebno temeljito zapakirati in pospraviti v hladilnik.

**Opomba:** Za vse recepte navedene v tej knjigi priporočamo uporabo kvasa v prahu.

**Sladkor**

Sladkor odločilno vpliva na to, kako je kruh pečen in kakšen okus ima. Na sam postopek kvašenja vpliva sladkor in testo zahvaljujoč njemu postopoma vzhaja. Recepti navedeni v tej knjigi "računajo" z uporabo kristalnega sladkorja. Ne uporabljajte sladkor v prahu, če to ni izrecno navedeno. Umetna sladila niso primerna za noben naveden recept.

**Sol**

Sol je pomembna za okus in na to, kako je kruh pečen. Sol tudi upočasni vzhajanje testa. Zato ne presežite količine soli navedene v receptu. Sol lahko, v primeru diete, izpustite. Vendar pa v takšnem primeru računajte s tem, da lahko testo hitreje vzhaja.

**Tekočine**

Za izdelavo kruha se lahko uporabljajo tekočine kot je voda, mleko ali mleko v prahu. Mleko obogati okus kruha in zmehča njegovo skorjo, medtem, ko uporaba čiste vode v kruhu jamči bolj hrustljivo skorjo. Nekateri recepti vsebujejo tudi uporabo sadnega soka ali džusa namesto vode, s čimer kruh pridobi določen okus.

**Jajca**

Jajca obogatijo testo in dodajo kruhu bolj mehko strukturo. Ko pečete kruh po receptih iz te knjige, uporabljajte kar se da največja jajca.



## Maščobe za peko, maslo ali olje

Maščobe za peko, maslo ali olje dodajo kvašenemu kruhu potrebno vlago. Edinstvena skorja in tekstura francoskega kruha je rezultat tega, da se pri peki ne uporablja olje. Vendar pa kruh, ki vsebuje maščobo, zdrži dalj časa svež. Če maslo vzamete direktno iz hladilnika, ga narežite na manjše kose, da se pri gnetenju bolje vmeša v testo.

## Brezglutenski kruh

Celiakija ali intoleranca na gluten, je kronična, avtoimunska bolezen, katere povzročitelj je hrana, ki vsebuje gluten. Gluten je beljakovina, ki jo vsebuje pšenica, ječmen, žito in večina drugih žitaric. Pri bolnikih z celiakijo ta beljakovina povzroči draženje sluznice tankega črevesja. Osebe s to diagnozo lahko uživajo samo poseben kruh, ki je narejen iz brezglutenske moke.

Za peko kruha, peciva ali sladici iz brezglutenske moke pa potrebujete malce več vadbe. Brezglutenska moka vzhaja dalj časa, slabše absorbira tekočino in se manj lepi. Povrh tega je potrebno brezglutensko moko pri peki nujno zgostiti s pomočjo posebnih, brezglutenskih zgoščevalcev. Med nje spadajo na primer vinski kamen, kvas iz koruzne ali riževe moke, izdelki za peko v prahu na osnovi koruze, guarjova moka, pektin, koren kuzu in drugo. Vendar pa pri brezglutenskem kruhu ne moremo računati na tipičen okus svežega kruha. Tudi sama konsistenca kruha iz brezglutenske moke drugačna kot pri tradicionalnem kruhu iz pšenične moke.

## Merjenje sestavin

Med sestavne dele vašega novega aparata za peko kruha spadajo naslednje merice, ki očitno pripomorejo k lažjemu merjenju in pripravi sestavin potrebnih za pripravo kruha.

- 1 merica z oznako prostornine
- 1 merica, ki odgovarja velikosti jušne žlice
- 1 merica, ki odgovarja velikosti čajne žlice

Merico postavite na navno površino. Prepričajte se, da ste merjeno surovino izravnali glede na črto na merici. Pred merjenjem suhih sestavin se prepričajte, da je merica suha.

## NAPOTKI ZA PEKO

### Peka v različnih podnebnih pogojih

Če se nahajate v višji nadmorski višini, morate vedeti, da nižji zračni pritisk lahko povzroči hitrejšo fermentacijo kvasa in s tem hitrejše vzhajanje testa. Zato lahko uporabite manj kvasa.

V bolj sušnih predelih ima testo večjo tendenco, da se suši in zato zahteva več tekočin. Spet obratno pa bo v vlažnih predelih moka bolj vlažna in bo zato absorbirala manj tekočin. V takšnih predelih uporabite več moke

### Vnaprej pripravljene mešanice za peko

V temu aparatu lahko pečete kruh iz vnaprej pripravljene mešanice za peko. Ravnajte se po navodilih proizvajalca na embalaži. Tabela spodaj vsebuje pregled za doziranje nekaterih mešanic za peko.

Mešanica za peko	za hlebec s težo ca 750 g
Polnozrnati FIT kruh	500 g mešanice za peko 350 ml vode
Kruh s sončnimi semeni	500 g mešanice za peko 350 ml vode
Rustikalni polnozrnati kruh	500 g mešanice za peko 370 ml vode
Kmečki kruh	500 g mešanice za peko 350 ml vode
Čabata	500 g mešanice za peko 360 ml vode 1 žlica oljčnega olja

## Rezanje in shranjevanje kruha

Najboljše rezultate dosežete, če sveže pečen kruh pred rezanjem pustite v pečici na rešetki 15 do 30 minut, da se ohladi. Za rezanje uporabite poseben nož za kruh ali nazobčan nož. Kruh lahko shranjujete pri sobni temperaturi do treh dni v primerni plastični vrečki ali posodi za kruh. Če želite kruh shranjevati za dalj časa (do enega meseca), ga morate zamrzniti. Ker domači kruh ne vsebuje konzervansov, se hitreje pokvari kot kupljen v trgovini.

**Opomba:** Za uporabo v tem domačem aparatu za peko kruha priporočamo predvsem že pripravljene mešanice za peko, ki jih lahko kupite v prodajalnah Lidl. Upošteвайте napotke na embalaži.

## RECEPTI ZA KRUH, KI TEHTA CA 1000 GRAMOV

Da boste dosegli kar se da najboljše rezultate, uporabite za gnetenje testa mešalnik. Narejeno testo vložite v šablono za peko. S pomočjo tipke **BREAD WEIGHT** vpišite težo 1000 g. Nastavite tudi zeleno stopnjo zapečenosti skorje. Upošteвайте, da je navedeno razmerje sestavin in njihova količina le orientacijsko. Dejanski rezultati peke se lahko rahlo razlikujejo.

### Program 1: Navaden kruh

#### Sončnični kruh

300 ml mlačnega mleka  
1 žlica masla  
540 g polostre moke tipa 550  
5 žlic sončničnih semen  
1 žlička soli  
1/2 žličke sladkorja  
1 vrečka kvasa v prahu

#### Kvašen kruh

50 g kvasa  
350 ml vode  
1,5 žlice masla  
1,5 žličke soli  
1 žlička sladkorja  
180 g ržene moke tipa 997  
360 g ržene moke tipa 1050  
1 vrečka kvasa v prahu

#### Kmečki kruh

300 ml mleka  
1,5 žličke soli  
2 jajca  
1,5 žlica masla/margarine  
540 g ržene moke tipa 1050  
1 žlica sladkorja  
1 vrečka kvasa v prahu

#### Krompirjev kruh

300 ml vode ali mleka  
2 žlici masla  
1 jajca  
90 g kuhanega, zmečkanega krompirja  
1 žlička soli  
2 žlici sladkorja  
540 g polostre moke tipa 550  
1 vrečka kvasa v prahu

#### Zeliščni kruh

350 ml pinjenca  
1 žlička soli  
1,5 žlice masla  
1 žlico sladkorja  
540 g polostre moke tipa 550  
4 žlice na drobno sesekljanega peteršilja  
3/4 vrečke kvasa v prahu

#### Pizza kruh

300 ml vode  
1 žlica olja  
1 žlička soli  
1 žlička sladkorja  
1 žlička origana  
2 žlički naribanega parmezana  
50 g fino narezane italijanske salame  
540 g polostre moke tipa 550  
3/4 vrečke kvasa v prahu

### **Pivski kruh**

150 ml vode  
150 ml piva  
540 g polostre moke tipa 550  
3 žlica ajdove moke  
1,5 žlice otrobov  
1 žlička soli  
3 žlice sezamovih semen  
1,5 žlice ekstrakta iz slada (sirupa)  
1/2 vrečke kvasa v prahu  
150 ml mešanice kvasa in tekočine

### **Program 2: Francoski kruh**

#### **„Klasičen“ beli kruh**

320 ml vode ali mleka  
2 žlici masla  
1,5 žličke soli  
2 žlici sladkorja  
600 g polostre moke tipa 550  
1 vrečka kvasa v prahu

#### **Svetli beli kruh**

320 ml vode  
20 g masla  
1,5 žličke soli  
1,5 žličke sladkorja  
600 g moke tipa 405  
1 vrečka kvasa v prahu  
1 jajca

#### **Medeni kruh**

320 ml vode  
1,5 žličke soli  
2,5 žličke oljčnega olja  
1,5 žlica medu  
600 g polostre moke tipa 550  
1 vrečka kvasa v prahu

### **Program 3: Polnozrnati kruh**

#### **Ržen polnozrnati kruh**

75 g kvasa  
325 ml tople vode  
2 žlici medice  
350 g polnozrnate žitne moke  
150 g polnozrnate pšenične moke  
1 žlica rožičeve moke  
1/2 žličke soli  
1 vrečka kvasa v prahu

### **Korozni kruh**

350 ml vode  
1 žlice masla  
540 g polostre moke tipa 550  
3 žlice koruzne zdrobove moke  
1/2 narezanega jabolka z olupkom  
3/4 vrečke kvasa v prahu

#### **Makov kruh**

300 ml vode  
540 g polostre moke tipa 550  
1 žlička sladkorja  
1 žlička soli  
75 g mletega maka  
1 žlica masla  
en ščepec muškarnega oreščka  
3/4 vrečke kvasa v prahu  
1 žlica naribanega parmezana

#### **Paprikov kruh**

310 ml vode  
1,5 žličke soli  
1,5 žličke olja  
1,5 žličke mlete paprike  
530 g polostre moke tipa 812  
1 vrečka kvasa v prahu  
130 g fino narezane polostre paprike

#### **Pirin kruh**

350 ml pinjenca  
360 g polnozrnate pšenične moke  
90 g polnozrnate žitne moke  
90 g pirinega zdroba  
50 g sončničnih semen  
1 žlička soli  
1/2 žličke sladkorja  
75 ml mešanice kvasa in tekočine  
3/4 vrečke kvasa v prahu

**Vaški kruh z zdrobom**

350 ml vode  
 1 žlička soli  
 2 žlici masla  
 1,5 žlice meda  
 360 g moke za kruh tipa 1050  
 180 g polnozrnatih pšenične moke  
 50 g pšeničnega zdroba  
 3/4 vrečke kvasa v prahu

**Polnozrnatni kruh**

350 ml vode  
 25 g masla  
 1 žlička soli  
 1 žlička sladkorja  
 270 g moke za kruh tipa 1050  
 270 g polnozrnatih pšenične moke  
 3/4 vrečke kvasa v prahu

**Žitni kruh**

300 ml vode  
 1,5 žlice masla  
 1,5 žlice vinskega kisa  
 1 žlička soli  
 1,5 žlici sladkorja  
 180 g ržene moke tipa 1150  
 360 g moke za kruh tipa 1050  
 1 vrečka kvasa v prahu

**Program 4: Sladki kruh****Rozinov kruh**

300 ml vode  
 2,5 žlice masla  
 1,5 žlica medu  
 1 žlička soli  
 540 g moke tipa 405  
 100 g rozin  
 3/4 vrečke kvasa v prahu

**Rozinov-orehov kruh**

300 ml vode  
 1,5 žlice masla  
 1 žlička soli  
 1 žlici sladkorja  
 540 g moke za kruh tipa 405  
 100 g rozin  
 3 žlice sesekljanega timijana  
 3/4 vrečke kvasa v prahu

**Kruh sedmih zrn**

300 ml vode  
 1,5 žlice masla  
 1 žlička soli  
 2,5 žlici sladkorja  
 240 g moke za kruh tipa 1050  
 240 g polnozrnatih pšenične moke  
 60 g mešanice semen  
 3/4 vrečke kvasa v prahu

**Rjav kruh**

400 ml tople vode  
 160 g moke tipa 550  
 200 g grobo mletega rženega zdroba  
 180 g fino mletega rženega zdroba  
 1 žlička soli  
 100 g sončničnih semen  
 100 ml melase  
 1 vrečka kvasa v prahu  
 1 vrečka mešanice kvasa in tekočine

**Čokoladni kruh**

400 ml mleka  
 100 g lahke skute  
 1,5 žličke soli  
 1,5 žličke sladkorja  
 600 g polnozrnatih pšenične moke  
 10 žlic kakava  
 100 g mlečne čokolade, v manjših kosih  
 1 vrečka kvasa v prahu

Uporabite lahko tako mlečno kot jedilno čokolado.  
 Če testo po gnetenju premažete z malce mleka, dobi skorja temnejši odtenek.

**Sladki kruh**

300 ml vode ali mleka  
 2 žlici masla  
 2 jajca  
 1,5 žličke soli  
 1,5 žlice medu  
 600 g moke za kruh tipa 550  
 1 vrečka kvasa v prahu

## Program 5: Hitra peka

### Hitri beli kruh

360 ml vode  
5 žlic olja  
4 žličke sladkorja  
4 žličke soli  
630 g moke tipa 405  
1 vrečka kvasa v prahu

### Poprov kruh z mandlji

300 ml vode  
540 g moke za kruh tipa 550  
1 žlička soli  
1 žličke sladkorja  
2 žlici masla  
100 g praženih mandljev (lističi)  
1 žlica zelenega popra v tekočini  
3/4 vrečke kvasa v prahu

## Program 6: Gnetenje testa

### Testo za pizzo (za dve pizzi)

300 ml vode  
1 žlica oljčnega olja  
3/4 žličke soli  
2 žlički sladkorja  
450 g moke tipa 405  
1 vrečka kvasa v prahu

### Polnozrnato testo za pizzo

300 ml vode  
1 žlica oljčnega olja  
3/4 žličke soli  
1 žlica medu  
450 g polnozrnate pšenične moke  
50 g pšeničnih kalčkov  
1 vrečka kvasa v prahu

Testo razvaljajte in pustite, da vzhaja približno 10 minut. Testo obložite z zelenimi sestavinami in pecite pizzo približno 20 minut pri 180 °C.

### Kornšpitz štručka

200 ml vode  
50 g masla  
3/4 žličke soli  
1 jajce  
3 žlice sladkorja  
500 g moke tipa 1050  
50 g pšeničnih otrobov  
1 vrečka kvasa v prahu

### Korenjev kruh

330 ml vode  
1,5 žlice masla  
600 g moke za kruh tipa 550  
90 g fino narezanega korenja  
2 žlički soli  
1,5 žličke sladkorja  
1 vrečka kvasa v prahu

### Preste

200 ml vode  
1/4 žličke soli  
360 g moke za kruh tipa 405  
1/2 žličke sladkorja  
1/2 vrečke kvasa v prahu

Iz testa oblikujte preste. Preste premažite z enim stepenim jajcem in ga posipajte s soljo (ca 1–2 žlici grobe soli za skupaj 12 prest). Preste pecite na 230 °C približno 15–20 minut.

### Francoske bagete

300 ml vode  
1 žlica medu  
1 žlička soli  
1 žličke sladkorja  
540 g moke tipa 550  
1 vrečka kvasa v prahu

Iz testa oblikujte bagete in na zgornji strani vsake naredite tipično obliko. Testo pustite stati ca 30–40 minut. Pecite pri 175 °C in to ca 25 minut.

## Program 7: Testenine

5 jajc (sobna temperatura) ali 300 ml vode  
250 g gladke pšenične moke tipa 405  
250 g ostre moke tipa 1050

## Program 8 Kruh iz pinjenca

### Kruh iz pinjenca (1. varianta)

350 ml pinjenca  
2 žlici masla  
2 žlički soli  
3 žlice sladkorja  
600 g moke tipa 1050  
1 vrečka kvasa v prahu

### Kruh iz pinjenca (2. varianta)

250 ml pinjenca  
130 ml vode  
600 g moke tipa 1050  
60 g ržene moke tipa 997  
1,5 žlički soli  
1 vrečka kvasa v prahu

### Jogurtov kruh

250 ml vode ali mleka  
150 g jogurta  
1 žlička soli  
1 žličke sladkorja  
500 g moke tipa 550  
3/4 vrečke kvasa v prahu

### Skutin kruh

200 ml vode ali mleka  
3 žlice olja  
260 g skute (s 40 % vsebnostjo maščobe)  
600 g pšenične moke  
1,5 žlički soli  
1,5 žlički sladkorja  
1 vrečka kvasa v prahu

## Program 9: Brezglutenski kruh

**Opozorilo:** Pred peko brezglutenskega kruha se prepričajte, da ste temeljito očistili vse notranje dele aparata, predvsem kavlje za gnetenje. Tudi samo sledi pšenične moke lahko pri osebah s celiakijo lahko povzročijo alergično reakcijo.

### Brezglutenski krompirjev kruh

440 ml vode  
1,5 žlice olja  
400 g brezglutenske mešanice za kruh  
(npr. „Mix B“ od blagovne znamke Schär)  
1,5 žlički soli  
1,5 žlički sladkorja  
1,5 vrečke kvasa v prahu  
230 g kuhanega krompirja, olupljenega in zmečkanega

### Brezglutenski jogurtov kruh

350 ml vode  
150 g belega jogurta  
1,5 žlice olja  
1,5 žlice vinskega kisa  
100 g brezglutenske moke  
(npr. prosenca, riževa ali ajdova)  
400 g brezglutenska mešanica za kruh (npr. „Mix B“ od blagovne znamke Schär)  
1,5 žlički soli  
1,5 žlički sladkorja  
1,5 vrečke kvasa v prahu  
1 žlička guar ali rožičeve moke

### Brezglutenski kruh s semeni

250 ml vode  
200 ml mleka  
1,5 žlice olja  
500 g brezglutenske mešanice za kruh  
1,5 žlički soli  
1,5 žlički sladkorja  
1,5 vrečke kvasa v prahu  
100 g semen (npr. sončničnih)

### Brezglutenski rižev kruh

350 ml vode  
200 g belega jogurta  
1,5 žlice olja  
1,5 žlice vinskega kisa  
200 g riževe moke  
300 g brezglutenske mešanice za kruh  
1,5 žlički soli  
1,5 žlički sladkorja  
1,5 vrečke kvasa v prahu  
1 žlička guar ali rožičeve moke

## Program 10: Mešanica za torto

Ta program je namenjen za pripravo mešanic za torto. Upoštevajte napotke na embalaži konkretne mešanice.

## Program 11: Marmelada

Vaš domač aparat za peko kruha lahko uporabite tudi za pripravo džemov in marmelade. Če tega še niste delali, lahko poizkusite. Dobili boste še posebej okusno, svežo sadno marmelado.

Ravnajte sledeče:

- Umijte sveže, zrelo sadje. Sadje s trdo lupino, kot so jabolka, breskve, hruške itd., je bolje olupiti.
- Vedno uporabljajte navedeno količino, ker je točno prilagojeno programu JAM. V nasprotnem primeru se mešanica prehitro skuha in začne teči.
- Sadje stehajte, narežite na male koščke (maks.1 cm) ali zmečkajte in vložite v posodo.
- Po potrebi dodajte želirani sladkor. Uporabljajte samo ta tip, v nobenem primeru ne uporabljajte navadnega sladkorja.
- Zmešajte sadje s sladkorjem in zaženite program. Ta bo od sedaj dalje tekel popolnoma samodejno.
- Malo pred koncem programa pripravljene kozarčke za džem splaknite z vročo vodo.
- Nato kozarčke napolnite s džemom in jih dobro zaprite.
- Zaprte kozarčke položite obrnjene navzgor za 5–10 minut. Tako v kozarčkih nastane vakuum in džem ostane dalj časa svež.

### Pomarančni džem

350 g pomaranč  
150 g limon  
500 g želiranega sladkorja

### Jagodovi džem

500 g jagod  
500 g želiranega sladkorja  
2–3 žlice limoninega soka

### Džem iz gozdnih sadežev

500 g odmrznjenih jagod gozdnih sadežev  
500 g želiranega sladkorja  
1 žlica limoninega soka

V šablono za peko zmešajte vse sestavine naenkrat.

## Dober tek!

Recepti v tej knjigi so brez garancije. Vse sestavine in postopki so samo vodilo. Razširite in prilagodite si te recepte na osnovi svojih osebnih izkušenj. Upamo, da boste uživali v receptih in vam želimo dober tek.

## REŠEVANJE TEŽAV Z RECEPTI

<b>Zakaj je na mojem kruhu včasih na skorji moka?</b>	Vaše testo je morda presuho. Naslednjič bodite bolj pozorni pri merjenju sestavin. Dodajte 1 celo žlico tekočine.
<b>Zakaj se morajo sestavine dodajati v določenem zaporedju?</b>	To je najboljši način priprave testa. Uporaba funkcije merilca časa prepreči, da bi se kvas zamešal s tekočino pred samim mešanjem testa.
<b>Zakaj je testo samo delno pregneteno?</b>	Preverite ali so kavljji za gnetenje in šablona za peko pravilno nameščeni. Prav tako preverite konsistenco testa in enkrat ali večkrat po gnetenju dodajte 1/2 do 1 žlico tekočine ali moke. Glede mešanic za peko: Količina mešanice za peko in drugih dodatkov ne odgovarja kapaciteti šablone za peko. Zmanjšajte količino sestavin.

<b>Zakaj kruh ne vzhaja?</b>	Uporabljen kvas je bil prestar ali pa niste dodali nobenega kvasa.
<b>Kdaj moram dati v testo orehe in sadje?</b>	Ko dodajate sestavine, zaslišite signal. Če dodate te sestavine v testo na začetku, se lahko orehi ali sadje pri gnetenju zdrobijo.
<b>Pečen kruh je prevlažen.</b>	Preverite konsistenco test pet minut po začetku gnetenja in po potrebi dodajte več moke.
<b>Na površini kruha so zračni mehurčki.</b>	Dodana količina kvasa je bila verjetno prevelika.
<b>Kruh med peko raste, a na koncu upade.</b>	Testo verjetno prehitro vzhaja. Da boste to preprečili, zmanjšajte količino vode,, povečajte količino soli in/ ali zmanjšajte količino kvasa.
<b>Ali lahko uporabim tudi druge recepte?</b>	Seveda lahko uporabite tudi druge recepte, vendar pa pazite na količino sestavin. Najprej spoznajte svoj aparat temeljito s pomočjo receptov, ki so tukaj navedeni in šele nato poizkusite lastne recepte. NIKOLI ne presežite prostornine 700 g moke. Količino sestavin v receptih uredite glede na količine naveden za recepte v tej knjigi.



## KNJIGA RECEPTA

### KORISNE INFORMACIJE O SASTOJcima

#### Brašno

Za pečenje su pogodne najčešće vrste brašna, poput pšeničnog ili raženog brašna. Međutim, vrsta brašna može varirati od zemlje do zemlje. Program pečenja „hleb bez glutena“ omogućava upotrebu brašna bez glutena, poput kukuruznog, heljedinog ili krompirovog brašna. Takođe možete da koristite gotove smeše za pečenje.

Programi 1 i 2 idealni su za dodavanje malih udjela (10–20 %) semenki ili krupice.

U slučaju većeg udela celih žitarica (70–95%) koristite program 3.

U receptima se pojavljuju sledeće vrste brašna:

Vrsta brašna	Opis
Tip 405	Standardno pšenično brašno
Tip 550	Glatko pšenično brašno
Tip 997	Standardno raženo brašno
Tip 812	Pirovo brašno
Tip 1050	Hlebovo pšenično brašno, tamno i glatko
Tip 1150	Hlebovo raženo brašno s visokim udelom minerala

#### Kvasac

Kvaščeve gljivice koje se nalaze u kvascu razgrađuju šećer i druge ugljene hidrate iz testa i pretvara ih u ugljen dioksid, uzrokujući dizanje testa. Kvasac je dostupan u različitim oblicima, kao što su - suvi kvasac, sveži kvasac ili pekarski kvasac.

Da biste postigli najbolje rezultate, preporučamo koristiti suvi kvasac.

Ako umesto suvog kvasca koristite sveži, pridržavajte se uputa na pakiranju. Općenito, 1 paket suvog kvasca sadrži oko 21 g svežeg kvasca i dostatan je za oko 500 g brašna. Kvasac uvek čuvajte u hladnjaku, jer ga toplota razgrađuje. Pre upotrebe proverite minimalnu trajnost. Nakon otvaranja pakiranja, neiskorišćeni kvasac potrebno je pažljivo zamotati i pohraniti u hladnjaku.

**Napomena:** Za sve recepte u ovoj knjizi preporučamo koristiti suvi kvasac.

#### Šećer

Šećer ima presudan uticaj na ravnomerno pečenje i okus hleba. Šećer pokreće proces fermentacije i zahvaljujući njemu testo će se postupno dizati. Recepti u ovoj knjizi pretpostavljaju upotrebu kristal šećera. Nemojte koristiti šećer u prahu, ukoliko nije posebno navedeno. Veštački zaslađivači nisu prikladni za nijedan od ovih receptata.

#### So

So je važna za okus i ravnomerno pečenje hleba. So također pomaže usporiti dizanje testa. Stoga, ne stavljajte veću količinu soli od navedene u receptu. So je moguće izostaviti zbog dijetalnih ograničenja. U ovom slučaju imajte na umu da testo može brže da se dignu.

#### Tečnosti

Za izradu hleba mogu se koristiti tečnosti poput vode, mleka ili mleka u prahu. Mleko obogaćuje okus hleba i omekšava njegovu koru, dok upotreba čiste vode daje hrskavu koru. Neki recepti uključuju korišćenje voćnog soka ili soka umesto vode kako bi hleb dobio neki okus.

#### Jaja

Jaja obogaćuju testo i daju hlebu mekšu teksturu. Kad pečenja hleba prema receptima iz ove knjige, koristite što veća jaja.

## Masnoća za pečenje, puter ili ulje

Masnoća za pečenje, puter ili ulje daju hlebu s kvascem potrebnu podatnost. Jedinstvena kora i tekstura francuskog hleba posledica je činjenice da se ne koristi ulje za pečenje. S druge strane, hleb koji sadrži masnoću duže će ostati svež. Ako puter izvadite direktno iz hladnjaka, narežite ga na manje komade kako biste ga bolje umešali u testo prilikom mešanja.

## Hleb bez glutena

Celijakija ili intolerancija na gluten hronična je autoimuna bolest čiji okidač je hrana koja sadrži gluten. Gluten je protein, kojeg sadrži pšenica, ječam, raž i većina drugih žitarica. Kod bolesnika s celijakijom ovaj protein izaziva iritaciju sluznice tankog creva. Ljudi koje pate od ove bolesti mogu jesti samo poseban hleb pripremljen od brašna bez glutena.

Međutim, pečenje hleba, peciva i slastica od brašna bez glutena zahteva malo vežbanja. Brašno bez glutena se diže duže, manje apsorbira tečnost i manje se lepi. Brašno bez glutena za pečenje je potrebno zgusnuti pomoću posebnih zgušnjivača bez glutena. To uključuje kalijum bitartrat, kvas iz kukuruznog ili pirinačovog brašna, prašak za pecivo na bazi kukuruza, guar brašno, pektin, korijen kudzu i drugo. Nažalost, hleb bez glutena nema tipičan okus svežeg hleba. Konzistencija hleba od brašna bez glutena također će se razlikovati od tradicionalnog hleba od pšeničnog brašna.

## Količine sastojaka

Pakovanje vašeg novog kućnoga pekača hleba uključuje sledeće merne šolje koje uvelike olakšavaju merenje i pripremu sastojaka potrebnih za pečenje hleba.

- 1 merna šolja s oznakom volumena
- 1 merna kašika koja odgovara kašiki za supu
- 1 merna kašika koja odgovara kašiki za čaj

Postavite merne šolje na odgovarajuću ravnu površinu. Obavezno poravnajte sadržaj s linijom na mernoj šolji. Proverite je li merna šolja suva pre merenja suvih sastojaka.

## SAVETI ZA PEČENJE

### Pečenje u različitim klimatskim uvetima

Ako se nalazite na većim nadmorskim visinama, imajte na umu da niži atmosferski pritisak može rezultirati bržom fermentacijom kvasca i samim time bržim dizanjem testa. Dakle, u tome slučaju možete da koristite manje kvasca.

U sušnijim područjima testo će se više sušiti i zahtijevati će više tečnosti. Suprotno tome, u vlažnim područjima brašno će biti vlažnije i stoga će apsorbirati manje tečnosti. U tim područjima koristite više brašna

### Prethodno pripremljene smeše za pečenje

U ovom pekaču možete da pečete i hleb iz prethodno pripremljene smeše za pečenje. Postupite prema proizvođačevim uputama na omotu. Tablica u nastavku daje pregled doziranja nekih smeša za pečenje.

Smješa za pečenje	za hleb težak oko 750 g
FIT hleb od celog zrna	500 g smeše za pečenje 350 ml vode
Hleb sa suncokretovim semenkama	500 g smeše za pečenje 350 ml vode
Rustikalni hleb od celog zrna	500 g smeše za pečenje 370 ml vode
Seljački hleb	500 g smeše za pečenje 350 ml vode

Ciabatta	500 g smeše za pečenje 360 ml vode 1 kašika maslinovog ulja
----------	---

## Rezanje i spremanje hleba

Za najbolje rezultate, ostavite da se sveže pečeni hleb hladi na stalku u rerni 15 do 30 minuta. Za rezanje koristite posebnu seckalicu hleba ili nazubljeni nož. Hleb može da se čuva na sobnoj temperaturi do 3 dana u odgovarajućoj plastičnoj kesi ili kutiji za hleb. Ako želite da pohranite hleb na duže vreme (do 1 meseca), morate da ga zamrznete. Budući da domaći hleb ne sadrži konzervanse, ima tendenciju da se brže pokvari od hleba kupljenog u prodavnici.

**Napomena:** Za uporabu s ovim kućnim pekačem, preporučamo da koristite posebno gotove smeše za pečenje, koje se mogu kupiti u Lidl prodavnicama. Sledite upute na pakovanju.

## RECEPTI ZA HLEB TEŽAK OKO 1000 GRAMA

Da bi postigli najbolje rezultate, mesite testo pomoću miksera. Zatim gotovo testo stavite u kalup za pečenje. Pomoću dugmeta **BREADWEIGHT** Unesite težinu od 1000 g. Podesite željeni nivo pečenja kore. Imajte na umu da je gore navedeni odnos sastojaka i njihovih količina samo približan. Stvarni rezultati pečenja mogu da budu neznatno da se razlikuju.

### Program 1: Običan hleb

#### Suncokretov hleb

300 ml mlakog mleka  
1 kašika putera  
540 g brašna tipa 550  
5 kašika semenki suncokreta  
1 kašikica soli  
1/2 kašikice šećera  
1 kesica suvog kvasca

#### Hleb sa kiselim tijestom

50 g kvasca  
350 ml vode  
1,5 kašike putera  
1,5 kašikice soli  
1 kašikica šećera  
180 g raženog brašna tipa 997  
360 g raženog brašna tipa 1050  
1 kesica suvog kvasca

#### Seljački hleb

300 ml mleka  
1,5 kašikice soli  
2 jaja  
1,5 kašike putera/margarina  
540 g raženog brašna tipa 1050  
1 kašika šećera  
1 kesica suvog kvasca

#### Hleb od krompira

300 ml vode ili mleka  
2 kašike putera  
1 jaja  
90 g kuvanog, zgnječenog krompira  
1 kašikica soli  
2 kašika šećera  
540 g brašna tipa 550  
1 kesica suvog kvasca

#### Hleb sa začinskim biljem

350 ml mlaćenice  
1 kašikica soli  
1,5 kašike putera  
1 kašika šećera  
540 g brašna tipa 550  
4 kašike sitno seckanog lista peršuna  
3 / 4 kesice suvog kvasca

#### Pica hleb

300 ml vode  
1 kašike ulja  
1 kašikica soli  
1 kašikica šećera  
1 kašikica origana  
2 kašikice ribanog parmezana  
50 g sitno narezane italijanske salame  
540 g brašna tipa 550  
3 / 4 kesice suvog kvasca

## Pivski hleb

150 ml vode  
150 ml lager piva  
540 g brašna tipa 550  
3 kašike heljedinog brašna  
1,5 kašika mekinja  
1 kašikica soli  
3 kašike susamovih semenki  
1,5 kašika ekstrakta slada (sirup)  
1 / 2 kesice suvog kvasca  
150 ml kvasca pomešanog sa istom količinom vode  
i brašna

## Program 2: Francuski hleb

### „Klasični“ beli hleb

320 ml vode ili mleka  
2 kašike putera  
1,5 kašikice soli  
2 kašike šećera  
600 g brašna tipa 550  
1 kesica suvog kvasca

### Svetli beli hleb

320 ml vode  
20 g putera  
1,5 kašikice soli  
1,5 kašikice šećera  
600 g brašna tipa 405  
1 kesica suvog kvasca  
1 jaje

### Medeni hleb

320 ml vode  
1,5 kašikice soli  
2,5 kašike maslinovog ulja  
1,5 kašika meda  
600 g brašna tipa 550  
1 kesica suvog kvasca

## Program 3: Hleb od celog zrna

### Raženi hleb od celog zrna

75 g kvasca  
325 ml tople vode  
2 kašike medljike  
350 g raženog brašna celovitog zrna  
150 g pšeničnog brašna celovitog zrna  
1 kašika brašna od rogača  
1 / 2 kašike soli  
1 kesica suvog kvasca

## Kukuruzni hleb

350 ml vode  
1 kašika putera  
540 g brašna tipa 550  
3 kašike brašna od kukuruznog griza  
1/2 nasečene jabuke s korom  
3 / 4 kesica suvog kvasca

### Makov hleb

300 ml vode  
540 g brašna tipa 550  
1 kašikica šećera  
1 kašikica soli  
75 g mlevenog maka  
1 kašika putera  
1 prstohvat muškarnog oraščića  
3 / 4 kesice suvog kvasca  
1 kašike ribanog parmezana

### Hleb s paprikom

310 ml vode  
1,5 kašikice soli  
1,5 kašikice ulja  
1,5 kašikice paprike u prahu  
530 g brašna tipa 812  
1 kesica suvog kvasca  
130 g sitno seckane crvene paprike

### Hleb od pirovog brašna

350 ml mlaćenice  
360 g pirovog brašna celovitog zrna  
90 g raženog brašna celovitog zrna  
90 g pirove krupice  
50 g semenki suncokreta  
1 kašikica soli  
1/2 kašikice šećera  
75 ml kvasca pomešanog sa istom količinom vode  
i brašna  
3 / 4 kesica suvog kvasca

### Seoski hleb s krupicom

350 ml vode  
1 kašikica soli  
2 kašike putera  
1,5 kašika meda  
360 g hlebovog brašna tipa 1050  
180 g pšeničnog brašna celovitog zrna  
50 g pšenične krupice  
3 / 4 kesice suvog kvasca

### Hleb od celog zrna

350 ml vode  
25 g putera  
1 kašikica soli  
1 kašikica šećera  
270 g hlebovog brašna tipa 1050  
270 g pšeničnog brašna celovitog zrna  
3 / 4 kesice suvog kvasca

### Raženi hleb

300 ml vode  
1,5 kašike putera  
1,5 kašika vinskog sirćeta  
1 kašikica soli  
1,5 kašika šećera  
180 g raženog brašna tipa 1150  
360 g hlebovog brašna tipa 1050  
1 kesica suvog kvasca

### Program 4: Slatki hleb

#### Hleb sa suvim grožđem

300 ml vode  
2,5 kašike putera  
1,5 kašika meda  
1 kašikica soli  
540 g brašna tipa 405  
100 g suvog grožđa  
3 / 4 kesice suvog kvasca

#### Hleb od suvog grožđa i oraha

300 ml vode  
1,5 kašike putera  
1 kašikica soli  
1 kašika šećera  
540 g hlebovog brašna tipa 405  
100 g suvog grožđa  
3 kašike seckanih oraha  
3 / 4 kesice suvog kvasca

### Hleb od sedam zrna

300 ml vode  
1,5 kašike putera  
1 kašikica soli  
2,5 kašika šećera  
240 g hlebovog brašna tipa 1050  
240 g pšeničnog brašna celovitog zrna  
60 g smeše semena  
3 / 4 kesice suvog kvasca

### Smeđi hleb

400 ml tople vode  
160 g brašna tipa 550  
200 g grubo mlevene ražene krupice  
180 g fino mlevene ražene krupice  
1 kašikica soli  
100 g semenki suncokreta  
100 ml melase  
1 kesica suvog kvasca  
1 kesica kvasca pomešanog sa istom količinom vode i brašna

### Čokoladni hleb

400 ml mleka  
100 g nemasnog svežeg sira  
1,5 kašikica soli  
1,5 kašikica šećera  
600 g pšeničnog brašna celovitog zrna  
10 kašika kaka  
100 g mlečne čokolade, drobljene na manje komade  
1 kesica suvog kvasca

Možete koristiti mlečnu čokoladu ili čokoladu za kuvanje.

Ako nakon što zamesite stavite malo mleka na testo, kora postaje tamnija.

### Slatki hleb

300 ml vode ili mleka  
2 kašike putera  
2 jaja  
1,5 kašikice soli  
1,5 kašika meda  
600 g hlebovog brašna tipa 550  
1 kesica suvog kvasca

## Program 5: Brzo pečenje

### Brzi beli hleb

360 ml vode  
5 kašika ulja  
4 kašikice šećera  
4 kašikice soli  
630 g brašna tipa 405  
1 kesica suvog kvasca

### Hleb s biberom i bademima

300 ml vode  
540 g hlebovog brašna tipa 550  
1 kašikica soli  
1 kašikica šećera  
2 kašike butera  
100 g pečenih badema (lkriške)  
1 kašika zelenog bibera u salamuri  
3 / 4 kesice suvog kvasca

## Program 6: Mešenje testa

### Testo za pizzu (za 2 pizze)

300 ml vode  
1 kašike maslinovog ulja  
3 / 4 kašike soli  
2 kašikice šećera  
450 g brašna tipa 405  
1 kesica suvog kvasca

### Testo za picu od celog zrna

300 ml vode  
1 kašike maslinovog ulja  
3 / 4 kašike soli  
1 kašika meda  
450 g pšeničnog brašna od celovitog zrna  
50 g pšeničnih klica  
1 kesica suvog kvasca

Testo razvaljajte i ostavite da se diže oko 10 minuta.  
Na testo stavite željene sastojke i picu pecite oko 20 minuta na 180 °C.

### Kornspitz

200 ml vode  
50 g putera  
3 / 4 kašike soli  
1 jaje  
3 kašike šećera  
500 g brašna tipa 1050  
50 g pšeničnih mekinja  
1 kesica suvog kvasca

### Hleb od šargarepe

330 ml vode  
1,5 kašike putera  
600 g hlebovog brašna tipa 550  
90 g sitno seckane šargarepe  
2 kašikice soli  
1,5 kašikice šećera  
1 kesica suvog kvasca

### Pereci

200 ml vode  
1 / 4 kašike soli  
360 g hlebovog brašna tipa 405  
1/2 kašikice šećera  
1 / 2 kesice suvog kvasca

Oblikujte testo u perece. Premažite perece razmućenim jajetom i pospite solju (otprilike 1-2 kašike grubozrnate soli za ukupno 12 pereca). Pecite perece na 230 °C oko 15-20 minuta.

### Francuske bagete

300 ml vode  
1 kašika meda  
1 kašikica soli  
1 kašikica šećera  
540 g brašna tipa 550  
1 kesica suvog kvasca

Od testa oblikujte bagete i izrežite tipičan oblik na vrhu svakog. Neka odstoji oko 30-40 minuta. Pecite 25 minuta u rerni zagrejanoj na 175 °C.

## Program 7: Testenina

5 jaja (na sobnoj temperaturi) ili 300 ml vode  
250 g glatkog pšeničnog brašna tip 405  
250 g oštrog brašna tipa 1050

## Program 8 Hleb od mlaćenice

### Hleb od mlaćenice (1. varijanta)

350 ml mlaćenice  
2 kašike putera  
2 kašikice soli  
3 kašike šećera  
600 g brašna tipa 1050  
1 kesica suvog kvasca

### Hleb od mlaćenice (2. varijanta)

250 ml mlaćenice  
130 ml vode  
600 g brašna tipa 1050  
60 g raženog brašna tipa 997  
1,5 kašikice soli  
1 kesica suvog kvasca

### Jogurtov hleb

250 ml vode ili mleka  
150 g jogurta  
1 kašikica soli  
1 kašikica šećera  
500 g brašna tipa 550  
3 / 4 kesice suvog kvasca

### Hleb od svežeg sira

200 ml vode ili mleka  
3 kašike ulja  
260 g svežeg sira (sa 40% masti)  
600 g pšeničnog brašna  
1,5 kašikice soli  
1,5 kašikice šećera  
1 kesica suvog kvasca

## Program 9: Hleb bez glutena

**Upozorenje:** Prije pečenja testa bez glutena obavezno temeljito očistite sve unutarnje delove uređaja, posebno kuke za mešanje. Čak i tragovi pšeničnog brašna mogu izazvati alergijsku reakciju kod osetljivih osoba koje pate od celijakije.

### Hleb od krompira bez glutena

440 ml vode  
1,5 kašike ulja  
400 g smeše za hleb bez glutena  
(npr. "Mix B" marke Schär)  
1,5 kašikice soli  
1,5 kašikice šećera  
1,5 kesice suvog kvasca  
230 g kuhanog krompira, oguljenog i zgnječenog

### Hleb od jogurta bez glutena

350 ml vode  
150 g belog jogurta  
1,5 kašike ulja  
1,5 kašika vinskog sirćeta  
100 g bezglutenskog brašna  
(npr. proso, pirinač ili heljda)  
400 g testa za hleb bez glutena (npr. "Mix B" marke Schär)  
1,5 kašikice soli  
1,5 kašikice šećera  
1,5 kesice suvog kvasca  
1 kašikica brašna od gvara ili rogača

### Hleb bez glutena sa semenkama

250 ml vode  
200 ml mleka  
1,5 kašike ulja  
500 g smeše za hleb bez glutena  
1,5 kašikice soli  
1,5 kašikice šećera  
1,5 kesice suvog kvasca  
100 g semenki (npr. suncokret)

### Hleb od pirinača bez glutena

350 ml vode  
200 g belog jogurta  
1,5 kašike ulja  
1,5 kašika vinskog sirćeta  
200 g brašna od pirinača  
300 g smeše za hleb bez glutena  
1,5 kašikice soli  
1,5 kašikice šećera  
1,5 kesica suvog kvasca  
1 kašikica brašna od gvar ili rogača

## Program 10: Smeša za tortu

Ovaj se program koristi za rad sa smešama za kolače. Sledite uputstva na pakovanju za određenu smešu.

## Program 11: Marmelada

U kućnom pekaču također možete da jednostavno pripremite džemove i marmelade. Čak i ako to nikad niste uradili možete da probate. Dobićete posebno ukusnu, svežu voćnu marmeladu.

Treba da postupite na sledeći način:

- Operite sveže, zrelo voće. Voće sa tvrdom korom poput jabuka, breskvi, krušaka itd. bolje je oguliti.
- Uvek koristite naznačenu količinu, jer je prilagođena za program JAM. Inače se smeša prerano zakuha i počne da se preleva.
- Izvažite voće i naseckajte ga na male komadiće (maks. 1 cm) ili zgnječite i stavite u posudu.
- Dodajte šećer za želiranje u potrebnoj količini. Koristite samo ovu vrstu, a ne uobičajeni šećer.
- Pomešajte voće sa šećerom i pokrenite program. Od tog trenutka će program da radi automatski dalje.
- Neposredno pre završetka rada programa staklenke za džem koje ste pripremili isperite vrućom vodom.
- Zatim staklenke napunite džemom i dobro ih zatvorite.
- Zatvorene staklenke preokrenite naopako na otprilike 5-10 minuta. Na taj način u staklenkama se stvara vakuum i džem ostaje duže svež.

### Džem od pomorandže

350 g pomorandže  
150 g limuna  
500 g šećera za želiranje

### Džem od jagode

500 g jagoda  
500 g šećera za želiranje  
2-3 kašike limunovog soka

### Džem od šumskog voća

500 g odmrznutih bobica šumskog voća  
500 g šećera za želiranje  
1 kašika limunovog soka

U posudi za pečenje uvek izmešajte sve sastojke odjednom.

## Prijatno!

Recepti u ovoj knjizi su dati su bez garancije. Svi sastojci i postupak su samo vodič. Proširite i prilagodite ove recepte na temelju vašeg ličnog iskustva. Nadamo se da ćete uživati u receptima i želimo Vam dobar tek.

## REŠAVANJE PROBLEMA SA RECEPTIMA

<b>Zašto moj hleb povremeno ima brašno na kori?</b>	Testo vam je možda previše suvo. Sedeći put obratite više pažnje kod odvage sastojaka. Dodajte više tečnosti, do 1 kašiku.
<b>Zašto je potrebno dodavati sastojke ovim redosledom?</b>	To je najbolji način pripreme testa. Korištenje funkcije tajmera sprječava mešanje kvasca s tečnosti pre mešanja testa.
<b>Zašto se testo samo delimično mesi?</b>	Proverite jesu li kuke za mešanje i kalup za pečenje pravilno postavljeni. Također proverite konzistenciju testa i jednom ili više puta nakon mešanja dodajte 1/2 do 1 kašiku tečnosti ili brašna. Šta se tiče smeše za pečenje: Količina smeše za pečenje i ostalih sastojaka ne odgovara kapacitetu kalupa za pečenje. Smanjite količinu sastojaka.
<b>Zašto se hleb nije digao?</b>	Kvasac koji ste koristili je bilo prestar ili niste metnuli kvasac.



<b>Kada trebam u testo dodati orahe i voće?</b>	Tijekom dodavanja sastojaka čut ćete signalni ton. Ako ove sastojke dodate u testo na početku, orasi ili voće tijekom mešanja mogu da se zdrobe.
<b>Pečeni hleb je previše vlažan.</b>	Proverite konzistenciju testa 5 minuta nakon započinjanja mešanja i po potrebi dodajte još brašna.
<b>Na površini hleba nalaze se mehurići vazduha.</b>	Količina korišćenog kvasca verovatno je bila prevelika.
<b>Hleb se diže tijekom pečenja, ali posle splasne.</b>	Testo se možda prebrzo diže. Da to sprečitei smanjite količinu vode, povećajte količinu soli i / ili smanjite količinu kvasca.
<b>Mogu li da koristim i druge recepte?</b>	Naravno, možete da koristite i druge recepte, ali pazite na količinu sastojaka. Temeljito upoznajte svoj uređaj pomoću ovde navedenih recepata, a zatim isprobajte vlastite recepte. NIKAD ne prelazite količinu od 700 g brašna. Količinu sastojaka u receptima prilagodite količini koja je prikazana za recepte u ovoj knjizi.





# www.ecg-electro.eu

## Deutsch

K+B Progres, a.s./AG.  
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham  
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer  
09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

## Čeština

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Eesti keel

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-post: ECG@kbexpert.cz

## Español

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Français

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Hrvatski

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

## Bosanski

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

## Italiano

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Latviešu valoda

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pasts: ECG@kbexpert.cz

## Lietuvių kalba

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. el. paštas: ECG@kbexpert.cz

## Magyar

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Polski

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Slovenčina

Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka  
Mlynské Nivy 71  
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Slovenščina

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

## Srpski

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pošta: informacije@kbprogres.cz

## Crnogorski

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pošta: informacije@kbprogres.cz

■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ El fabricante no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto. ■ Le fabricant ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale d'uso del prodotto. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmātā. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda.