

gorenje



BM 1400 E

Recepti za peko kruha	SI
Recepti za pekač kruha	BIH HR
Recepti za pečenje hleba	BIH SRB MNE
Bread Recipes using Baking Mixes	GB
Rețete de pâine folosind amestecuri pentru copt	RO
Kenyér receptek lisztkeverékbő	H
Рецепти за машина за хляб	BG
Хлібопіч	UA
Recepty na chlieb s rôznych zmesí	SK
Recepty na chleba při použití směsí na pečení	CZ
Przepisy chleb z użyciem wypiekacza do chleba	PL
Рецепты хлеба с использованием пекарских смесей	RUS

SI	Recepti za peko kruha	3
HR, BIH	Recepti za pekač kruha	30
SRB - MNE	Recepti za pečenje hleba	57
GB	Bread recipes using making mixes	83
RO	Rețete de pâine folosind amestecuri pentru copt	108
HU	Kenyér receptek lisztkeverékből	136
BG	Рецепти за машина за хляб	163
UA	Хлібопіч	189
SK	Recepty na chlieb s rôznych zmesí	217
CZ	Recepty na chleba při použití směsí na pečení	245
PL	Przepisy chleba z użyciem wypiekacza do chleba	272
RU	Рецепты хлеба с использованием пекарских смесей	297

Klasični recepti za kruh za pekač kruha

Legenda:

jž = jedilna žlica;
čž = čajna žlička

Suhi kvas (1 zavojček) = 7g
Kvas (1 zavojček) = 25g

Tabela opcij za peko

	BM 1400 E
1	BASIC
2	WHOLE WHEAT
3	FRENCH
4	QUICK
5	SWEET
6	CAKE
7	JAM
8	DOUGHT
9	ULTRA FAST
10	BAKE
11	DESSERT
12	HOME MADE

Tradicionalni beli kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	240ml	350ml	480ml	540ml
Margarina ali maslo	1 jž	1 ½ jž	2 jž	2 jž
Sol	1 čž	1 ¾ čž	2 čž	2 čž
Mleko v prahu	1¼ jž	2 jž	2 ½ jž	3 jž
Sladkor	1¼ jž	2 jž	2 ½ jž	3 jž
Krušna moka	310g	500g	620g	760g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1½ zavojčka

Program: BASIC

Beli kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	250ml	350ml	500ml	540ml
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Pšenični zdrob	100g	150g	200g	240g
Krušna moka	250g	350g	500g	540g
Kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1½ zavojčka

Program: FRENCH

Kruh z oreški in rozinami

Nasvet: Rozine in oreške dodajte po zvočnem signalu (pisku) med drugim gnetenjem.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ali mleko	138ml	275ml	350ml	420g
Margarina ali maslo	15g	30g	40g	50g
Sol	¼ čž	½ čž	¾ čž	1 čž
Sladkor	½ čž	1 jž	2 jž	2 čž
Krušna moka	250g	500g	650g	620g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1½ zavojčka
Rozine	38g	75g	100g	100g
Zdrobljeni orehi	20g	40g	60g	60g

Program: BASIC

Pozor: Ko uporabljate program SWEETBREAD (sladek kruh), je kruh nekoliko svetlejši. Uporabite merice za prvo raven (količino), sicer bo količina prevelika.

Kruh z makovimi zrni

Nasvet: Pred zadnjim vzhajanjem za kratek čas odprite pokrov ter rahlo zmocite testo z vodo in ga potrosite z makovimi zrni. Z roko rahlo vtisnite zrna v testo.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	570ml	680ml
Krušna moka	250g	500g	670g	805g
Koeuzni zdrob	40g	75g	130g	155g
Sladkor	½ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Sol	½ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Cela ali mleta nakova zrna	25g	50g	75g	90g
Nastrgan muškato orešček	1 ščepec	1 ščepec	2 ščepec	2 ščepec
Maslo	8g	15g	20g	25g
Nastrgan sir Parmezan	1 jž	1 jž	1 ½ jž	2 jž
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1½ zavojčka

Program: BASIC

Pozor: Ko uporabljate program SWEET (sladek kruh), je kruh nekoliko svetlejši. Uporabite merice za prvo raven (količino), sicer bo količina prevelika.

Francoski beli kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	550ml	660ml
Sol	1 čž	1 čž	1 ½ čž	1 ¾ čž
Rastlinsko olje	½ jž	1 jž	1 ½ čž	1 ¾ čž
Krušna moka	270g	525g	700g	840g
Pšenična moka Durum	35g	75g	100g	120g
Sladkor	½ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1½ zavojčka

Program: BASIC

Italijanski beli kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	570ml	690ml
Sol	½ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Rastlinsko olje	½ čž	1 žž	1 ½ žž	2 žž
Sladkor	½ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Krušna moka	240g	475g	650g	570g
Koruzni zdrob	50g	100g	150g	180g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1½ zavojčka

Program: SANDWICH (BASIC)

Ovseni kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	180ml	350ml	500ml	600ml
Margarina ali maslo	15g	25g	30g	36g
Sol	½ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Rjavi sladkor	½ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Valjan oves – mehki kosmiči	75g	150g	200g	240g
Krušna moka	190g	375g	550g	660g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1½ zavojčka

Program: BASIC

Kruh s sirotko

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Sirotka	190ml	375ml	550ml	660ml
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušna moka	250g	500g	760g	915g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: FRENCH

Grobozrnat beli kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko	175ml	275ml	350ml	420ml
Margarina ali maslo	16g	25g	30g	35g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušna moka	300g	500g	650g	780g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Polnozrnati kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600g
Margarina ali maslo	15g	25g	35g	42g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušna moka	160g	270g	380g	450g
Polnozrnata moka	160g	270g	380g	450g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Kruh z rozinami

Tip: Rozine ali drugo suho sadje dodajte po zvočnem signalu med drugim gnetenjem.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	170ml	275ml	350ml	420 ml
Margarina ali maslo	10g	30g	40g	48g
Sol	¼ čž	½ čž	¾ čž	1 čž
Med	¾ jž	1 jž	2 jž	2¼ jž
Krušna moka	305 g	500g	650g	780g
Cimet	½ čž	¾ čž	1 čž	1¼ čž
Suhi kvas	½ zavoјčka	¾ zavoјčka	1 zavoјček	1¼ zavoјčka
Rozine / suho sadje	40g	75g	100g	120g

Program: BASIC ali SWEET

Pozor: Ko uporabljate program SWEETBREAD (sladek kruh), je kruh nekoliko svetlejši. Uporabite merice za prvo raven (količino), sicer bo količina prevelika.

Kruh z grobimi zrni

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	175ml	300ml	450ml	540ml
Sol	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Posušeno pšenično kvasilo*	16g	25g	40g	48g
Krušna moka	305g	500g	670g	800g
Sladkor	½ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Suhi kvas	½ zavoјčka	¾ zavoјčka	1 zavoјček	1¼ zavoјčka

Program: FRENCH

Pšenično kvasilo izboljša čvrstost testa ter osveži okus. Je blažje od rženega kvasila.

Čebulni kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	350ml	500ml	600ml
Sol	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 čž	1¼ čž
Pražena čebula	25g	50g	75g	90g
Krušna moka	320g	540g	760g	910g
Suhi kvas	½ zavoјčka	¾ zavoјčka	1 zavoјček	1¼ zavoјčka

Program: BASIC

Sladek kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Sveže mleko	175ml	275ml	400ml	480ml
Margarina ali maslo	16g	25g	35g	42g
Jajca	1	2	4	5
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Med	1¼ jž	2jž	3jž	4 jž
Krušna moka	305g	500g	700g	840g
Suhi kvas	½ zavoјčka	¾ zavoјčka	1 zavoјček	1¼ zavoјčka

Program: BASIC

Pozor: Ko uporabljate program SWEETBREAD (sladek kruh), je kruh nekoliko svetlejši. Uporabite merice za prvo raven (količino), sicer bo količina prevelika.

Krompirjev kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ali mleko	175ml	300ml	400ml	480ml
Margarina ali maslo	16g	25g	35g	42g
Jajca	1	1	1	1
Pasiran kuhan krompir	95g	150g	200g	240g
Sol	1 čž	1 čž	1 ½ čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušna moka	350g	630g	780g	840g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček	1½zavojčka	1¾ zavojčka

Program: BASIC

Kruh s kvasilom

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Suho kvasilo	½ zavojčka	½ zavojčka	¾zavojčka	1 zavojček
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Začimbe za kruh	½ čž	½ čž	1 čž	1¼ čž
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Ržena moka	150g	250g	340g	410g
Krušna moka	160g	250g	340g	410g
Suhi kvas	½ zavojčka	1 zavojček	1½zavojčka	1¾ zavojčka

Program: BASIC

Suho kvasilo je koncentrirano, na voljo pa je v zavojčkih po 15g.

Grahamov kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Maslo ali margarina	15g	25g	30g	35g
Med	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Kis	½ čž	¾ čž	1 jž	1¼ jž
Pšenična polnozrnata moka	305g	500g	700g	840g
Suhi kvas	½ zavojčka	1 zavojček	1½zavojčka	1¾zavojčka

Program: WHOLE WHEAT

Grobozrnati črni kruh

Nasvet: Začimbe lahko dodate bodisi cele bodisi zdrobljene. Pred zadnjim vzhajanjem za kratek čas odprite pokrov, rahlo zmocite testo, potrosite po njem oves in proso, nato pa z roko zrna rahlo vtirite v testo.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Ržena moka	105g	170g	220g	265g
Pšenična polnozrnata moka	105g	170g	220g	265g
Moka iz pire	136g	170g	220g	265g
Sirup iz pese	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾čž
Zrna pimenta (klinčki)	¼ čž	¼ čž	1 ½ čž	1¾čž
Koriander	¼ čž	¼ čž	1 ½ čž	1¾čž
Nastrgan muškadni orešček	½ čž	1 čž	2 čž	2¼čž
Sol	¾ čž	1 čž	1 čž	1¼
Suho kvasilo	¼ zavojčka	½ zavojčka	¾zavojčka	1 zavojček
Suhi kvas	¼ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Rženi kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Suho kvasilo	¼ zavojčka	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sladkor	½ čž	¾ čž	1 čž	1 čž
Rženi kruh	5g	10g	15g	18g
Ržena moka	190g	300g	400g	480g
Krušna moka	120g	200g	260g	310g
Kvas	¾ zavojčka	1 zavojček	1½zavojčka	1¾zavojčka

Program: WHOLE WHEAT

Kruh z jabolki in orehi

1000g

Jajca	2
Mleko	250 ml
Olje	4 jž
Sladkor	1 skodelica
Jabolka, olupljena in nastrgana (Gramry Smith)	2 skodelici
Nasekljani orehi	1 skodelica
Večnamenska moka	380g
Natrijev bikarbonat	1 čž
Pecilni prašek	1 čž
Sol	½ čž
Muškatov orešček	½ čž
Cimet	½ čž

Program: QUICK

Irski kruh s sodo

1000g

Sirotka	370ml
Jajca	2
Semena kumine	1 jž
Večnamenska moka	500g
Sladkor	½ skodelice
Natrijev bikarbonat (soda)	1 jž
Sol	½ čž
Rozine	1 skodelica

Program: QUICK

Kruh z bananami in oreški

1000g

Mleko	250 ml
Olje	4 jž
Zrele, pretlačene banane	2 skodelici
Jajca	4
Sladkor	½ skodelice
Temni sladkor:	½ skodelice
Nasekljani orehi:	1 skodelica
Večnamenska moka	380g
Natrijev bikarbonat:	2 čž
Sol	2 čž

Program: QUICK

Koruzni kruh

1000g

Mleko	250ml
Jajca	4
Olje	1/3 čž
Sladkor	¼ skodelice
Sol	1 čž
Večnamenska moka	300 g
Koruzna moka	120 g
Pecilni prašek	5 čž

Program: Quick

Kruh s sedmimi žitaricami

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	290ml	500ml	700ml	840ml
Margarina ali maslo	15g	30g	50g	60g
Sol	¾ čž	1 ½ čž	2 čž	2¼ čž
Sladkor	¾ čž	1 ½ čž	2 čž	2¼ čž
Kis	¾ čž	1 ½ jž	2 jž	2¼ jž
Polnozrnata moka	340g	550g	750g	900g
Kosmiči sedmih žitaric	180g	200g	300g	360g
Suhi kvas	½ zavojček	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: WHOLE WHEAT

Bavarski polnozrnat kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	175ml	300 ml	360ml	430ml
Pšenična polnozrnata moka	240g	400g	570g	690g
Ržena polnozrnata moka	80g	125g	150g	180g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Kumina	¾ jž	1 jž	2 jž	2¼ jž
Povprečno velik krompir kuhan in potlačen	40g	100g	150g	180g
Suho kvasilo	½ zavojčka	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: WHOLE WHEAT

Nasvet: Namesto kumine lahko uporabite tudi ½ čajne žličke (5g) koriandra ali janeža, v semenih ali mletega.

Javorjev polnozrnat kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Maslo ali margarina	15g	25g	35g	42g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Javorjev sirup	¾ jž	1 ½ jž	2 jž	2¼ jž
Krušna moka	330g	540g	260g	315g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Jogurtov polnozrnatí krah

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ali mleko	160ml	250ml	300ml	360ml
Jogurt	95g	150g	200g	240ml
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Sladkor	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Kis	$\frac{1}{2}$ ž	$\frac{3}{4}$ ž	1 jž	1 $\frac{1}{4}$ ž
Pšenična polnozrnatá moka	300g	500g	700g	840g
Suhi kvas	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{4}$ zavojčka

Program: BASIC

Krah z otrobi

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600ml
Margarina ali maslo	20g	30g	40g	48g
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Sladkor	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Pšenični otrobi	40g	75g	100g	120g
Pšenični kalčki	30g	50g	70g	85g
Pšenična polnozrnatá moka	240g	400g	650g	780g
Suhi kvas	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{4}$ zavojček

Program: WHOLE WHEAT

Krah z žitaricami

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	272ml	450ml	650ml	780ml
Pšenična polnozrnatá moka	110g	175g	250g	300g
Ržena polnozrnatá moka	110g	175g	250g	300g
Grobo mleta ržena moka	30g	50g	70g	85g
Grobo mleta moka iz nezrele píce	30g	50g	70g	85g
Ajdova moka	30g	50g	70g	85g
Sončnična semena	20g	35g	50g	60g
Bučna semena	20g	35g	50g	60g
Lanena semena	$\frac{3}{4}$ ž	1 ž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Sezam	$\frac{3}{4}$ ž	1 ž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Sol	$\frac{3}{4}$ ž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Med	$\frac{3}{4}$ ž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Suho kvasilo	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček
Suhi kvas	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{2}$ zavojčka	1 $\frac{1}{4}$ zavojčka

Program: WHOLE WHEAT

Kruh s piro

Nasvet: pred zadnjim vzhajanjem za kratek čas odprite pokrov, rahlo zmočite kruh s toplo vodo, potrosite ga s piro in valjanim ovsom ter ju rahlo vtrite v testo.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Sirotka	240ml	400ml	500ml	600ml
Polnozrnata moka iz pira	136g	230g	280g	335g
Polnozrnata ržena moka	105g	180g	230g	280g
Grobo mleta moka iz pira	105g	180g	180g	215g
Sončnična semena	40g	75g	100g	120g
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Sladkor	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Suho kvasilo	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{4}$ zavojčka
Suhi kvas	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{4}$ zavojčka

Program: BASIC

100% polnozrnati kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600ml
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Med	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	2 čž	2 čž
Pšenična polnozrnata moka	330g	540g	760g	915g
Suhi kvas	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{4}$ zavojčka

Program: WHOLEMEAL

Črn kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	240ml	400ml	450ml	540ml
Grobo mleta polnozrnata ržena moka	105g	180g	180g	215g
Polnozrnata ržena moka	105g	180g	180g	215g
Polnozrnata pšenična moka	135g	230g	280g	335g
Črni slad pridelan iz praznega ječmenovega slada – na voljo v trgovinah z naravno prehrano – kruhovi sredici daje temno barvo	5g	10g	15g	20g
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Sončnična semena	40g	75g	100g	120g
Sirup temne pese	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{4}$ zavojčka
Suhi kvas	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{4}$ zavojčka
Suhi kvasilo	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{4}$ zavojčka

Program: WHOLE WHEAT

Polnozrnati kruh z grobo moko

Čisti pšenični polnozrnati kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Rastlinsko olje	¾ čž	1 jž	1 ½ jž	1¾ čž
Med	½ čž	¾ čž	1 čž	1¼ čž
Sirup iz pese	½ čž	¾ čž	1 čž	1¼ čž
Pšenična polnozrnata moka	305g	500g	760g	910g
Pravi pšenični gluten	½ jž	¾ jž	1 jž	1¼ jž
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: WHOLE WHEAT

Pivski kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	120ml	200ml	225ml	270ml
Pivo	120ml	200ml	225ml	270ml
Pšenična polnozrnata moka	145g	230g	280g	335g
Ajdova moka	110g	180g	180g	215g
Polnozrnata moka iz pire	110g	180g	180g	215g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sezam	28g	50g	75g	90g
Črni slad (ječmenov slad)	3g	5g	10g	12g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka
Suho kvasilo	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Vse vrste okusnih pekarskih slaščic

Barvni kruh za zajtrk

Nasvet: Hrustljave kosmiče lahko nadomestite s čokoladnimi ali drugimi kosmiči, ki jih imate najraje.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko	160ml	250ml	330ml	400ml
Krušna moka	256g	425g	570g	690g
Sladkor	¾ jž	1 ½ jž	2jž	2čž
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Posušene in grobo narezane slive	9g	15g	20g	25g
Hrustljavi kosmiči	30g	50g	75g	90g
Kokosovi kosmiči	< ½ jž	< ¾ jž	< 1 jž	< 1¼ jž
Maslo	16g	25g	35g	42g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Pozor: Ko uporabljate program SWEETBREAD (sladek kruh), je kruh nekoliko svetlejši. Uporabite merice za prvo raven (količino), sicer bo količina prevelika.

Kruh z rumom, rozinami in orehi

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko ali Voda	170ml	280ml	350ml	420ml
Rum 40%	¾ jž	1 jž	2 jž	2¼ jž
Maslo	20g	30g	40g	48g
Pšenična polnozrnata moka	305g	500g	650g	780g
Hojev (jelkov) med	1¼ jž	2 jž	3 jž	3 jž
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Cela orehova jedrca*	20g	40g	60g	72g
Rozine (namočene v rumu)*	30g	50g	75g	90g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Pozor: Ko uporabljate program SWEETBREAD (sladek kruh), je kruh nekoliko svetlejši. Uporabite merice za prvo raven (količino), sicer bo količina prevelika. Te sestavine dodajte po prvem zvočnem signalu.

Jogurtov kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ali Mleko	160ml	250ml	300ml	360ml
jogurt	85g	150g	200g	240g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušna moka	305g	500g	700g	840g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Francoski medeni kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	325ml	450ml	540ml
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Olivno olje	¾ jž	2 jž	1 ½ jž	1¾ jž
Med	1¼ jž	1 ½ jž	¾ jž	1 jž
Krušna moka	280g	450g	600g	720g
Pšenična moka	40g	75g	100g	120g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: ULTRA FAST

Pozor: Ko uporabljate program SWEETBREAD (sladek kruh), je kruh nekoliko svetlejši. Uporabite merice za prvo raven (količino), sicer bo količina prevelika.

Kruh s skuto

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko ali Voda	128ml	200ml	300ml	360ml
Margarina ali maslo	20ml	30g	40g	50g
Cela jajca	1	1	1	1
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Sladkor	$\frac{3}{4}$ ž	1 ž	1 $\frac{1}{2}$ ž	1 $\frac{1}{4}$ ž
Skuta (groba)	72g	125g	200g	240g
Krušna moka	300g	500g	700g	840g
Suhi kvas	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{4}$ zavojčka

Program: BASIC

Kruh z amarettom

Nasvet: Namesto mandljevih lističev lahko uporabite zdrobljene mandeljne. Amaretto lahko zamenjate z mlekom ali vodo.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko ali Voda	130ml	200ml	200ml	240ml
Amaretto	40ml	75ml	100ml	120ml
Krušna moka	300g	500g	650g	780g
Sladkor	$\frac{3}{4}$ ž	1 ž	2 ž	2 ž
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž	2 čž
Maslo	20g	30g	40g	48g
Mandljevi lističi	20g	75g	100g	120g
Suhi kvas	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{4}$ zavojčka

Program: BASIC

Pozor: Ko uporabljate program SWEETBREAD (sladek kruh), je kruh nekoliko svetlejši. Uporabite merice za prvo raven (količino), sicer bo količina prevelika.

Kruh z zelišči

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Sirotko	225g	375ml	550ml	660ml
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Maslo	6g	10 g	20g	25g
Sladkor	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{1}{4}$ čž
Krušna moka	300g	500g	760g	910g
Svež in fino nasekljan petršilj ali mešana zelišča	$\frac{3}{4}$ ž	1 $\frac{1}{2}$ ž	2 ž	2 ž
Suhi kvas	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	1 $\frac{1}{4}$ zavojčka

Program: BASIC (takojšnja peka)

Rižev kruh

- Riž skuhajte v veliki količini vode, nato pustite, da se ohladi. Shranite vodo, v kateri se je kuhal riž in jo uporabite v skladu s spodnjimi navodili.
- Nasvet: namesto vode, v kateri ste kuhali riž, lahko uporabite tudi mleko.
- Dodate lahko tudi 2-3 jedilne žlice rozin ter eno čajno žličko cimeta.
- Večje štruce ne morete peči, saj bi kruh v tem primeru bil preveč lepljiv.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda, v kateri ste kuhali riž	180ml	300ml	350ml	420ml
Krušna moka	320g	540g	650g	780g
Obloženi riž (surova masa)	280g	50g	75g	90g
Sladkor	1¼ čž	2 čž	3 čž	3½ čž
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Kruh s korenčkom

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	170ml	275ml	350ml	420ml
Maslo	16g	25g	30g	36g
Krušna moka	300g	500g	650g	780g
Fino nasekljan korenček*	32g	60g	90g	110g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Po želji lahko naredite korenčkov sok in za kruh uporabite tropine, ki pri tem ostanejo.

Kruh z jajci

Nasvet: jajca najprej stepite v merilni posodi, nato dodajte vodo do navedene količine. Kruh specite takoj in ga pojedite, ko je še svež.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Jajca	1	2	4	5
z vodo ali mlekom do	190ml	275ml	400ml	480g
Margarina ali maslo	16g	25g	35g	40g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušna moka	300g	500g	700g	840g
Kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Kruh s sončničnimi semeni

Nasvet: Sončnična semena dodajte po prvem zvočnem signalu. Uporabite lahko tudi bučna semena. Če semena hitro popražite v ponvi, bo njihov okus intenzivnejši.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	230ml	375ml	550ml	660ml
Maslo	20g	30g	40g	50g
Krušna moka	320g	525g	700g	840g
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	$1\frac{1}{2}$ čž	$1\frac{3}{4}$ čž
Sladkor	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	$1\frac{1}{2}$ čž	$1\frac{3}{4}$ čž
Sončnična semena	20g	35g	50g	60g
Suhi kvas	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	$1\frac{1}{4}$ zavojčka

Program: BASIC

Kruh s figami in orehi

Nasvet: Če uporabljate sveže orehe, pri katerih je lupina oz. povrhnjica jedra še bela, bo imel kruh rahlo grenak, vendar zelo prijeten okus. Takšen kruh se posebej poda k mlademu vinu – moštu.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Krušna moka	150g	260g	320g	390g
Ržena moka	200g	400g	450g	540g
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	$1\frac{1}{2}$ čž	$1\frac{3}{4}$ čž
Fino nasekljane suhe fige	30g	50g	60g	72g
Nasekljani orehi	30g	50g	60g	72g
Med	$\frac{3}{4}$ čž	$1\frac{1}{2}$ čž	2 čž	$2\frac{1}{4}$ čž
Suho kvasilo	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	$1\frac{1}{4}$ zavojčka
Suhi kvas	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	$1\frac{1}{4}$ zavojčka

Program: BASIC

Poročni kruh (Kruh in sol)

Nasvet: Ko je na ekranu prikazan čas 1:30, s keramično skodelico s premerom 5cm v sredini kruha naredite majhno luknjo. Kruh nato specite. Ko se ohladi, lahko luknjo napolnite s soljo. Tako pripravljen kruh je izvirmo darilo za poroko, ob selitvi in drugih priložnostih.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Siroтка	170ml	250ml	330ml	400ml
Voda	95ml	150ml	200ml	240ml
Ržena moka	115g	175g	240g	290g
Polnozrnata ržena moka	115g	175g	240g	290g
Krušna moka	135g	225g	300g	360g
Sladkor	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	$1\frac{1}{2}$ čž	$1\frac{3}{4}$ čž
Suho kvasilo	$\frac{1}{2}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček	$1\frac{1}{4}$ zavojčka
Suhi kvas	$\frac{1}{2}$ zavojčka	1 zavojček	$1\frac{1}{4}$ zavojčka	$1\frac{3}{4}$ zavojčka

Program: BASIC

Zeliščni kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Suho kvasilo	¼ zavojčka	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček
Krušna moka	300g	500g	660g	800g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Koriander	¼ čž	½ čž	¾ čž	1 čž
Mleti janež	¼ čž	½ čž	¾ čž	1 čž
Janeževa semena	¼ čž	½ čž	¾ čž	1 čž
Suhi kvas	½ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka	1½ zavojčka

Program: BASIC

Francoski zeliščni kruh

Nasvet: Število česnovih krljev lahko povečate do štirikrat, in sicer tako, da jih narežete na tanke rezine, jih rahlo popečete na maslu ter jih, ko se ohladijo, dodate ostalim sestavinam. Okus bo tako še boljši. Sol pa lahko nadomestite z zeliščno soljo.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	480ml	570ml
Krušna moka	320g	525g	700g	840
Pšenična moka Durum	40g	75g	100g	120g
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Nasekljana zelišča: peteršilj, koper in kreša	1¼ čž	1 ½ jž	2 jž	2½ jž
Fino zdrobljeni krlji česna	1¼ čž	2 čž	3 čž	3 čž
Maslo	10g	15g	20g	25g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Kruh s poprom in mandlji

Nasvet: Ta kruh, ki ha strežemo na zabavah, ima še boljši okus s skuto. Je precej lažji. Če želite, da je gostejši, uporabite le polovico priporočene količine kvasa.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	325ml	450ml	540ml
Krušna moka	300g	500g	700g	840g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Maslo	10g	15g	20g	25g
Praženi mandljevi lističi	40g	75g	100g	120g
Semena zelene paprike (zeleni poper)	¾ jž	1 jž	1 ½ jž	1¾ jž
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Koruzni kruh

Nasvet: Testo je posebej pripravno za izdelavo hrustljavih štručk. Uporabite programa RAPID + DOUGH (Zelo hitro + testo), oblikujte štručke ter jih specite v pečici.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	300ml	400ml	480ml
Maslo	15g	25g	30g	40g
Krušna moka	330g	540g	700g	840g
Koruzni zdrob	30g	60g	80g	95g
Nasekljana kislja jabolka z lupino	½	1	1	1
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Kruh z bučami

VELIKOST ŠTRUCE	1000g
Pire iz buč*	400ml
Krušna moka	650g
Sol	1 ½ čž
Sladkor	1 ½ čž
Maslo	30g
Semena buč	100g
Suhi kvas	1 zavojček

Program: BASIC

Pire iz buč naredite iz sladko-kislih mariniranih buč. Uporabite navedeno količino.

Kruh z inčuni

Nasvet: Namesto jabolka lahko dodate enako količino fino nasekljanih kislih kumaric. Kruh je posebej okusen, če ga postrežete z zeliščnim maslom in je vedno dobrodošel pri pripravi sendvičev.

VELIKOST ŠTRUCE	1000g
voda	440ml
Pšenična polnozrnata moka	700g
Grobo mleta polnozrnata pšenična moka	100g
Fino nasekljani fileti inčunov	11
Rdeča jabolka z lupino, izdolbena ter narezana na tanke rezine	1 ½
Oljčno olje	2 jž
Suhi kvas	1 ½ zavojčka

Program: BASIC

Vinogradniški kruh

VELIKOST ŠTRUCE	1000g
Voda	180ml
Suho belo vino	180ml
Pšenična polnozrnata moka	570g
Polnozrnata ržena moka	150g
Sol	1 ½ čž
Brown Sladkor	1 ½ čž
Svinjska mast ali mast od ocvirkov	30g
Mehki in fino nasekljani listi vinske trte	2 jž
Fino nasekljan por	2 jž
Grobo zdrobljeni orehi	3 jž
Suho kvasilo	¾ zavojčka
Suhi kvas	1 zavojček

Program: WHOLE WHEAT

Kruh z okusom pizze

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	225ml	375ml	570ml	690ml
Olivno olje	¾ jž	1 jž	1 jž	1 jž
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Origano	1¼ čž	¾ čž	1 čž	1¼ čž
Sir parmezan	1¼ jž	2 ½ jž	3 ½ jž	3¾ jž
Koruzni zdrob	60g	100g	150g	180g
Krušna moka	290g	475g	650g	780g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Kruh z bučkami (zucchini)

Nasvet: Ta kruh je posebej okusen, če jeste vročega, z oljčnim oljem.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	30ml	50ml	75ml	90ml
Krušna moka	300g	500g	750g	900g
Drobno nasekljane surove bučke	190g	300g	450g	540g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sladkor	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Suhi kvas	½ zavojčka	1 zavojček	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Frankovski kruh s slanino

Nasvet: V programu DOUGH (testo) lahko s sestavinami naredite bodisi štruco bodisi več manjših štručk. Kruh potosite z moko in specite v pečici pri temperaturi 200°C.

VELIKOST ŠTRUCE	1000g
Sirotka	450ml
Ržena moka	400g
Krušna moka	260g
Sol	1 ½ čž
Drobno nasekljana (hamburška) slanina)	100g
Suho kvasilo	¼ zavojčka
Suhi kvas	1 ½ zavojčka

Program: BASIC

Recepti za peko kruha z uporabo že pripravljenih mešanic krušne moke

Če proizvajalec ne navaja drugače, pri uporabi pripravljenih mešanic uporabite program RAPID.

Ciabatta

Nasvet: Testo lahko pripravite tudi s programom DOUGH (testo), ga oblikujete v štručke in jih spečete.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	175ml	310ml	375ml	450ml
Mešanica moke za ciabatto	375g	625g	750g	900g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Kvašeni kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	225ml	375ml	450ml	540ml
Mešanica moke za kvašen kruh	360g	600g	750g	900g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Polnozrnati rženi kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	240ml	425ml	550ml	660ml
Mešanica moke za polnozrnati rženi kruh	360g	600g	750g	900g
Suhi kvas	½ zavojčka	1 zavojček	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Črn kruh iz grobo mlete moke

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	225ml	375ml	450ml	540ml
Mešanica moke za polnozrnati rženi kruh	360g	600g	750g	900g
Suhi kvas	½ zavojčka	1 zavojček	1 ½ zavojčka	1¼ zavojčka

Program: BASIC

Fina kvašena pletenica

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda ali mlačno mleko	185ml	310ml	375ml	450ml
Mešanica moke za fino kvašeno pletenico	375g	625g	750g	900g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: RAPID

Pozor: Ko uporabljate program SWEETBREAD (sladek kruh), je kruh nekoliko svetlejši. Uporabite merice za prvo raven (količino), sicer bo količina prevelika.

Kruh z brusnicami in orehi

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko	135ml	190ml	220ml	264ml
Jajca	1	3	4	5
Maslo, olje	3 jž	5 jž	6 jž	7 jž
Sladkor	3 jž	5 jž	6 jž	7 jž
Sol	1¼ čž	2 čž	2 ½ čž	1¾ čž
Limonina lupina	½ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušna moka	300g	500g	620g	750g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček
Posušene brusnice ali češnje	30g	60g	75g	90g
Nasekljani orehi	30g	60g	75g	90g

Program: SWEET

Kruh s cimetom, rozinami in oreški

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	330ml	450ml	540ml
Olje	1 jž	3 jž	4 jž	5 jž
Cimet	½ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Temen rjavi sladkor	¾ jž	1¼ jž	1 ½ čž	1¾ čž
Rozine	50g	80g	110g	130g
Oreški	50g	80g	110g	130g
Sol	1 čž	2 čž	2 ½ čž	2¾ čž
Krušna moka	280g	460g	580g	700g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: SWEET

Bogat sladek kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	130ml	210ml	270ml	325ml
Jajca	1	3	4	5
Olje	1 jž	3 jž	4 jž	5 jž
Sladkor	1 jž	3 jž	4 jž	5 jž
Sol	1 čž	2 čž	2 ½ čž	2¾ čž
Krušna moka	280g	460g	580g	700g
Rozine	40g	75g	100g	120g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: SWEET

Počitniški kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	100ml	150ml	180ml	215ml
Mleko	70ml	230ml	300ml	360ml
Olje	1½ jž	3 jž	4 jž	5 jž
Sol	1½ čž	2 ½ čž	3 čž	3½ čž
Sladkor	3 jž	5 jž	6 jž	7 jž
Krušna moka	280g	460g	580g	470g
Nasekljani orehi	50g	80g	110g	90g
Kandirano sadje	50g	80g	110g	90g
Suhi kvas	¼ zavojčka	¾ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: SWEET

Kruh za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	340ml	460ml	550ml
Margarina ali maslo	1 jž	2 jž	2 ½ jž	2¾ jž
Sol	1 čž	2 čž	2 ½ čž	2¾ čž
Mleko v prahu	1 jž	2jž	2 ½ jž	2¾ jž
Sladkor	2 jž	4 jž	5 jž	6 jž
Krušna moka	305g	500g	620g	750g
Suhi kvas	½ zavojčka	¼ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: Sandwich (BASIC)

Polnozrnat kruh za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	300ml	450ml	570ml	690ml
Pšenična polnozrnatna moka	290g	500g	620g	750g
Mleko v prahu	1¼ jž	2 jž	2 ½ jž	2¾ jž
Sol	1¼ čž	2 čž	2 ½ čž	2¾ čž
Margarina ali maslo	1¼ jž	2 jž	2 ½ jž	2¾ jž
Med	2 jž	3 jž	4 jž	4 jž
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček	1¼ zavojčka

Program: Sandwich (BASIC)

Priprava testa

S programom DOUGH (testo) lahko preprosto pripravite testo za peko kruha. Testo lahko nato po želji oblikujete in spečete v svoji pečici. Med drugim gnetenjem aparat odda zvočni signal, ki označuje pravi čas, da dodate preostale sestavine. Pri programu DOUGH (testo) ni razlik med ravnimi peke. Merice so priložene. V nadaljevanju navajamo nekaj receptov.

Francoska štruca – "bageta"

Količina testa	OBIČAJNA	VELIKA
Voda	375ml	550ml
Suho pšenično kvasilo	25g	50g
Sol	1 čž	½ čž
Sladkor	1 čž	½ čž
Krušna moka	552g	700g
Pšenična moka Durum	75g	100g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: DOUGH

Ko je testo pripravljeno, ga razdelite na dva do štiri dele, oblikujte podolgovate štruce in jih pustite 30-40 minut. Nato naredite več vzporednih poševnih zarez v zgornjo površino testa ter postavite testo v pečico.

Polnozrnato testo za pizzo

Količina testa	OBIČAJNA	VELIKA
Voda	150ml	225ml
Sol	½ čž	1 čž
Olive olje	2 jž	3 jž
Pšenična polnozrnata moka	300g	450g
Pšenični kalčki	1 jž	1 ½ jž
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka

Program: DOUGH

Razvaljajte oz. sploščite testo, oblikujte ga v kroge in jih pustite 10 minut. Testo premažite z omako za pizzo ter nanjo naložite zelene sestavine. Pecite 20 minut.

Torta z okusom kave

Količina testa	OBIČAJNA	VELIKA
Mleko	170ml	225ml
Sol	¼ čž	½ čž
Jajčni rumenjaki	1	1
Maslo ali margarina	10g	20g
Krušna moka	350g	450g
Sladkor	35g	50g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka

Program: DOUGH

- Testo vzemite iz posode ter ga oblikujte.
- Oblikujte okroglo ali oglati torto ter dodajte naslednje polnilo:

Staljeno maslo	2 jž	3 jž
Sladkor	75 g	100 g
nastrgan cimet	1 čž	1 ½ čž
Zdrobljeni oreški	60 g	90 g

Sladkorni preliv / sladkor v prahu, količina po želji

- Premažite testo s penasto umešanim maslom.
- V posodi zmešajte sladkor, cimet in orehe ter to posujte po maslu.
- Testo naj stoji 30 minut v toplem prostoru, nato ga specite.

Preste

Količina testa	OBIČAJNA	VELIKA
Voda	200ml	300ml
Sol	¼ čž	½ čž
Krušna moka	360g	540g
Sladkor	½ čž	¾ čž
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka

1 jajce (rahlo stepeno) za premaz

Grobo mleta sol za posip

Vse sestavine razen jajca ter grobo mlete soli postavite v posodo aparata za peko kruha.

Program: DOUGH

Ko zaslišite zvočni signal, na ekranu pa je izpisano 0:00, pritisnite tipko START/STOP. Segrejte pečico do 230°. Razdelite testo na manjše kose ter iz vsakega kosa oblikujte dolge tanke valje.

- Oblikujte preste in jih položite na namaščen pekač. ž
- Preste prevlecite oz. prelijte s stepenim jajcem, po njem pa posujte grobo mleto sol.
- Preste pecite 12-15 minut pri 200°C, v že ogreti pečici.

Rogljčki

Količina testa	14 kosov
Jajce	1
dopolnite z vodo ali mlekom do	225ml
Maslo	60g
Sol	1 čž
Sladkor	2 jž
Krušna moka	400 g
Suhi kvas	¼ zavojčka

Program: DOUGH

- Vzemite testo iz posode, pregnetite ga, pustite nekaj časa, nato ga ponovno pregnetite.
- Pokrijte testo in ga pustite v hladilniku 30 minut. Nato testo razvaljajte v pravokotnik in ga premažite s staljenim maslom (vendar ne po robovih). Testo trikrat prepognite (kot pismo). Ta postopek ponovite trikrat.
- Testo postavite ali zavijte v plastično vrečko ter ga vsaj eno uro, še bolje čez noč, pustite v hladilniku.
- Testo razvaljajte v pravokotnik, tega pa razrežite na 9 (18) kosov. Vsak kos poševno prerežite.
- Zavijajte trikotnike, začenši s širše strani, in jih položite na namaščen pekač. Premažite jih s stepenim jajcem in pecite 20 minut v segreti pečici na 190°C. Med peko ne odpirajte pečice!

Kvašene štručke

Če želite, lahko pred začetkom peke v sredino štručke vtisnete marelico. Pečena in ohlajena "pečena jajca" posujte s sladkorjem v prahu.

Število štručk	9 kosov	12 kosov
Mleko	100ml	200ml
Sol	¼ čž	1 čž
Voda	30ml	45ml
Maslo	30g	45g
Celo jajce	1	1+1 jajčni rumenjaki
Krušna moka	350g	450g
Sladkor	1 ½ jž	2 jž
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka

Program: DOUGH

Testo oblikujte po želji ali pa tako, kot je opisano pri cimetovih štručkih (dansko pecivo).

Polnilo:

Staljeno maslo /margarina	50g	100g
Sladkor	50g	100g
Nastrgan cimet	½ čž	¾ čž

Preliv oz. posip: po želji

- Vzemite testo iz posode in ga temeljito pregnetite.
- Na pomokani deski oz. delovni površini ga razvaljajte v pravokotnik in ga premažite z maslom. Zmešajte sladkor in cimet ter ju posujte po maslu.
- Zavijajte testo, začeniši s širše strani. Zavijajte tudi strani.
- Štručko razrežite na manjše kose in jih položite na pekač, pri tem pa pazite, da se ne dotikajo druga druge.
- Štručke pustite približno 40 minut.
- Nato jih 25-30 minut pecite v segreti pečici pri 190°C.
- Prekrijte jih s prelivom ali posipom, dokler so še vroče.

Štručke z otrobi

Sestavine za štručke z otrobi	9 kosov	12 kosov
Voda	325ml	430ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Maslo ali margarina	30g	40g
Čisti lecitin v prahu*	5g	8g
Krušna moka	400g	600g
Otrobi	75g	100g
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: DOUGH

- Ko je program končan, vzemite testo iz posode.
- Pregnetite testo in oblikujte štručke, ki jih nato pregnetite še vsako posebej.
- Pecite pri 200°C v segreti pečici.
- Čisti lecitin v prahu je naravni emulgator, ki poveča volumen kruha, dodatno omešča sredico, ki je zaradi te sestavine tudi nekoliko svetlejša, kruh pa ostane svež dalj časa.

Božični kolač

Sestavine za božični kolač z maso	100g:
Mleko	125ml
Maslo, penasto umešano s sladkorjem	125g
Jajca	1
Rum	3 jž
Krušna moka	500g
Sladkor	100g
Kandirana limonina lupina	50g
Kandirana pomarančna lupina	25g
Rozine	100g
Sol	1 ščepec
Cimet	2 zavojčka
Suhi kvas	2 zavojčka

Program: DOUGH

Vzemite testo iz posode in ga postavite v model za božični kolač (z luknjo v sredini), ki naj se mu testo tesno prilaga. Pecite pri 180°C (160°C v pečici s kroženjem vročega zraka) približno eno uro do uro in petnajst minut (pri večji količini).

Brioši

Sestavine za	9 kosov	12 kosov
Jajce	1	2
dopolnite z vodo ali mlekom do	225 ml	300 ml
Maslo ali margarina	55 g	75 g
Sol	½ čž	¾ čž
Sladkor	40g	50g
Krušna moka	400g	540g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: DOUGH

- Vzemite testo iz posode, pregnetite ga in razdelite v kose.
- Iz vsakega kosa oblikujte eno večjo in eno manjšo kroglo.
- Večjo kroglo postavite v namaščen pekač (majhen model) za brioši. Majhno kroglo postavite na večjo. Pustite ju vzhajati, dokler se prostornina ne podvoji.
- Zmešajte jajce s sladkorjem, prelijte brioše ter jih pecite.

MARMELADA

Z aparatom za peko kruha lahko preprosto naredite tudi džem ali marmelado. Tudi če še nikoli niste kuhali marmelade, je vredno poskusiti. Gotovo boste naredili nadvse okusno marmelado.

Postopek kuhanja je naslednji:

- Operite sveže, zrelo sadje. Olupite jabolka, breskve, hruške in drugo sadje s trdo lupino.
- Vedno uporabite priporočene količine sestavin, saj so te natančno določene za program MARMALADE (marmelada); v nasprotnem primeru lahko marmelada zavre prezgodaj, ali celo prekipi.
- Stehajte sadje in ga razrežite na majhne kose (največ 1cm).
- Dodajte navedeno količino želimnega sladkor gostote 2:1. Nikakor ne uporabljajte običajnega sladkorja ali želimnega sladkorja gostote 1:1, saj marmelada ne bo dovolj gosta.
- Pomešajte sadje s sladkorjem in poženite program, ki deluje povsem samodejno.
- Po eni uri in dvajsetih minutah aparat odda zvočni signal. Marmelado lahko takrat prelijete v steklene kozarce. Tesno jih zaprite.

Jagodna marmelada

Oprane in očiščene jagode, zrezane na koščke ali pretlačene:	900g
želirni sladkor 2:1	500g
Limonin sok	1 jž

- S plastično kuhalnico premešajte vse sestavine v posodi.
- Izberite program MARMALADE (marmelada) in ga poženite.
- S kuhalnico ali strgalom odstranite ostanke sladkorja na robu posode.
- Ko zaslišite zvočni signal, z rokavicami vzemite posodo iz aparata.
- Prelijte marmelado v steklene kozarce ter jih tesno zaprite.

Džem iz jagodičja

Odtaljeno globoko zamrznjeno jagodičje	950 g
želirni sladkor 2:1	500 g
Limonin sok	1 jž

- S plastično kuhalnico premešajte vse sestavine v posodi.
- Izberite program MARMALADE (marmelada) in ga poženite.

- S kuhalnico ali strgalom odstranite ostanke sladkorja na robu posode.
- Ko zaslišite zvočni signal, z rokavicami vzemite posodo iz aparata.
- Prelijte marmelado v steklene kozarce ter jih tesno zaprite.

Pomarančni džem

Olupljene in fino nasekljane pomaranče	900 g
Olupljene in tanko nasekljane limone	110 g
želirni sladkor 2:1	500 g

- Olupite pomaranče in limone ter jih narežite na koščke.
- Dodajte sladkor in premešajte vse sestavine.
- Izberite program JAM (marmelada) in ga poženite.
- S kuhalnico ali strgalom odstranite ostanke sladkorja na robu posode.
- Ko zaslišite zvočni signal, z rokavicami vzemite posodo iz aparata.
- Prelijte marmelado v steklene kozarce ter jih tesno zaprite.

Odpravljanje težav

PROBLEM	VZROK	REŠITEV
Štruca vzhaja in se nato posede.		<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 čajni žlički manj vode/mleka, uporabite hladnejšo vodo - ¼ žlice več soli - 1-2 žlici več moke, uporabite svežo moko, uporabite pravo vrsto moke - ⅙-¼ žlice manj kvasa, uporabite svež kvas, uporabite pravo vrsto kvasa pri pravi nastavitvi
Štruca vzhaja. preveč	<ul style="list-style-type: none"> - preveč dodanega kvasa - preveč moke ali nepravilen tip moke - premalo soli - tekočina pride v kontakt s kvasom pred gnetenjem 	<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 čajni žlički manj vode ali mleka, uporabite hladnejšo vodo - ¼ žlice več soli - ½ žlice manj sladkorja ali medu - 1-2 žlici manj moke - ⅙-¼ žlice manj kvasa, uporabite pravo vrsto pri pravi nastavitvi
Štruca vzhaja. premalo	<ul style="list-style-type: none"> - premalo kvasa - kvas je prestar ali ste uporabili napačen tipa - preveč ali premalo vode oz. tekočine - pokrov je bil odprt med programom Vzhajanje - uporabili ste napačen tip moke ali staro oz. plesnivo moko - tekočina je bila premrzla ali prevroča - pozabili ste dodati sladkor 	<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 žlici več vode ali mleka - ¼ čajne žličke manj soli - ½ žlice več sladkorja ali medu - uporabite svežo moko, uporabite pravo vrsto moke - ⅙-¼ žlice več kvasa, uporabite svež kvas, uporabite pravo vrsto kvasa pri pravi nastavitvi
Štruca je majhna in težka.		<ul style="list-style-type: none"> - uporabite svežo moko, uporabite pravo vrsto moke - dodajte kvas, uporabite svež kvas, uporabite pravo vrsto kvasa pri pravi nastavitvi
Skorja je presvetla.		<ul style="list-style-type: none"> - ½ žlice več sladkorja ali medu - izberite ustrezne nastavitve
Štruca je premalo pečena.		<ul style="list-style-type: none"> - izberite ustrezne nastavitve
Štruca je preveč pečena.		<ul style="list-style-type: none"> - ½ žlice manj sladkorja ali medu - izberite ustrezne nastavitve
Mešanica za kruh ni zmešana.		<ul style="list-style-type: none"> - pravilno namestite posodo za kruh, lopatico za gnetenje pravilno potisnite na gred v posodi za kruh
Nastavitev aparata glede na nadmorsko višino		<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 žlici manj vode ali mleka - ½ žlice manj sladkorja ali medu - ⅙-¼ čajne žličke manj kvasa

Štruca sploh ne vzhaja.	<ul style="list-style-type: none"> -morda ste pozabili dodati kvas, ali pa je leta bil star oz. plesniv - kvas je bil uničen, ko je prišel v kontakt s soljo ali z dodano prevročo sestavino - tekočina pride v kontakt s kvasom pred gnetenjem 	<ul style="list-style-type: none"> - kvas naj bi bil porabljen v 48 urah po odprtju embalaže in naj ne bi bil uporabljen izven njegovega roka trajanja - vedno dodajte vse sestavine po vrstnem redu kot piše v receptu ter tekočina na začetku in kvas na koncu - uporabljajte samo mlačne sestavine
Polnozrnati kruh je nižji.	<ul style="list-style-type: none"> - za kruh iz polnozrnate moke je to normalno in tak kruh ima tudi gostejšo strukturo 	<ul style="list-style-type: none"> - za lažjo strukturo uporabite 50% polnozrnate moke.
Polnozrnati kruh ima včasih naguban ali razpokan vrh.	<ul style="list-style-type: none"> - to je tipično za polnozrnati kruh v vašem aparatu za peko kruha, vpliv glutena v procesu gnetenja vzhajanja in pečenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - uporabljajte program za Hitro pečen polnozrnati kruh, ki ima krajši čas vzhajanja - preprosta zunanost ne vpliva na okus in kvaliteto kruha
Štruca ima veliko zračno luknjo v sredini ali pa je skorja razcepljena.	<ul style="list-style-type: none"> - tekočina pride v kontakt s kvasom pred gnetenjem 	<ul style="list-style-type: none"> - vedno dodajajte sestavine v pravilnem vrstnem redu kot piše v receptu ter kvas na koncu - ko uporabljate opcijo Zapozneli začetek, se prepričajte, da je kvas v središču posode
Obilen, grudast kruh.	<ul style="list-style-type: none"> - preveč tekočine - premalo kvasa - preveč moke - stare sestavine ali napačni tip moke 	<ul style="list-style-type: none"> - zmanjšajte tekočino naenkrat za 1-2 jedilni žlički, uporabljajte točne merice - povečajte kvas naenkrat za ¼ čajne žličke - zmanjšajte količino moke - uporabite sveže sestavine
Vlažen, preveč luknjičast kruh.	<ul style="list-style-type: none"> - preveč tekočine - premalo dodane soli. 	<ul style="list-style-type: none"> - uporabite točne merice - pri visoki vlagi uporabite manj vode - različni tipi moke lahko zahtevajo manj tekočine
Zračni mehurček pod skorjo.	<ul style="list-style-type: none"> - testo je bilo slabo zmešano 	<ul style="list-style-type: none"> - na žalost se to dogaja pri enkratnih priložnostih; če se to ponavlja, dodajte dodatno jedilno žličko tekočine.
Po pritisku na gumb "start/stop" se na prikazovalniku pokaže "H:HH".	<ul style="list-style-type: none"> - temperatura v vašem aparatu je previsoka za peko kruha 	<ul style="list-style-type: none"> - pritisnite gumb "start/stop" in izklopite vaš aparat iz elektrike; nato posodo za peko kruha izvlcite iz aparata in pustite pokrov odprt dokler se aparat ne ohladi

Pridržujemo si pravico do sprememb!

Klasični recepti za kruh za pekač kruha

Legenda:

jž = jušna žlica;
čž = čajna žličica

Suhi Kvasac (1 paketić) = 7g
Kvasac (1 paketić) = 25g

	BM 1400 E
1	BASIC
2	WHOLE WHEAT
3	FRENCH
4	QUICK
5	SWEET
6	CAKE
7	JAM
8	DOUGHT
9	ULTRA FAST
10	BAKE
11	DESSERT
12	HOME MADE

Tradicionalni bijeli kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	240ml	350ml	480ml	540ml
Margarin ili maslac	1 jž	1 ½ jž	2 jž	2 jž
Sol	1 čž	1 ¾ čž	2 čž	2 čž
Mlijeko u prahu	1¼ jž	2 jž	2 ½ jž	3 jž
Šećer	1¼ jž	2 jž	2 ½ jž	3 jž
Krušno brašno	310g	500g	620g	760g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketića	1½ paketića

Program: BASIC

Bijeli kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	250ml	350ml	500ml	540ml
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Pšenični zdrob	100g	150g	200g	240g
Krušno brašno	250g	350g	500g	540g
Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketića	1½ paketića

Program: FRENCH

Kruh s orasima i rozinama

Savjet: Grožđice i orahe dodajte poslije zvučnog signala (pisak) kod drugog mijesjenja.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ili mlijeko	138ml	275ml	350ml	420g
Margarin ili maslac	15g	30g	40g	50g
Sol	¼ čž	½ čž	¾ čž	1 čž
Šećer	½ čž	1 jž	2 jž	2 čž
Krušno brašno	250g	500g	650g	620g
Suhi Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketića	1½ paketića
Grožđice	38g	75g	100g	100g
Mljeveni orasi	20g	40g	60g	60g

Program: BASIC

Pozor: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak kruh), kruh je malo svijetliji. Upotrijebite mjerice za prvu mjeru (količinu), inače bi količina bila prevelika.

Kruh s makovim zrnima

Savjet: Prije zadnjeg dizanja na trenutak otvorite poklopac i malo pomoćite tijesto s vodom i pospite ga s makovim zrnjem. Lagano s rukom utisnite zrna u tijesto.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	570ml	680ml
Krušno brašno	250ml	500g	670g	805g
Kukuruzni griz	40g	75g	130g	155g
Šećer	½ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Sol	½ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Cijela ili mljevena zrna maka	25g	50g	75g	90g
Nariban muškadni oraščić	1 prstohvata	1 prstohvata	2 prstohvata	2 prstohvata
Maslac	8g	15g	20g	25g
Naribani sir Parmezan	1 jž	1 jž	1 ½ jž	2 jž
Suhi Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketića	1½ paketića

Program: BASIC

Pozor: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak kruh), kruh je malo svijetliji. Upotrijebite mjerice za prvu mjeru (količinu), inače bi količina bila prevelika.

Francuski beli kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	550ml	660ml
Sol	1 čž	1 čž	1 ½ čž	1 ¾ čž
Biljno ulje	½ jž	1 jž	1 ½ čž	1 ¾ čž
Krušno brašno	270g	525g	700g	840g
Pšenično brašno Durum	35g	75g	100g	120g
Šećer	½ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Suhi Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketića	1½ paketića

Program: BASIC

Talijanski bijeli kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	570ml	690ml
Sol	½ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Biljno ulje	½ čž	1 žž	1 ½ žž	2 žž
Šećer	½ čž	1 čž	1 ½ čž	2 čž
Krušno brašno	240g	475g	650g	570g
Kukuruzni griz	50g	100g	150g	180g
Suhi Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketića	1½ paketića

Program: SANDWICH

Zobeni kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	180ml	350ml	500ml	600ml
Margarin ili maslac	15g	25g	30g	36g
Sol	½ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Smeđi Šećer	½ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Zobene pahuljice	75g	150g	200g	240g
Krušno brašno	190g	375g	550g	660g
Suhi Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketića	1½ paketića

Program: BASIC

Kruh sa sirutkom

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Sirotko	190ml	375ml	550ml	660ml
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušno brašno	250g	500g	760g	915g
Suhi Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketića	1¼ paketića

Program: FRENCH

Grubozrnati bijeli kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko	175ml	275ml	350ml	420ml
Margarin ili maslac	16g	25g	30g	35g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušno brašno	300g	500g	650g	780g
Suhi Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketića	1¼ paketića

Program: BASIC

Punoznati kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600g
Margarin ili maslac	15g	25g	35g	42g
Sol	¼ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušno brašno	160g	270g	380g	450g
Punoznato brašno	160g	270g	380g	450g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketića	1¼ paketića

Program: BASIC

Kruh s grožđicama

Tip: Grožđice ili drugo suho voće dodajte poslije zvučnog signala pred drugim mijesjenjem.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	170ml	275ml	350ml	420 ml
Margarin ili maslac	10g	30g	40g	48g
Sol	¼ čž	½ čž	¾ čž	1 čž
Med	¾ jž	1 jž	2 jž	2¼ jž
Krušno brašno	305 g	500g	650g	780g
Cimet	½ čž	¾ čž	1 čž	1¼ čž
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketića	1¼ paketića
Grožđice/suho voće	40g	75g	100g	120g

Program: BASIC ili SWEET

Pozor: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak kruh), kruh je malo svijetliji. Upotrijebite mjerice za prvu mjeru (količinu), inače bi količina bila prevelika.

Kruh s krupnim zrnjem

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	175ml	300ml	450ml	540ml
Sol	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Osušeni pšenični Kvasac*	16g	25g	40g	48g
Krušno brašno	305g	500g	670g	800g
Šećer	½ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketića	1¼ paketića

Program: FRENCH

* Pšenični Kvasac poboljša čvrstinu tijesta te osvježi okus. Blaži je od kvasaca za brašno.

Lukov kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	350ml	500ml	600ml
Sol	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 čž	1¼ čž
Prženi luk	25g	50g	75g	90g
Krušno brašno	320g	540g	760g	910g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketića	1¼ paketića

Program: BASIC

Slatki kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Sveže Mlijeko	175ml	275ml	400ml	480ml
Margarin ili maslac	16g	25g	35g	42g
Jaja	1	2	4	5
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Med	1¼ jž	2jž	3jž	4 jž
Krušno brašno	305g	500g	700g	840g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketića	1¼ paketića

Program: BASIC

Pozor: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak kruh), kruh je malo svijetliji. Upotrijebite mjerice za prvu mjeru (količinu), inače bi količina bila prevelika.

Krumpirov kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ili mlijeko	175ml	300ml	400ml	480ml
Margarin ili maslac	16g	25g	35g	42g
Jaja	1	1	1	1
Sol	95g	150g	200g	240g
Šećer	1 čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušno brašno	350g	630g	780g	840g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić	1½ paketića	1¾ paketića

Program: BASIC

Kruh s kvascom

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Suhi Kvasac*	½ zavoјčka	½ zavoјčka	¾zavoјčka	1 zavoјček
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Začimbe za kruh	½ čž	½ čž	1 čž	1¼ čž
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Raženo brašno	150g	250g	340g	410g
Krušno brašno	160g	250g	340g	410g
Suhi kvasac	½ paketića	1 paketić	1½ paketića	1¾ paketića

Program: BASIC

* Suhi kvasac je koncentriran, na raspolaganju je paketić od 15g.

Grahamov kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Maslac ili margarin	15g	25g	30g	35g
Med	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Ocat	½ čž	¾ čž	1 jž	1¼ jž
Pšenična punozmato brašno	305g	500g	700g	840g
Suhi kvasac	½ paketića	1 paketić	1½ paketića	1¾ paketića

Program: WHOLE WHEAT

Grubozrnati crni kruh

Savjet: Začine jednostavno dodate bilo cijele bilo zdrobljene. Prije zadnjeg dizanja na trenutak otvorite poklopac, malo smočite tijesto, pospite po njemu zob ili proso, zatim lagano rukom utisnete u tijesto.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Raženo brašno	105g	170g	220g	265g
Pšenična Punozrnato brašno	105g	170g	220g	265g
Brašno od pirea	136g	170g	220g	265g
Sirup od repe	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾čž
Zrnca pimenta (klinčeki)	¼ čž	¼ čž	1 ½ čž	1¾čž
Koriander	¼ čž	¼ čž	1 ½ čž	1¾čž
Nastrgan muškatni orešček	½ čž	1 čž	2 čž	2¼čž
Sol	¾ čž	1 čž	1 čž	1¼
Suha Kvasina	¼ paketića	½ paketića	¾zavoјčka	1 paketić
Suhi Kvasac	¼ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Raženi kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215g	350ml	450ml	540ml
Suha Kvasina*	¼ zavoјčka	½ zavoјčka	¾ zavoјčka	1 zavoјček
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	½ čž	½ čž	¾ čž	1 čž
Raženi slad	5g	10g	15g	18g
Raženo brašno	190g	300g	400g	480g
Krušno brašno	120g	200g	260g	310g
Kvasac	¾ paketića	1 paketić	1½ paketića	1¼ paketića

Program: WHOLE WHEAT

Kruh s jabukama i orasima

1000g

Jaja	2
Mlijeko	40 ml
Ulje	4 jž
Šećer	1 šilica
Jabuka, oguljena i naribana (Gramry Smith)	2 šilice
Nasjeckani orasi	1 šilica
Višenamjensko brašno	380g
Natrijev bikarbonat	1 čž
Prašak za pecivo	1 čž
Sol	½ čž
Muškatni oraščić	½ čž
Cimet	½ čž

Program: QUICK

Irski kruh sa sodom

1000g

Sirutka	370ml
Jaja	2
Sjeme kima	1 jž
Višenamjensko brašno	500g
Šećer	½ šilica
Natrijev bikarbonat (soda)	1 jž
Sol	½ čž
Grožđice	1 šilica

Program: QUICK

Kruh s bananama i orasima

Mlijeko	250 ml
Ulje	4 jž
Zrele, zgnječene banane	2 šilice
Jaja	4
Šećer	½ šilica
Smeđi šećer:	½ šilica
Nasjeckani orasi:	1 šilica
Višenamjensko brašno	380g
Natrijev bikarbonat:	2 čž
Sol	2 čž

Program: QUICK

Kukuruzni kruh

1000g

Mlijeko	250ml
Jaja	4
Ulje	1/3 čž
Šećer	¼ šilica
Sol	1 čž
Višenamjensko brašno	300 g
Koruzno brašno	120 g
Prašak za pecivo	5 čž

Program: Quick

Kruh s sedam žitarica

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	290ml	500ml	700ml	840ml
Margarin ili maslac	15g	30g	50g	60g
Sol	¼ čž	1 ½ čž	2 čž	2¼ čž
Šećer	¼ čž	1 ½ čž	2 čž	2¼ čž
Ocat	¼ čž	1 ½ jž	2 jž	2¼ jž
Neprosijano brašno	340g	550g	750g	900g
Komadići sedam žitarica	180g	200g	300g	360g
Suhi Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: WHOLE WHEAT

Bavarski kruh

Savjet: Umjesto kima možete uzeti ½ čajne žlice (5g) koriandra ili anisa, sjemenke ili mljevenog.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	175ml	300 ml	360ml	430ml
Pšenična neprosijano brašno	240g	400g	570g	690g
Raženo neprosijano brašno	80g	125g	150g	180g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Kim	¾ jž	1 jž	2 jž	2¼ jž
Prosječno velik krumpir, kuhan i zgnječen	40g	100g	150g	180g
Suha Kvasina	½ paketića	½ paketića	¾ paketića	1 paketić
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: WHOLE WHEAT

Javorov kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Margarin ili maslac	15g	25g	35g	42g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Javorjev sirup	¾ jž	1 ½ jž	2 jž	2¼ jž
Krušno brašno	330g	540g	260g	315g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Jogurtov kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ili mlijeko	160ml	250ml	300ml	360ml
Jogurt	95g	150g	200g	240ml
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Ocat	½ jž	¾ jž	1 jž	1¼ jž
Pšenično brašno	300g	500g	700g	840g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Kruh s mekinjama

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600ml
Margarina ali maslo	20g	30g	40g	48g
Sol	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Pšenične mekinje	40g	75g	100g	120g
Pšenične klice	30g	50g	70g	85g
Pšenične klice	¾ jž	1 jž	1 ½ jž	1¾ jž
Pšenično brašno	240g	400g	650g	780g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: WHOLE WHEAT

Kruh s žitaricama

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	272ml	450ml	650ml	780ml
Pšenično brašno	110g	175g	250g	300g
Raženo brašno	110g	175g	250g	300g
Grubo mljeveno brašno iz nezrele pire	30g	50g	70g	85g
Grobo mleta moka iz nezrele pire	30g	50g	70g	85g
Heljdino brašno	30g	50g	70g	85g
Sjemenke suncokreta	20g	35g	50g	60g
Bučine sjemenke	20g	35g	50g	60g
Sjemenke lana	¼ ž	1 ž	1 ½ čž	1¾ čž
Sezam	¼ ž	1 ž	1 ½ čž	1¾ čž
Sol	¼ ž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Med	¼ ž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Suha Kvasina	½ paketića	½ paketića	¾ paketića	1 paketić
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić	1½ paketića	1¾ paketića

Program: WHOLE WHEAT

Kruh s pirom

Savjet: prije zadnjeg dizanja na trenutak otvorite poklopac i malo pomoćite tijesto s vodom i pospite ga s pirom i zobnim pahuljicama te lagano utisnite u tijesto

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Sirotka	240ml	400ml	500ml	600ml
Punoznato brašno iz pire	136g	230g	280g	335g
Punoznato raženo brašno	105g	180g	230g	280g
Grubo mljeveno brašno od pire	105g	180g	180g	215g
Sjemenke suncokreta	40g	75g	100g	120g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Suha Kvasina	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

100% punozrnati kruh

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600ml
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Med	¾ čž	1 čž	2čž	2 čž
Pšenično brašno	330g	540g	760g	915g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: WHOLEMEAL

Crni kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	240ml	400ml	450ml	540ml
Grubo mljeveno raženo brašno	105g	180g	180g	215g
Raženo brašno	105g	180g	180g	215g
Pšenično brašno	135g	230g	280g	335g
Crni slad (napravljen iz prženoga ječmenog slada – sredini kruha daje tamnu boju)	5g	10g	15g	20g
Sol	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Sjemenke suncokreta	40g	75g	100g	120g
Sirup crne repe	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića
Suha Kvasina	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: WHOLE WHEAT

Čisti pšenični kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Sol	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Biljno ulje	¾ čž	1 jž	1½ jž	1¾ čž
Med	½ čž	¾ čž	1 čž	1¼ čž
Sirup od repe	½ čž	¾ čž	1 čž	1¼ čž
Pšenična brašno	305g	500g	760g	910g
Pravi pšenični gluten	½ jž	¾ jž	1 jž	1¼ jž
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: WHOLE WHEAT

Pivski kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	120ml	200ml	225ml	270ml
Pivo	120ml	200ml	225ml	270ml
Pšenično Punozrnato brašno	145g	230g	280g	335g
Heljdino brašno	110g	180g	180g	215g
Polnozrnata moka iz pire	110g	180g	180g	215g
Sol	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Sezam	28g	50g	75g	90g
Crni slad (ječmeni slad)	3g	5g	10g	12g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića
Suha Kvasina	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Sve vrste ukusnih pekarskih slastica

Obojeni kruh za doručak

Savjet: Hrskave pahuljice možete zamjeniti s čokoladnim ili drugim pahuljicama, koje najviše volite.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlijeko	160ml	250ml	330ml	400ml
Krušno brašno	256g	425g	570g	690g
Šećer	¾ jž	1 ½ jž	2jž	2čž
Sol	¼ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Posušene i narezane šljive	9g	15g	20g	25g
Hrskave pahuljice	30g	50g	75g	90g
Kokomadae pahuljice	< ½ jž	< ¾ jž	< 1 jž	< 1¼ jž
Masac	16g	25g	35g	42g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Pozor: Kad koristite program SWEETBREAD (slatki kruh), kruh je svjetliji. Koristite omjere iz prve tabele (količine), jer bi količina bila prevelika.

Kruh s rumom, grožđicama i orasima

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlijeko ili Voda	170ml	280ml	350ml	420ml
Rum 40%	¾ jž	1 jž	2 jž	2¼ jž
Maslac	20g	30g	40g	48g
Pšenično punozrnato brašno	305g	500g	650g	780g
Jelov med	1¼ jž	2 jž	3 jž	3 jž
Sol	¼ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Cjela orahova jezgra*	20g	40g	60g	72g
Grožđice (namočene u rumu)	30g	50g	75g	90g
Suhi kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketića	1¼ paketića

Program: BASIC

Pozor: Kad koristite program SWEETBREAD (slatki kruh), kruh je svjetliji. Koristite omjere iz prve tabele (količine), jer bi količina bila prevelika.

* Te sirovine dodajte po prvom zvučnom signalu.

Jogurtov kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ili mlijeko	160ml	250ml	300ml	360ml
jogurt	85g	150g	200g	240g
Sol	¼ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušno brašno	305g	500g	700g	840g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Francuski medeni kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	325ml	450ml	540ml
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{3}{4}$ čž
Maslinovo ulje	$\frac{3}{4}$ žž	2 žž	1 $\frac{1}{2}$ žž	1 $\frac{3}{4}$ žž
Med	1 $\frac{1}{4}$ jž	1 $\frac{1}{2}$ jž	$\frac{3}{4}$ jž	1 jž
Krušno brašno	280g	450g	600g	720g
Pšenično brašno Durum	40g	75g	100g	120g
Suhi Kvasac	$\frac{1}{2}$ paketića	$\frac{3}{4}$ paketića	1 paketić	1 $\frac{1}{4}$ paketića

Program: RAPID

Pozor: Kad koristite program SWEETBREAD (slatki kruh), kruh je svjetliji. Koristite omjere iz prve tabele (količine), jer bi količina bila prevelika.

Kruh sa skutom

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ili mlijeko	128ml	200ml	300ml	360ml
Margarin ili maslac	20ml	30g	40g	50g
Cijela jaja	1	1	1	1
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{3}{4}$ čž
Šećer	$\frac{3}{4}$ čž	1 jž	1 $\frac{1}{2}$ jž	1 $\frac{3}{4}$ jž
Skuta (gruba)	72g	125g	200g	240g
Krušno brašno	300g	500g	700g	840g
Suhi Kvasac	$\frac{1}{2}$ paketića	$\frac{3}{4}$ paketića	1 paketić	1 $\frac{1}{4}$ paketića

Program: BASIC

Kruh s amarettom

Savjet: Umjesto bademovih pahuljica možete koristiti i zdrobljene bademe. Amaretto možete zamijeniti sz mlijekom ili vodom.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlijeko ili Voda	130ml	200ml	200ml	240ml
Amaretto	40ml	75ml	100ml	120ml
Krušno brašno	300g	500g	650g	780g
Šećer	$\frac{3}{4}$ jž	1 jž	2 jž	2 jž
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{3}{4}$ čž	2 čž
Maslac	20g	30g	40g	48g
Bademove pahuljice	20g	75g	100g	120g
Suhi Kvasac	$\frac{1}{2}$ paketića	$\frac{3}{4}$ paketića	1 paketić	1 $\frac{1}{4}$ paketića

Program: BASIC

Pozor: Kad koristite program SWEETBREAD (slatki kruh), kruh je svjetliji. Koristite omjere iz prve tabele (količine), jer bi količina bila prevelika.

Kruh s zeleni

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Sirutka	225g	375ml	550ml	660ml
Sol	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{3}{4}$ čž
Maslac	6g	10 g	20g	25g
Šećer	$\frac{3}{4}$ čž	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž	1 $\frac{3}{4}$ čž
Krušno brašno	300g	500g	760g	910g
Svjež i fino nasjeckan peršin ili mješani začini	$\frac{3}{4}$ jž	1 $\frac{1}{2}$ jž	2 jž	2 jž
Suhi kvasac	$\frac{1}{2}$ paketića	$\frac{3}{4}$ paketića	1 paketić	1 $\frac{1}{4}$ paketića

Program: BASIC

Kruh od riže

- Rižu skuhajte u velikoj količini vode i ohladite. Sačuvajte vodu u kojoj se kuhala riža i uporabite ju u skladu s donjim navodima.
- **Savjet:** umjesto vode u kojoj bi kuhali rižu koristite mljeko.
- Dodajte k tomu 2-3 jušne žlice grožđica i čajnu žlicu cimeta.
- Veće štruce ne nemojte peći, jer bi kruh u tom primjeru bio odveć ljepljiv.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda u kojoj ste kuhali rižu	180ml	300ml	350ml	420ml
Krušno brašno	320g	540g	650g	780g
Riža (sirova masa)	280g	50g	75g	90g
Šećer	1¼ čž	2 čž	3 čž	3½ čž
Suhi Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Kruh s mrkvom

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	170ml	275ml	350ml	420ml
Maslac	16g	25g	30g	36g
Krušno brašno	300g	500g	650g	780g
Fino nasjeckana mrkva*	32g	60g	90g	110g
Sol	¼ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¼ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Suhi Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

- Po želji možete iscijediti sok iz mrkve a za kruh uporabite trop koji pri tom ostane.

Kruh s jajima

Savjet: Jaja najprije stucite u mjerici, te dodajte vodu do navedene količine. Kruh ispecite i pojedite dok je još svjež.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Jajca	1	2	4	5
s vodom ili mlijekom do	190ml	275ml	400ml	480g
Margarin ili maslac	16g	25g	35g	40g
Sol	¼ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¼ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušno brašno	300g	500g	700g	840g
Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Kruh s sjemenkama suncokreta

Savjet: Sjemenke suncokreta dodajte po prvom zvučnom signalu. Možete koristiti i bučine sjemenke. Ako sjemenke na kratko popržite u tavi, njihov okus bit će intenzivniji.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	230ml	375ml	550ml	660ml
Maslac	20g	30g	40g	50g
Krušno brašno	320g	525g	700g	840g
Sol	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Sjemenke suncokreta	20g	35g	50g	60g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Kruh s smokvama i orasima

Savjet: ako koristite svježije orahe kod kojih je ljuskica tzv. povrhnjica jezgre još bjela, kruh će imati gorki ali ugodan. Takav kruh dobro ide uz mlado vino – mošt.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Krušno brašno	150g	260g	320g	390g
Raženo brašno	200g	400g	450g	540g
Sol	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Fino nasjeckane suhe smokve	30g	50g	60g	72g
Nasjeckani orasi	30g	50g	60g	72g
Med	¾ čž	1½ čž	2 čž	2¼ čž
Suha Kvasina	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Vjenčani kruh (Kruh i sol)

Savjet: Kad je na ekranu prikazano vrijeme 1:30, s keramičkom zdjelicom promjera 5cm u sredini kruha napravite malu udubinu. Kruh potom specite. Kad se ohladi, udubinu napunite solju. Tako pripravljen kruh je stari običaj kod nekih naroda za vjenčanja, kod selidbe i drugih svetkovina.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Sirutka	170ml	250ml	330ml	400ml
Voda	95ml	150ml	200ml	240ml
Raženo brašno	115g	175g	240g	290g
Punozmato raženo brašno	115g	175g	240g	290g
Krušno brašno	135g	225g	300g	360g
Šećer	¾ čž	1 čž	1½ čž	1¾ čž
Suha Kvasina	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1½ paketića
Suha Kvasina	½ paketića	1 paketić	1¼ paketića	1¾ paketića

Program: BASIC

Biljni kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Suha Kvasina	¼ zavojčka	½ zavojčka	¾ zavojčka	1 zavojček
Krušno brašno	300g	500g	660g	800g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Koriander	¼ čž	½ čž	¾ čž	1 čž
Mljeveni anis	¼ čž	½ čž	¾ čž	1 čž
Anisove sjemenke	¼ čž	½ čž	¾ čž	1 čž
Suhi Kvasac	½ paketića	1 paketić	1¼ paketića	1½ paketića

Program: BASIC

Francuski biljni kruh

Savjet: Broj komadića češnjaka povećajte do triput tako da ih narežete na tanke ploškice, pa ih lagano propržite na maslacu, ohladite i dodajte ostalim sestojcima. Okus će tako biti još bolji. Sol nadomestite s biljnom solju.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	480ml	570ml
Krušno brašno	320g	525g	700g	840
Pšenično brašno Durum	40g	75g	100g	120g
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Nasjeckana zelen: peršin, kopar i grbaštice	1¼ čž	1 ½ jž	2 jž	2½ jž
češnjaka	1¼ čž	2 čž	3 čž	3 čž
Maslac	10g	15g	20g	25g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Kruh s paprom i bademima

Savjet: Taj kruh, koga poslužujemo na zabavama, ima još bolji okus s sirom. Poprilično je lagan i ako želite da je tvrdi, koristite samo polovicu preporučene količine.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	325ml	450ml	540ml
Krušno brašno	300g	500g	700g	840g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Maslac	10g	15g	20g	25g
Prženi bademovi listići	40g	75g	100g	120g
Zeleni papar	¾ jž	1 jž	1 ½ jž	1¾ jž
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Kukuruzni kruh

Savjet: Tjesto sje posebno pripravlja za izradu hruskavih štruca. Uporabite programa RAPID + DOUGH (jako brzo + tjesto), oblikujte štruca te ih ispecite u pećnici.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	300ml	400ml	480ml
Maslac	15g	25g	30g	40g
Krušno brašno	330g	540g	700g	840g
Kukuruzni griz	30g	60g	80g	95g
Nasjeckana zrela jabuka s ljuskom	½	1	1	1
Suhi Kvasac	½ paketića	¼ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Kruh s bučom

VELIČINA ŠTRUCE	1000g
Pire iz buče*	400ml
Krušno brašno	650g
Sol	1 ½ čž
Šećer	1 ½ čž
Maslac	30g
Sjemenke buče	100g
Suhi Kvasac	1 paketić

Program: BASIC

* Pire iz buče napravite iz slatko- mariniranih buča. Uporabite navedenu količinu.

Kruh s inčunima

Savjet: Umjesto jabuka mozete dodati jednaku količinu fino nasjeckanih zrelih krastavaca. Kruh je posebno ukusan ako ga premažete s biljnim maslacem i jako je dobrodošao pri pripravi sendviča.

VELIČINA ŠTRUCE	1000g
voda	440ml
Pšenično Punoznato brašno	700g
Grubo mljevena pšenično brašno	100g
Fino nasjeckani fileti inčuna	11
Žuta jabuka s ljuskom, izdubljena i narezana na tanke šnite	1 ½
Malinovo ulje	2 jž
Suhi Kvasac	1 ½ paketića

Program: BASIC

Vinogradski kruh

VELIČINA ŠTRUCE	1000g
Voda	180ml
Suho bijelo vino	180ml
Pšenično brašno	570g
Raženo brašno	150g
Sol	1 ½ čž
Smeđi šećer	1 ½ čž
Svinjska mast ili mast od čvaraka	30g
Meki i fino nasjeckani listovi vinove loze	2 jž
Fino nasjeckan por	2 jž
Grubo mljeveni orasi	3 jž
Suha kvasina	¼ paketića
Suhi kvasac	1 paketić

Program: WHOLE WHEAT

Kruh s okusom pizze

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	225ml	375ml	570ml	690ml
Maslinovo ulje	¼ jž	1 jž	1 jž	1 jž
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Origano	1¼ čž	¾ čž	1 čž	1¼ čž
Sir parmezan	1¼ jž	2 ½ jž	3 ½ jž	3¾ jž
Kukuruzni griz	60g	100g	150g	180g
Krušno brašno	290g	475g	650g	780g
Suhi Kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Kruh s tikvicama (zucchini)

Savjet: Taj kruh je posebno ukusan ako ga jedete vrućeg s malinovim uljem.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	30ml	50ml	75ml	90ml
Krušno brašno	300g	500g	750g	900g
Sitno nasjeckane sirove tikvice	190g	300g	450g	540g
Sol	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Šećer	¾ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Suhi Kvasac	½ paketića	1 paketić	1 paketića	1¼ paketića

Program: BASIC

Franački kruh s slanino

Savjet: U programu DOUGH (tjesto) mozete s sastojcima napraviti jednu ili više manjih štruca. Kruh pospite s brašnom i pecite u pećnici pri temperaturi 200°C.

VELIČINA ŠTRUCE	1000g
Sirutka	450ml
Raženo brašno	400g
Krušno brašno	260g
Sol	1 ½ čž
Sitno nasjeckana (hamburška) slanina)	100g
Suha Kvasina	¾ paketića
Suhi Kvasac	1 ½ paketića

Program: BASIC

Recepti za pekač kruha s uporabom već pripravljenih mješavina krušnog brašna

Ako proizvođač ne preporuča drugačije, za pripremanje već pripravljenih mješavina rabite program RAPID.

Ciabatta

Savjet: Tjesto pripremite programom DOUGH (tjesto), oblikujete ga u štruca i ispecite ih.

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	175ml	310ml	375ml	450ml
Mješavina brašna za ciabatto	375g	625g	750g	900g
Suhi kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Ukvašeni kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	225ml	375ml	450ml	540ml
Mješavina brašna za kvašeni kruh	360g	600g	750g	900g
Suhi kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Punozrnati rženi kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	240ml	425ml	550ml	660ml
Mješavina brašna za punozrnati raženi kruh	360g	600g	750g	900g
Suhi kvasac	½ paketića	1 paketić	1 paketić	1¼ paketića

Program: BASIC

Crni kruh iz grubo mljevenog brašna

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	225ml	375ml	450ml	540ml
Mješavina grubo mljevenog crnog brašna	360g	600g	750g	900g
Suhi kvasac	½ paketića	1 paketić	1 ½ paketića	1¾ paketića

Program: BASIC

Fina ukvašena pletenica

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda ili mlačno mljeko	185ml	310ml	375ml	450ml
Mješavina brašna za fino kvašenu pletenicu	375g	625g	750g	900g
Suhi kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketića	1¼ paketića

Program: RAPID

Pozor: Kad koristite program SWEETBREAD (slatki kruh), kruh je svjetliji. Koristite omjere iz prve tabele (količine), jer bi količina bila prevelika.

Kruh s brusnicama i orasima

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko	135ml	190ml	220ml	264ml
Jaja	1	3	4	5
Maslac ili ulje	3 jž	5 jž	6 jž	7 jž
Šećer	3 jž	5 jž	6 jž	7 jž
Sol	1¼ čž	2 čž	2 ½ čž	1¾ čž
Limonova korica	½ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Krušno brašno	300g	500g	620g	750g
Suhi kvasac	½ paketića	¾ paketića	¾ paketića	1 paketić
Posušene brusnice ili trešnje	30g	60g	75g	90g
Nasjeckani orasi	30g	60g	75g	90g

Program: SWEET

Kruh s cimetom, grožđicama i oraščićima

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	330ml	450ml	540ml
Ulje	1 jž	3 jž	4 jž	5 jž
Cimet	½ čž	1 čž	1 ½ čž	1¾ čž
Smeđi šećer	¾ jž	1¼ jž	1 ½ čž	1¾ čž
Grožđice	50g	80g	110g	130g
Oraščići	50g	80g	110g	130g
Sol	1 čž	2 čž	2 ½ čž	2¾ čž
Krušno brašno	280g	460g	580g	700g
Suhi kvasac	½ paketića	¾ paketića	¾ paketića	1 paketić

Program: SWEET

Bogat slatki kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	130ml	210ml	270ml	325ml
Jaja	1	3	4	5
Ulje	1 jž	3 jž	4 jž	5 jž
Šećer	1 jž	3 jž	4 jž	5 jž
Sol	1 čž	2 čž	2 ½ čž	2¾ čž
Krušno brašno	280g	460g	580g	700g
Grožđice	40g	75g	100g	120g
Suhi kvasac	½ paketića	¼ paketića	¼ paketića	1 paketić

Program: SWEET

Praznični kruh

VELIČINA ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	100ml	150ml	180ml	215ml
Mlijeko	70ml	230ml	300ml	360ml
Ulje	1½ jž	3 jž	4 jž	5 jž
Sol	1½ čž	2 ½ čž	3 čž	3½ čž
Šećer	3 jž	5 jž	6 jž	7 jž
Krušno brašno	280g	460g	580g	470g
Nasjeckani orasi	50g	80g	110g	90g
Kandirano voće	50g	80g	110g	90g
Suhi kvasac	¼ paketića	¼ paketića	¼ paketića	1 paketić

Program: SWEET

Kruh za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	340ml	460ml	550ml
Margarina ali maslo	1 jž	2 jž	2 ½ jž	2¾ jž
Sol	1 čž	2 čž	2 ½ čž	2¾ čž
Mlijeko u prahu	1 jž	2jž	2 ½ jž	2¾ jž
Šećer	2 jž	4 jž	5 jž	6 jž
Krušno brašno	305g	500g	620g	750g
Suhi kvasac	½ paketića	½ paketića	¼ paketića	1 paketić

Program: Sandwich

Punozrnati kruh za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	300ml	450ml	570ml	690ml
Pšenična punozrnato brašno	290g	500g	620g	750g
Mlijeko u prahu	1¼ jž	2 jž	2 ½ jž	2¾ jž
Sol	1¼ čž	2 čž	2 ½ čž	2¾ čž
Margarin ili maslac	1¼ jž	2 jž	2 ½ jž	2¾ jž
Med	2 jž	3 jž	4 jž	4 jž
Suhi kvasac	½ paketića	¾ paketića	1 paketić	1¼ paketića

Program: Sandwich (Basic)

Priprava tjesta

S programom DOUGH (tjesto) jednostavno pripravite tjesto za pekač kruha. Tjesto zatim po želji oblikujete i spečete u svojoj pećnici. U različitim fazama mješanja aparat daje zvučni signal, koji označuje pravi trenutak da dodate preostale sastojke. Pri programu DOUGH (tjesto) nema razlike među ravnima pekača. Mjerice su priložene. U nastavku navodimo neke od recepata.

Francuska štruca – "bageta"

Količina tjesta	OBIČAJNA	VELIKA
Voda	375ml	550ml
Suhi pšenični kvas	25g	50g
Sol	1 čž	½ čž
Šećer	1 čž	½ čž
Krušno brašno	552g	700g
Pšenično brašno Durum	75g	100g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: DOUGH

Kad je tjesto pripravljeno razdjelite ga na dva do četiri dijela, oblikujte duguljaste štruce i pustite ih 30-40 minuta. Potom zarezite gornju površinu tjesta i stavite tjesto u pećnicu.

Punozrnato tjesto za pizzu

Količina tjesta	OBIČAJNA	VELIKA
Voda	150ml	225ml
Sol	½ čž	1 čž
Maslinovo ulje	2 jž	3 jž
Pšenično brašno	300g	450g
Pšenične klice	1 jž	1 ½ jž
Suhi kvasac	½ paketića	¾ paketića

Program: DOUGH

Razvaljajte tj. razvucite tjesto, oblikujte ga u krugove i pustite ih 10 minuta. Tjesto premažite s omakom za pizzu te na nju naslažite željene sastojke. Pecite 20 minuta.

Torta s okusom kave

Količina tjesta	OBIČAJNA	VELIKA
Mlijeko	170ml	225ml
Sol	¼ čž	½ čž
Žutanjak	1	1
Maslac ili margarin	10g	20g
Krušno brašno	350g	450g
Šećer	35g	50g
Suhi kvasac	½ paketića	¾ paketića

Program: DOUGH

- Tjesto uzmite iz posude te ga oblikujte.
- Oblikujte okruglu ili uglatu tortu te dodajte sljedeće punjenje:

Rastopljen maslac	2 jž	3 jž
Šećer	75 g	100 g
Natrgan cimet	1 čž	1 ½ čž
Zdrobljeni orasi	60 g	90 g

Šećerni preljev / Šećer u prahu, količina po želji

- Premažite tjesto s pjenasto umješanim maslacm.
- U posudi izmješajte šećer, cimet i orahe te to pospite po maslacu.
- Tjesto neka stoji 30 minuta u toplom prostoru a potom ga specite.

Pereci

Količina tjesta	OBIČAJNA	VELIKA
Voda	200ml	300ml
Sol	¼ čž	½ čž
Krušno brašno	360g	540g
Šećer	½ čž	¾ čž
Suhi kvasac	½ paketića	¾ paketića
1 jajce (rahlo razmučeno) za premaz		
Grubo mljevena sol za posip		
Sve sastojke sem jajca i <u>krupno</u> mljevene soli postavite u posudo aparata za pečenje kruha.		
Program: DOUGH		

Kad čujete zvučni signal, na ekranu je ispisano 0:00, pritisnite tipku START/STOP.

Zagrijte pećnicu do 230°. Razdjelite tjesto na manje komade te iz svakoga komada oblikujte duge tanke valjke.

- Oblikujte perece i položite ih na namašćen protvanj.
- Perece premažite tj. prelijte s umućenim jajcem, po njem pospite krupno mljevenu sol.
- Perece pecite 12-15 minut pri 200°C, u već vrućoj pećnici.

Roščići

Količina tjesta	14 komada
Jaje	1
dopunite s vodom ili mlijekom do	225ml
Maslac	60g
Sol	1 čž
Šećer	2 jž
Krušno brašno	400 g
Suhi kvasac	¾ paketića
Program: DOUGH	

- Uzmite tjesto iz posude, premjesite ga, pustite ga nakratko, te ga ponovno premjesite.
- Pokrijte tjesto i pustite ga u hladnjaku 30 minuta. potom tjesto razvaljajte u pravokotnik i premažite ga s otopljenim Maslacem (osim po rubovima). Tjesto triput preklopite (kao pismo). Taj postupak ponovite triput.
- Tjesto pospremite ili zamotajte u plastičnu vrećicu te ga bar jedan sat, još bolje cijelu noć, ostavite u hladnjaku.
- Tjesto razvaljajte u pravokutnik, te ga razrežite na 9 (18) komada. Svaki komad poprijeko prerežite.
- Zamotajte trokutiće, počevši od šire strane, i položite ih na namašćen protvanj. Premažite ih s umućenim jajcem i pecite 20 minuta u zgrijanoj pećnici na 190°C. Za vrijeme pečenja ne otvarajte pećnicu!

Kvašene štruce

Ako želite, možete prije početka pečenja u sredinu štruce utisnite marelicu. Pečena i ohlađena "pečena jaja" pospite s šećerom u prahu.

Sastav za štrucu	9 komada	12 komada
Mlijeko	100ml	200ml
Sol	¼ čž	1 čž
Voda	30ml	45ml
Maslac	30g	45g
Cjelo jaje	1	1+1 jajčni rumenjак
Krušno brašno	350g	450g
Šećer	1 ½ jž	2 jž
Suhi kvasac	½ paketića	¾ paketića

Program: DOUGH

Tjesto oblikujte po želji ili pak tako, kao što je opisano kod cimetove štruce (dansko pecivo).

Punjenje:

Otopljeni maslac/margarin	50g	100g
Šećer	50g	100g
Natrgan cimet	½ čž	¾ čž

Prejev tj. posip: po želji

- Uzmite tjesto iz posude i temeljito ga premjesite.
- Na pobrašnenoj daski tj. radnoj površini razvaljajte testo u pravokutnik i premažite ga s maslacem. Izmješajte šećer i cimet pospite po maslacu.
- Zavrnite tjesto, počevši od šire strane. Svinite i krajeve.
- Štrucu razrežite na manje komade i položite ih na protvanj, pri tom pazite da ne dodiruju jedna drugu.
- Štruce pustite približno 40 minuta.
- Zatim ih 25-30 minuta pecite u zgrianoj pečnici pri 190°C.
- Prekrijte ih s preljevom ili posipom dok su još vruće.

Štruce s mekinjama

Sastav za štrucu s mekinjama	9 komada	12 komada
Voda	325ml	430ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Maslac ili margarin	30g	40g
Čisti lecitin u prahu*	5g	8g
Krušno brašno	400g	600g
Mekinge	75g	100g
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: DOUGH

- Kad je program završio, uzмите tjesto iz posude.
- Premjesite tjesto i oblikujte štruce, i premjesite svaku posebno.
- Pecite pri 200°C u zgrianoj pečnici.

Čisti lecitin u prahu je prirodni emulgator, koji povećava volumen kruha, dodatno omekša sredinu, koja je zbog tog sastava nešto svjetlija a kruh ostaje dulje svjež.

Božićni kolač

Sastav za božićni kolač	100g:
Mlijeko	125ml
Maslac, pjenasto umješano s šećerom	125g
Jaja	1
Rum	3 jž
Krušno brašno	500g
Šećer	100g
Kandirana limunova kora	50g
Kandirana narančina kora	25g
Grožđice	100g
Sol	1 prstohvat
Cimet	2 paketića
Suhi kvasac	2 paketića

Program: DOUGH

Uzmite tjesto iz posude i postavite ga u model za božićni kolač (s rupom u sredini), i neka se tjesto tjesno prilagne. Pecite pri 180°C (160°C u pećnici s kruženjem vrućega zraka) približno jedan sat do sat i petnaest minuta (pri većoj količini).

Brioši

Sastav za	9 komada	12 komada
Jaje	1	2
dopunite s vodom ili mlijekom do	225 ml	300 ml
Maslac ili margarin	55 g	75 g
Sol	½ čž	¾ čž
Šećer	40g	50g
Krušno brašno	400g	540g
Suhi kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: DOUGH

- Uzmite tjesto iz posude, premjesite ga i razdjelite na komade.
- Iz svakoga komada oblikujte jednu veću i jednu manju kuglicu.
- Veću kuglicu stavite u namašćen pleh (manji model) za brioše. Manju kuglicu stavite na veću. Pustite ju da odstoji dok se površina ne udvostruči.
- Izmješajte jaje s šećerom, prelijte brioše te ih pecite.

MARMELADA

S uređajem za pečenje kruha jednostavno pripremite džem ili marmeladu. Ako još nikad niste kuhali marmelade, vrijedno je iskusiti. Napraviti ćete nadasve ukusnu marmeladu.

Postupak kuhanja je sljedeći:

- Operite svježe, zrelo voće. Ogulite jabuka, breskve, kruške i drugo voće s tvrdom ljuskom.
- Uvijek koristite preporučene količine sirovina, kako su te potanko navedene za program MARMALADE (marmelada); u suprotnom primjeru marmelada prokuha prerano ili pak prekupi.
- Izvagajte voće i razrežite ga na manje komadiće (najveće 1cm).
- Dodajte navedenu količinu želirnoga šećera omjera 2:1. Nikako ne koristite obični šećer i želirani šećer u omjeru 1:1, jer marmelada neće biti dovoljno gusta.
- Pomješajte voće s šećerom i pokrenite program, koji radi posve samostalno.
- Za jedan sat i dvadeset minuta uređaj će se oglašiti zvučnim signalom. Marmeladu tad možete prelić u steklene tegle. Čvrsto ih zatvorite.

Marmelada od jagoda

Oprane i očišćene jagode, izrezane na kocke ili zgnječene:	900g
želirni šećer 2:1	500g
Limunov sok	1 jž

- Plastičnom kuhačom promiješajte sve sastojke u posudi.
- Izaberite program MARMALADE (marmelada) i pokrenite ga.
- S kuhačom ili strugalicom odstranite ostatke šećera sa roba posude.
- Kad čujete zvučni signal, s rukavicama izvadite posudu iz uređaja.
- Prelijte marmeladu u staklene tegle te ih čvrsto zatvorite.

Džem od jagoda

Otopite duboko zamrznute jagode	950 g
želirni šećer 2:1	500 g
Limunov sok	1 jž

- Plastičnom kuhačom promiješajte sve sastojke u posudi.
- Izaberite program MARMALADE (marmelada) i pokrenite ga.
- Kuhačom ili strugalicom odstranite ostatke šećera sa roba posude.
- Kad čujete zvučni signal, s rukavicama izvadite posudu iz uređaja.
- Prelijte marmeladu u staklene tegle te ih čvrsto zatvorite.

Džem od naranče

Oguljene i fino nasjeckane naranče	900 g
Oguljene i tanko nasjeckane limune	110 g
želirni šećer 2:1	500 g

- Ogulite naranče i limune te ih narežite na kockice.
- Dodajte šećer i promiješajte sve sastojke.
- Izaberite program MARMALADE (marmelada) i pokrenite ga.
- Kuhačom ili strugalicom odstranite ostatke šećera sa roba posude.
- Kad čujete zvučni signal, s rukavicama izvadite posudu iz uređaja.
- Prelijte marmeladu u staklene tegle te ih čvrsto zatvorite.

Za još više recepata i savjeta o uporabi, potražite na sljedećoj internet stranici:

- http://www.kulinarika.net/forum/forum.asp?FORUM_ID=2&offset=40
- Na stranici je u rubrici forumi od 14.06.2004 pokrenuta diskusija među korisnicima uređaja za pečenje kruha. Tu će te naći razna mišljenja (preko 250 odgovora) i prijedloge, kao i recepte (na slovenskom jeziku).
- http://www.breadmachinedigest.com/recipes/recipes_loaf.html

Na ovoj stranici je na engleskom jeziku još više recepata (oko 130). Mnogi posjeduju energetske vrijednosti. Potrebno je znanje engleskog jezika.

Rješavanje problema

PROBLEM	UZROK	RJEŠENJE
Štruca se diže i zatim splasne		<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 čajne žličice manje vode/mlijeka, koristite hladniju vodu - ¼ žlice više soli - 1-2 žlice više brašna, koristite svježije brašno, koristite primjerenu vrstu brašna - ⅙-¼ žlice manje kvasca, koristite svježiji kvasac, koristite pravu vrstu kvasca uz pravilno podešavanje
Štruca se previše diže.	<ul style="list-style-type: none"> - previše dodanog kvasca - previše brašna ili pogrešan tip brašna - premalo soli - tekućina dođe u doticaj s kvascem prije miješanja 	<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 čajne žličice manje vode ili mlijeka, koristite hladniju vodu - ¼ žlice više soli - ½ žlice manje šećera ili meda - 1-2 žlice manje brašna - ⅙-¼ žlice manje kvasca, koristite pravu vrstu kvasca uz pravilno podešavanje
Štruca se premalo diže.	<ul style="list-style-type: none"> - premalo kvasca - kvasac je prestar ili ste koristili pogrešnu vrstu - previše ili premalo vode odn. tekućine - poklopac je tijekom programa Dizanje bio otvoren - koristili ste pogrešan tip brašna ili staro odn. pljesnivo brašno - tekućina je bila prehladna ili prevruća - zaboravili ste dodati šećer 	<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 žlice više vode ili mlijeka - ¼ čajne žličice manje soli - ½ žličice više šećera ili meda - koristite svježije brašno, koristite primjerenu vrstu brašna, - ⅙-¼ žlice više kvasca, koristite svježiji kvasac, koristite pravu vrstu kvasca uz pravilno podešavanje
Štruca je mala i teška.		<ul style="list-style-type: none"> - koristite svježije brašno, koristite pravu vrstu brašna - dodajte kvasac, koristite svježiji kvasac, koristite pravu vrstu kvasca uz pravilno podešavanje
Kora je presvijetla		<ul style="list-style-type: none"> - ½ žlice više šećera ili meda - izaberite odgovarajuće podešavanje
Štruca je premalo pečena.		<ul style="list-style-type: none"> - izaberite odgovarajuće podešavanje
Štruca je previše pečena.		<ul style="list-style-type: none"> - ½ žlice manje šećera ili meda - izaberite odgovarajuće podešavanje
Mješavina za kruh nije umiješana.		<ul style="list-style-type: none"> - pravilno namjestite posudu za kruh, lopaticu za miješanje pravilno pritisnite na vratilo u posudi za kruh

Prilagođavanje na veliko n.v.		<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 žlice manje vode ili mlijeka - ½ žlice manje šećera ili meda - ⅛-¼ čajne žličice manje kvasca
Kruh se uopće ne diže.	<ul style="list-style-type: none"> - možda ste zaboravili dodati kvasac, ili je isti bio star odn. pljesniv - kvasac je uništen kada je došao u doticaj sa soli ili dodanim prevrućim sastojkom - tekućina dođe u doticaj s kvascem prije miješanja 	<ul style="list-style-type: none"> - kvasac treba biti potrošen u roku od 48 sati nakon otvaranja ambalaže, te ga ne treba koristiti izvan njegovog roka trajanja - uvijek dodajte sve sastojke redosljedom navedenim u receptu, tekućina na početku a kvasac na kraju - koristite samo mlačne sastojke
Integralni kruh je niži.	<ul style="list-style-type: none"> - za kruh iz integralnog brašna to je normalno, a takav kruh također ima gušću strukturu 	<ul style="list-style-type: none"> - za lakšu strukturu koristite 50 % recepta za integralni kruh
Integralni kruh ponekad ima naboran ili ispucan vrh.	<ul style="list-style-type: none"> - to je tipično za integralni kruh u vašem aparatu za pečenje kruha, utjecaj glutena u procesu miješanja, dizanja i pečenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - koristite program za Brzo pečen integralni kruh koji ima kraće vrijeme dizanja - jednostavan vanjski izgled ne utječe na okus i kvalitetu kruha
Štruca ima veliku zračnu rupu u sredini ili je kora raspucana.	<ul style="list-style-type: none"> - tekućina dođe u doticaj s kvascem prije miješanja 	<ul style="list-style-type: none"> - uvijek dodajte sastojke pravilnim redosljedom navedenim u receptu, te kvasac na kraju - kada koristite opciju Zakašnjeli početak, morate se uvjeriti da je kvasac na sredini posude.
Obilan, kruh s grudicama	<ul style="list-style-type: none"> - previše tekućine - premalo kvasca - previše brašna - stari sastojci ili pogrešan tip brašna 	<ul style="list-style-type: none"> - smanjite tekućinu odjednom za 1-2 jušne žlice, koristite točne mjerice - povećajte kvasac odjednom za ¼ čajne žličice - smanjite količinu brašna - koristite svježije sastojke
Vlažan, previše rupičav kruh.	<ul style="list-style-type: none"> - previše tekućine - premalo dodane soli. 	<ul style="list-style-type: none"> - koristite točne mjerice - u slučaju visoke vlage koristite manje vode - različite serije brašna mogu zahtijevati manje tekućine
Zračni mjehurić ispod kore.	<ul style="list-style-type: none"> - tijesto je bilo slabo izmiješano 	<ul style="list-style-type: none"> - na žalost to se događa u jedinstvenim prilikama; ako se to ponavlja dodajte još jednu jušnu žlicu tekućine.
Nakon pritiska na gumb "start/stop" na prikazivaču se pokaže "H:HH".	<ul style="list-style-type: none"> - temperatura u vašem aparatu je previsoka za pečenje kruha 	<ul style="list-style-type: none"> - pritisnite gumb "start/stop" in isključite vaš aparat iz struje; zatim posudu za pečenje kruha izvucite iz aparata te poklopac ostavite otvorenim dok se aparat ne ohladi

Klasični recepti za aparat za pečenje hleba

Legenda:

sk = supena kašika;

kk = kafena kašičica

Suvi kvasac (1 kesica) = 7g

Kvasac (1 kesica) = 25g

	BM 1400 E
1	BASIC
2	WHOLE WHEAT
3	FRENCH
4	QUICK
5	SWEET
6	CAKE
7	JAM
8	DOUGHT
9	ULTRA FAST
10	BAKE
11	DESSERT
12	HOME MADE

Tradicionalni beli hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	240ml	350ml	480ml	540ml
Margarin ili maslac	1 kk	1 ½ kk	2 kk	2 kk
So	1 sk	1 ¾ sk	2 sk	2 sk
Mleko u prahu	1¼ kk	2 kk	2 ½ kk	3 kk
Šećer	1¼ kk	2 kk	2 ½ kk	3 kk
Hlebno brašno	310g	500g	620g	760g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	kesica	1½ kesice

Program: BASIC

Beli hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	250ml	350ml	500ml	540ml
So	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	2 sk
Šećer	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	2 sk
Pšenični griz	100g	150g	200g	240g
Hlebno brašno	250g	350g	500g	540g
Kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1½ kesice

Program: FRENCH

Hleb sa orasima i suvim groždem

Savet: Suvo grožđe i orahe dodajte posle zvučnog signala (piska) u toku drugog mešenja.

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ili mleko	138ml	275ml	350ml	420g
Margarin ili maslac	15g	30g	40g	50g
So	¼ sk	½ sk	¾ sk	1 sk
Sećer	½ sk	1 kk	2 kk	2 sk
Hlebno brašno	250g	500g	650g	620g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1½ kesice
Suvo grožđe	38g	75g	100g	100g
Mleveni orasi	20g	40g	60g	60g

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa makom

Savet: Pred prvog narastanja, kratko otvorite poklopac i blago pokvasite testo vodom i pospite makom. Rukom blago utisnite zrna maka u testo.

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	570ml	680ml
Hlebno brašno	250ml	500g	670g	805g
Kukuruzni griz	40g	75g	130g	155g
Sećer	½ sk	1 sk	1 ½ sk	2 sk
So	½ sk	1 sk	1 ½ sk	2 sk
Cela ili mlvena zrna maka	25g	50g	75g	90g
Rendan muškatni oraščić	1 prstohvat	1 prstohvat	2 prstohvat	2 prstohvat
Maslac	8g	15g	20g	25g
Strugani parmezan	1 kk	1 kk	1 ½ kk	2 kk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1½ kesice

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Francuski beli hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	550ml	660ml
So	1 sk	1 sk	1 ½ sk	1 ¾ sk
Biljno ulje	½ kk	1 kk	1 ½ sk	1 ¾ sk
Hlebno brašno	270g	525g	700g	840g
Pšenično brašno Durum	35g	75g	100g	120g
Sećer	½ sk	1 sk	1 ½ sk	2 sk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1½ kesice

Program: BASIC

Italijanski beli hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	570ml	690ml
So	½ sk	1 sk	1 ½ sk	2 sk
Biljno ulje	½ sk	1 kk	1 ½ kk	2 kk
Šećer	½ sk	1 sk	1 ½ sk	2 sk
Hlebno brašno	240g	475g	650g	570g
Kukuruzni griz	50g	100g	150g	180g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1½ kesice

Program: SANDWICH

Ovseni hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	180ml	350ml	500ml	600ml
Margarin ili maslac	15g	25g	30g	36g
So	½ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Smeđi šećer	½ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Valjani ovas - "meke pahuljice"	75g	150g	200g	240g
Hlebno brašno	190g	375g	550g	660g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1½ kesice

Program: BASIC

Hleb sa surutkom

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Surutka	190ml	375ml	550ml	660ml
Sol	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Šećer	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Hlebno brašno	250g	500g	760g	915g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesice	1¾ kesice

Program: FRENCH

Beli hleb sa grubo mlevenim zrnima

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko	175ml	275ml	350ml	420ml
Margarin ili maslac	16g	25g	30g	35g
So	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Šećer	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Hlebno brašno	300g	500g	650g	780g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¾ kesice

Program: BASIC

Integralni hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600g
Margarin ili maslac	15g	25g	35g	42g
So	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Šećer	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Hlebno brašno	160g	270g	380g	450g
Integralno brašno	160g	270g	380g	450g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¾ kesice

Program: BASIC

Hleb sa suvim groždem

Tip: Suvo grožđe ili drugo suvo voće dodajte posle zvučnog signala u toku drugog mešenja.

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	170ml	275ml	350ml	420 ml
Margarin ili maslac	10g	30g	40g	48g
Sol	¼ sk	½ sk	¾ sk	1 sk
Med	¾ kk	1 kk	2 kk	2¼ kk
Hlebno brašno	305 g	500g	650g	780g
Cimet	½ sk	¾ sk	1 sk	1¼ sk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice
Suvo grožđe/suvo voće	40g	75g	100g	120g

Program: BASIC ili SWEET

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa grubo mlevenim zrnima

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	175ml	300ml	450ml	540ml
So	¾ sk	1 sk	1½ sk	1¾ sk
Osušeni pšenični kvasac*	16g	25g	40g	48g
Hlebno brašno	305g	500g	670g	800g
Šećer	½ sk	1 sk	1½ sk	1¾ sk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: FRENCH

* Pšenični kvasac poboljšava čvrstinu testa i osvežava ukus. Blaži je od raženog kvasca.

Hleb od crnog luka

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	350ml	500ml	600ml
So	¾ sk	1 sk	1½ sk	1¾ sk
Šećer	¾ sk	1 sk	1 sk	1¼ sk
Propržen crni luk	25g	50g	75g	90g
Hlebno brašno	320g	540g	760g	910g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Sladak hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Sveže mleko	175ml	275ml	400ml	480ml
Margarin ili maslac	16g	25g	35g	42g
Jaja	1	2	4	5
So	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Med	1¼ kk	2kk	3kk	4 kk
Hlebno brašno	305g	500g	700g	840g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb od krompira

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ili mleko	175ml	300ml	400ml	480ml
Margarin ili maslac	16g	25g	35g	42g
Jaja	1	1	1	1
Pasiran kuvan krompir	95g	150g	200g	240g
So	1 kk	1 kk	1 ½ kk	1 ½ kk
Šećer	1 kk	1 kk	1 ½ kk	1½ kk
Hlebno brašno	350g	630g	780g	840g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica	1½ kesice	1¾ kesice

Program: BASIC

Hleb s kvascem

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Osušeni kvasac*	½ kesice	½ kesice	¾kesice	1 kesica
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Začini za hleb	½ sk	½ sk	1 sk	1¼ sk
So	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¼ sk
Raženo brašno	150g	250g	340g	410g
Hlebno brašno	160g	250g	340g	410g
Suvi kvasac	½ kesice	1 kesica	1½ kesice	1¾ kesice

Program: BASIC

* Osušeni kvasac je koncentrat, a ima ga u kesicama od po 15g.

Hleb Graham

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
So	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¼ kk
Maslac ili margarin	15g	25g	30g	35g
Med	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¼ kk
Sirće	½ kk	¾ kk	1 kk	1¼ kk
Pšenično integralno brašno	305g	500g	700g	840g
Suvi kvasac	½ kesice	1 kesice	1½ kesice	1¾ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Crni hleb sa grubo mlevenim zrnima

Savet: Začini mogu biti ili celi ili usitnjeni. Pre poslednjeg narastanja, na kratko otvorte poklopac, blago pokvasite testo, pospite po njemu ovas i proso, a zatim ih rukom blago utisnite u testo.

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Raženo brašno	105g	170g	220g	265g
Pšenično integralno brašno	105g	170g	220g	265g
Brašno od prosa	136g	170g	220g	265g
Sirup od repe	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¼ kk
Zrna karanfilića	¾ kk	¼ kk	1 ½ kk	1¼ kk
Korijander	¼ kk	¼ kk	1 ½ kk	1¼ kk
Narendani mušklatni oraščić	½ kk	1 kk	2 kk	2¼ kk
So	¾ kk	1 sk	1 sk	1¼
Osušeni kvasac	¼ kesice	½ kesice	¾ kesice	1 kesica
Suvi kvasac	¼ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Raženi hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215g	350ml	450ml	540ml
Osušeni kvasac*	¼ kesice	½ kesice	¾ kesice	1 kesica
So	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Šećer	½ kk	½ kk	¾ kk	1 kk
Raženi slad	5g	10g	15g	18g
Raženo brašno	190g	300g	400g	480g
Hlebno brašno	120g	200g	260g	310g
Kvasac	¾ kesice	1 kesica	1½ kesice	1¾ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Hleb sa jabukama i orasima

Jaja	2
Mleko	40 ml
Ulje	4 sk
Šećer	1 šolja
Jabuke, oljuštene i narendane (Gramry Smith)	2 šolje
Seckani orasi	1 šolja
Višenamensko brašno	380g
Natrijum-bikarbonat: soda bikarbona	1 kk
Prašak za pecivo	1 kk
So	½ kk
Muškatni oraščić	½ kk
Cimet	½ kk

Program: QUICK

Irski hleb sa sodom

Surutka	370ml
Jaja	2
Seme kima	1 sk
Višenamensko brašno	500g
Šećer	½ šoljice
Natrijum-bikarbonat (soda bikarbona)	1 sk
So	½ kk
Suvo grožđe	1 šoljica

Program: QUICK

Hleb sa bananama i orasima

Mleko	250 ml
Ulje	4 sk
Zrele, izgnječene	2 šolje
Jaja	4
Šećer	½ šolje
Smeđi šećer	½ šolje
Iseckani orasi	1 šolja
Višenamensko brašno	380g
Natrijum-bikarbonat: soda bikarbona	2 kk
So	2 kk

Program: QUICK

Kukuruzni hleb

Mleko	250ml
Jaja	4
Ulje	1/3 kk
Šećer	¼ šolje
So	1 kk
Višenamensko brašno	300 g
Kukuruzno brašno	120 g
Prašak za pecivo	5 kk

Program: Quick

Hleb sa sedam žitarica

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	290ml	500ml	700ml	840ml
Margarin ili maslac	15g	30g	50g	60g
So	¾ kk	1 ½ kk	2 kk	2¼ kk
Šećer	¾ kk	1 ½ kk	2 kk	2¼ kk
Sirće	¾ sk	1 ½ sk	2 sk	2¼ sk
Integralno brašno	340g	550g	750g	900g
Pahuljice od sedam žitarica	180g	200g	300g	360g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Bavarski integralni hleb

Savet: Umesto kima, možete upotrebiti i ½ kafene kašičice (5g) korijandera ili anisa, u zrnu ili mlevene.

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	175ml	300 ml	360ml	430ml
Pšenično integralno brašno	240g	400g	570g	690g
Raženo integralno brašno	80g	125g	150g	180g
So	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¼ kk
Kim	¾ sk	1 sk	2 sk	2¼ sk
Krompir srednje veličine kuvan i pasiran	40g	100g	150g	180g
Osušeni kvasac	½ kesice	½ kesice	¾ kesice	1 kesica
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Integralni hleb od javora

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Margarin ili maslac	15g	25g	35g	42g
So	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¼ kk
Sirup od javora	¾ sk	1 ½ sk	2 sk	2¼ sk
Hlebno brašno	330g	540g	260g	315g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesice	1¼ kesice

Program: BASIC

Integralni hleb od jogurta

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ili mleko	160ml	250ml	300ml	360ml
Jogurt	95g	150g	200g	240ml
So	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Šećer	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Sirće	$\frac{1}{2}$ kk	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Pšenično integralno brašno	300g	500g	700g	840g
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: BASIC

Hleb sa mekinjama

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600ml
Margarin ili maslac	20g	30g	40g	48g
So	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Šećer	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Pšenične mekinje	40g	75g	100g	120g
Pšenične klice	30g	50g	70g	85g
Pšenično integralno brašno	240g	400g	650g	780g
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Hleb sa žitaricama

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	272ml	450ml	650ml	780ml
Pšenično integralno brašno	110g	175g	250g	300g
Raženo integralno brašno	110g	175g	250g	300g
Grubo mleveno raženo brašno	30g	50g	70g	85g
Grubo mleveno brašno od nezrelog prosa	30g	50g	70g	85g
Heljdino brašno	30g	50g	70g	85g
Seme suncokreta	20g	35g	50g	60g
Seme bundeve	20g	35g	50g	60g
Laneno seme	$\frac{3}{4}$ sk	1 sk	1 $\frac{1}{2}$ sk	1 $\frac{1}{4}$ sk
Susam	$\frac{3}{4}$ sk	1 sk	1 $\frac{1}{2}$ sk	1 $\frac{1}{4}$ sk
So	$\frac{3}{4}$ sk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Med	$\frac{3}{4}$ sk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Osušeni kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	kesice
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{2}$ kesice	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Hleb sa prosom

Savet: pre poslednjeg narastanja, na kratko otovrite poklopac, blago poprskajte hleb toplom vodom, pospite ga prosom i valjanim ovsom i blago ih utisnite u testo.

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Surutka	240ml	400ml	500ml	600ml
Integralno brašno od prosa	136g	230g	280g	335g
Integralno raženo brašno	105g	180g	230g	280g
Grubo mleveno brašno od prosa	105g	180g	180g	215g
Seme suncokreta	40g	75g	100g	120g
So	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Šećer	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Osušeni kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: BASIC

100% integralni hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600ml
So	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Med	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	2 kk	2 kk
Pšenično integralno brašno	330g	540g	760g	915g
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Crni hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	240ml	400ml	450ml	540ml
Grubo mleveno integralno raženo brašno	105g	180g	180g	215g
Integralno raženo brašno	105g	180g	180g	215g
Integralno pšenično brašno	135g	230g	280g	335g
Crni slad (od prženog ječmenog slada – u prдавnicama zdrave hrane – daje tamnu boju sredini hleba	5g	10g	15g	20g
So	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Seme suncokreta	40g	75g	100g	120g
Sirup crne repe	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice
Osušeni kasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Integralni hleb sa grubo mlevenim brašnom

Čisti pšenični integralni hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
So	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Biljno ulje	¾ sk	1 kk	1 ½ kk	1¾ sk
Med	½ sk	¾ sk	1 sk	1¼ sk
Sirup od repe	½ sk	¾ sk	1 sk	1¼ sk
Pšenično integralno brašno	305g	500g	760g	910g
Pravi pšenični gluten	½ kk	¾ kk	1 kk	1¼ kk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Pivski hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	120ml	200ml	225ml	270ml
Pivo	120ml	200ml	225ml	270ml
Pšenično integralno brašno	145g	230g	280g	335g
Heljdino brašno	110g	180g	180g	215g
Integralno brašno od prosa	110g	180g	180g	215g
So	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Susam	28g	50g	75g	90g
Crni slad (ječmeni slad)	3g	5g	10g	12g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice
Osušeni kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Sve vrste ukusnih pekarskih poslastica

Hleb za doručak u boji

Nasvet: Hrskave pahuljice možete zameniti čokoladnim ili drugim pahuljicama, već koje najviše volite.

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko	160ml	250ml	330ml	400ml
Hlebno brašno	256g	425g	570g	690g
Šećer	¾ kk	1 ½ kk	2kk	2sk
So	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Sušene i grubo iseckane šljive	9g	15g	20g	25g
Hrskave pahuljice	30g	50g	75g	90g
Pahuljice od kokosa	< ½ kk	< ¾ kk	< 1 kk	< 1¼ kk
Maslac	16g	25g	35g	42g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa rumom, suvim groždem i orasima

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko ili voda	170ml	280ml	350ml	420ml
Rum 40%	¾ kk	1 kk	2 kk	2¼ kk
Maslac	20g	30g	40g	48g
Pšenično integralno brašno	305g	500g	650g	780g
Jelov med	1¼ kk	2 kk	3 kk	3 kk
So	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Cela orahova jezgra*	20g	40g	60g	72g
Suvo grožđe (potopljeno u rum)*	30g	50g	75g	90g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

* Ove sastojke dodajte posle prvog zvučnog signala.

Hleb od jogurta

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ili mleko	160ml	250ml	300ml	360ml
jogurt	85g	150g	200g	240g
So	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Šećer	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Hlebno brašno	305g	500g	700g	840g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Francuski medeni hleb

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	325ml	450ml	540ml
Sol	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Olivno olje	¾ kk	2 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Med	1¼ kk	1 ½ kk	¾ kk	1 kk
Krušna moka	280g	450g	600g	720g
Pšenična moka	40g	75g	100g	120g
Suhi kvas	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa mekanim belim sirom

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ili mleko	128ml	200ml	300ml	360ml
Margarin ili maslac	20ml	30g	40g	50g
Cela jaja	1	1	1	1
So	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Šećer	¾ sk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Mekani beli sir	72g	125g	200g	240g
Hlebno brašno	300g	500g	700g	840g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Hleb sa Amarettom

Savet: Umesto listića badema, možete koristiti mleveni badem. Amaretto možete zameniti mlekom ili vodom.

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko ili voda	130ml	200ml	200ml	240ml
Amaretto	40ml	75ml	100ml	120ml
Hlebno brašno	300g	500g	650g	780g
Šećer	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	2 kk	2 kk
So	$\frac{3}{4}$ sk	1 $\frac{1}{2}$ sk	1 $\frac{1}{4}$ sk	2 sk
Maslac	20g	30g	40g	48g
Listići badema	20g	75g	100g	120g
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa travama

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Surutka	225g	375ml	550ml	660ml
So	$\frac{3}{4}$ sk	1 sk	1 $\frac{1}{2}$ sk	1 $\frac{1}{4}$ sk
Maslac	6g	10 g	20g	25g
Šećer	$\frac{3}{4}$ sk	1 sk	1 $\frac{1}{2}$ sk	1 $\frac{3}{4}$ sk
Hlebno brašno	300g	500g	760g	910g
Svež i fino iseckan peršun ili mešane trave	$\frac{3}{4}$ kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	2 kk	2 kk
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: BASIC (peče se odmah)

Hleb od pirinča

- Pirinač skuvajte u velikoj količini vode i ostavite da se ohladi. Sačuvajte vodu u kojoj se kuvao pirinač i iskoristite je u skladu sa sledećim uputstvima:
- Savet: umesto vode, u kojoj se kuvao pirinač, možete koristiti i mleko.
- Možete dodati i 2-3 supene kašike suvog grožđa i kafenu kašičicu cimeta.
- Veću veknu ne možete da pečete jer bi hleb u tom slučaju bio suviše gnjecav.
-

VELIČINA VEKNE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda u kojoj ste kuvali pirinač	180ml	300ml	350ml	420ml
Hlebno brašno	320g	540g	650g	780g
Pirinač oblog zrna (sirova masa)	280g	50g	75g	90g
Šećer	1 $\frac{1}{4}$ sk	2 sk	3 sk	3 $\frac{1}{2}$ sk
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: BASIC

Hleb sa šargarepom

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	170ml	275ml	350ml	420ml
Maslac	16g	25g	30g	36g
Hlebno brašno	300g	500g	650g	780g
Fino iseckana šargarepa*	32g	60g	90g	110g
So	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Šećer	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: BASIC

* Po želji možete napraviti sok od šargarepe i za hleb iskoristiti kominu koja pri tom ostane.

Hleb sa jajima

Savet: Jaja najpre ulupajte u mernoj posudi a zatim dodajte vodu do navedene količine. Hleb ispecite i pojedite odmah, dok je svež.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Jaja	1	2	4	5
sa vodom ili mlekom do	190ml	275ml	400ml	480g
Margarin ili maslac	16g	25g	35g	40g
So	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Šećer	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Hlebno brašno	300g	500g	700g	840g
Kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: BASIC

Hleb sa semenkama suncokreta

Savet: Semenke suncokreta dodajte posle prvog zvučnog signala. Možete koristiti i semenke bundeve. Ako semenke kratko propržite u tiganju, njihov ukus će biti intenzivniji.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	230ml	375ml	550ml	660ml
Maslac	20g	30g	40g	50g
Hlebno brašno	320g	525g	700g	840g
So	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Šećer	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Semenke suncokreta	20g	35g	50g	60g
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: BASIC

Hleb sa smokvama i orasima

Savet: Ako koristite sveže orahe kod kojih je korica još uvek bela, hleb će imati blago gorak, ali veoma prijatan ukus. Takav hleb posebno prijia uz mlado vino – mošt.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Hlebno brašno	150g	260g	320g	390g
Raženo brašno	200g	400g	450g	540g
So	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Fino iseckane suve smokve	30g	50g	60g	72g
Naseckani orasi	30g	50g	60g	72g
Med	$\frac{3}{4}$ kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	2 kk	2 $\frac{1}{4}$ kk
Osušeni kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: BASIC

Hleb za venčanje (Hleb i so)

Savet: Kada se na ekranu pojavi vreme 1:30, keramičkom šoljom prečnika 5cm u sredini hleba napravite malu rupu. Hleb zatim ispecite. Kada se ohladi, rupu možete napuniti solju. Tako pripremljen hleb je originalan poklon za venčanje, selidbu i u drugim prilikama.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Surutka	170ml	250ml	330ml	400ml
Voda	95ml	150ml	200ml	240ml
Raženo brašno	115g	175g	240g	290g
Integralno raženo brašno	115g	175g	240g	290g
Hlebno brašno	135g	225g	300g	360g
Šećer	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Osušeni kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{2}$ kesice
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: BASIC

Hleb od trava

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Osušeni kvasac	$\frac{1}{4}$ kesice	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica
Hlebno brašno	300g	500g	660g	800g
So	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Šećer	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Korijander	$\frac{1}{4}$ kk	$\frac{1}{2}$ kk	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk
Mleveni anis	$\frac{1}{4}$ kk	$\frac{1}{2}$ kk	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk
Seme anisa	$\frac{1}{4}$ kk	$\frac{1}{2}$ kk	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice	1 $\frac{1}{2}$ kesice

Program: BASIC

Francuski hleb od trava

Savet: Broj čenova belog luka možete povećati do četiri puta, i to tako što ćete ih iseći na tanke reznjeve, blago ih prepeći na puteru i, kada se ohlade, dodati ostalim sastojcima. Ukus će biti bolji. A možete ga zameniti solju sa travama.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	480ml	570ml
Hlebno brašno	320g	525g	700g	840
Pšenično brašno Durum	40g	75g	100g	120g
Šećer	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
So	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Iseckane trave: peršun, mirođija i režuha	1 $\frac{1}{4}$ kk	1 $\frac{1}{2}$ sk	2 sk	2 $\frac{1}{2}$ sk
Fino iseckani čenovi belog luka	1 $\frac{1}{4}$ kk	2 kk	3 kk	3 kk
Maslac	10g	15g	20g	25g
Suvi kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica	1 $\frac{1}{4}$ kesice

Program: BASIC

Hleb sa biberom i orasima

Savet: Ovaj hleb, koji služimo na zabavama, ima još bolji ukus služen uz mekani beli sir. Ako želite da bude kompaktniji, koristite samo polovinu preporučene količine kvasca.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	325ml	450ml	540ml
Hlebno brašno	300g	500g	700g	840g
So	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Šećer	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Maslac	10g	15g	20g	25g
Prženi listići badema	40g	75g	100g	120g
Seme zelene paprike (zeleni biber)	¾ sk	1 sk	1 ½ sk	1¾ sk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Kukuruzni hleb

Savet: Testo je posebno pogodno za izradu hrskavih hlepečića. Koristite program RAPID + DOUGH (veoma brzo + testo), oblikujte hlepečiće i ispecite ih.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	300ml	400ml	480ml
Maslac	15g	25g	30g	40g
Hlebno brašno	330g	540g	700g	840g
Kukuruzni griz	30g	60g	80g	95g
Iseckane jabuke sa korom	½	1	1	1
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Hleb sa tikvicama

VELIČINA VEKNE	1000g
Pire od tikvica*	400ml
Hlebno brašno	650g
So	1 ½ kk
Šećer	1 ½ kk
Maslac	30g
Seme tikvica	100g
Suvi kvasac	1 kesica

Program: BASIC

* Pire od tikvica napravite od slatko-kiselih mariniranih tikvica. Upotrebite navedenu količinu.

Hleb sa inčunima

Savet: Umesto jabuke, možete dodati jednaku količinu fino iseckanih kiselih krastavaca. Hleb je posebno ukusan ako ga poslužite sa maslacem sa travama i uvek je dobrodošao u pripremi sendviča.

VELIČINA VEKNE	1000g
Voda	440ml
Pšenično integralno brašno	700g
Grubo mleveno integralno pšenično brašno	100g
Fino iseckani fileti inčuna	11
Crvena jabuka sa korom, izdubljena i isečena na tanke kriške	1 ½
Maslinovo ulje	2 sk
Suvi kvasac	1 ½ kesice

Program: BASIC

Vinogradarski hleb

VELIČINA VEKNE	1000g
Voda	180ml
Suvo belo vino	180ml
Pšenično integralno brašno	570g
Integralno raženo brašno	150g
So	1 ½ kk
Smeđi šećer	1 ½ kk
Svinjska mast ili mast od čvaraka	30g
Meki i fino iseckani listovi vinove loze	2 sk
Fino iseckan praziluk	2 sk
Grubo mleveni orasi	3 sk
Osušeni kvasac	¾ kesica
Suvi kvasac	1 kesica

Program: WHOLE WHEAT

Hleb sa ukusom pice

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	225ml	375ml	570ml	690ml
Maslinovo ulje	¾ sk	1 sk	1 sk	1 sk
So	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Šećer	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Origano	1¼ kk	¾ kk	1 kk	1¼ kk
Sir parmezan	1¼ sk	2 ½ sk	3 ½ sk	3¾ sk
Kukuruzni griz	60g	100g	150g	180g
Hlebno brašno	290g	475g	650g	780g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Hleb sa tikvicama (zucchini)

Savet: Ovaj hleb je posebno ukusan ako se jede vruć sa maslinovim uljem.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	30ml	50ml	75ml	90ml
Hlebno brašno	300g	500g	750g	900g
Sitno iseckane sirove tikvice	190g	300g	450g	540g
So	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Šećer	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Suvi kvasac	½ kesice	1 kesica	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Franački hleb sa slaninom

Savet: U programu DOUGH (testo) sa sastojcima možete napraviti ili jednu veliku ili više manjih hlepčića. Hleb pospite brašnom i pecite na temperaturi od 200°C.

VELIČINA VEKNE	1000g
Surutka	450ml
Raženo brašno	400g
Hlebno brašno	260g
So	1½ kk
Sitno iseckana (hamburška) slanina	10g
Osušeni kvasac	¾ kesice
Suvi kvasac	1½ kesice

Program: BASIC

Recepti za pečenje hleba korišćenjem već pripremljenih mešavina hlebnog brašna

Ako proizvođač ne navede drugačije, kod primene pripremljenih mešavina koristite program RAPID.

Ciabatta

Savet: Testo možete pripremiti i pomoću programa DOUGH (testo), oblikujte ga u hlepčice i ispecite ih.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	175ml	310ml	375ml	450ml
Mešavina brašna za ciabattu	375g	625g	750g	900g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Kiseli hleb

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	225ml	375ml	450ml	540ml
Mešavina brašna za kiseli hleb	360g	600g	750g	900g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Integralni raženi hleb

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	240ml	425ml	550ml	660ml
Mešavina brašna za integralni raženi hleb	360g	600g	750g	900g
Suvi kvasac	½ kesice	1 kesica	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Crni hleb od grubo samlevenog brašna

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlačna voda	225ml	375ml	450ml	540ml
Mešavina grubo mlevenog crnog brašna	360g	600g	750g	900g
Suvi kvasac	½ kesice	1 kesica	1 ½ kesice	1¼ kesice

Program: BASIC

Fina kisela pletenica

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mlaka voda ili mlako mleko	185ml	310ml	375ml	450ml
Mešavina brašna za finu kiselu pletenicu	375g	625g	750g	900g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: RAPID

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa brusnicama i orasima

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko	135ml	190ml	220ml	264ml
Jaja	1	3	4	5
Maslac ili ulje	3 sk	5 sk	6 sk	7 sk
Šećer	3 sk	5 sk	6 sk	7 sk
So	1¼ kk	2 kk	2 ½ kk	1¼ kk
Kora od limuna	½ kk	1 kk	1 ½ kk	1¼ kk
Hlebno brašno	300g	500g	620g	750g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	¾ kesice	1 kesica
Sušene brusnice ili trešnje	30g	60g	75g	90g
Seckani orasi	30g	60g	75g	90g

IkProgram: SWEET

Hleb sa cimetom, suvim grožđem i orasima

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	330ml	450ml	540ml
Ulje	1 sk	3 sk	4 sk	5 sk
Cimet	½ kk	1 kk	1 ½ kk	1¼ kk
Tamno smeđi šećer	¾ sk	1¼ sk	1 ½ kk	1¼ kk
Suvo grožđe	50g	80g	110g	130g
Orasi	50g	80g	110g	130g
So	1 kk	2 kk	2 ½ kk	2¾ kk
Hlebno brašno	280g	460g	580g	700g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	¾ kesice	1 kesica

Program: SWEET

Bogat sladak hleb

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	130ml	210ml	270ml	325ml
Jaja	1	3	4	5
Ulje	1 sk	3 sk	4 sk	5 sk
Šećer	1 sk	3 sk	4 sk	5 sk
So	1kk	2 kk	2 ½ kk	2¾ kk
Hlebno brašno	280g	460g	580g	700g
Suvo grožđe	40g	75g	100g	120g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	¾ kesice	1 kesica

Program: SWEET

Hleb za odmor

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	100ml	150ml	180ml	215ml
Mleko	70ml	230ml	300ml	360ml
Ulje	1½ sk	3 sk	4 sk	5 sk
So	1½ kk	2 ½ kk	3 kk	3½ kk
Šećer	3 sk	5 sk	6 sk	7 sk
Hlebno brašno	280g	460g	580g	470g
Seckani orasi	50g	80g	110g	90g
Kandirano voće	50g	80g	110g	90g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice	¾ kesice	1 kesica

Program: SWEET

Hleb za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	340ml	460ml	550ml
Margarin ili maslac	1 sk	2 sk	2 ½ sk	2¾ sk
So	1 kk	2 kk	2 ½ kk	2¾ kk
Mleko u prahu	1 sk	2sk	2 ½ sk	2¾ sk
Šećer	2 sk	4 sk	5 sk	6 sk
Hlebno brašno	305g	500g	620g	750g
Suvi kvasac	½ kesice	½ kesice	¾ kesice	1 kesica

Program: Sandwich

Integralni hleb za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	300ml	450ml	570ml	690ml
Pšenično integralno brašno	290g	500g	620g	750g
Mleko u prahu	1¼ sk	2 sk	2 ½ sk	2¾ sk
Sol	1¼ kk	2 kk	2 ½ kk	2¾ kk
Margarin ili maslac	1¼ sk	2 sk	2 ½ sk	2¾ sk
Med	2 sk	3 sk	4 sk	4 sk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice	1 kesica	1¼ kesice

Program: Sandwich

Priprema testa

Programom DOUGH (testo) možete jednostavno pripremiti testo za pečenje hleba. Testo zatim možete oblikovati i ispeći u svojoj rerni. U toku drugog mešenja, aparat daje zvučni signal koji označava pravo vreme da dodate preostale sastojke. Kod programa DOUGH (testo), nema razlike između nivoa pečenja. Mere su date. U daljem tekstu navodimo nekoliko recepta.

Francuska vekna – "baget"

Količina testa	UOBIČAJENA	VELIKA
Voda	375ml	550ml
Osušeni pšenični kvasac	25g	50g
So	1 kk	½ kk
Šećer	1 kk	½ kk
Hlebno brašno	552g	700g
Pšenično brašno Durum	75g	100g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: DOUGH

Kad testo bude spremno, podelite ga na dva do četiri dela, oblikujte izdužene vekne i ostavite ih 30-40 minuta. Zatim napravite više uporednih kosih zarezna na gornjoj površini testa i stavite ga da se peče.

Integralno testo za picu

Količina testa	UOBIČAJENA	VELIKA
Voda	150ml	225ml
So	½ kk	1 kk
Maslinovo ulje	2 sk	3 sk
Pšenično integralno brašno	300g	450g
Pšenične klice	1 sk	1 ½ sk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

Program: DOUGH

Razvijte testo, oblikujte ga u krugove i ostavite 10 minuta. Testo premažite sosom za picu i stavite željene sastojke. Pecite 20 minuta.

Torta sa ukusom kafe

Količina testa	UOBIČAJENA	VELIKA
Mleko	170ml	225ml
So	¼ kk	½ kk
Žumance	1	1
Maslac ili margarin	10g	20g
Hlebno brašno	350g	450g
Šećer	35g	50g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

Program: DOUGH

- Testo izvadite iz posude i oblikujte ga.
- Oblikujte okruglu ili pravougaonu tortu i dodajte sledeći fil:

Istopljen maslac	2 sk	3 sk
Šećer	75 g	100 g
Cimet	1 kk	1 ½ kk
Mleveni orasi	60 g	90 g

Šećerni preliv / šećer u prahu, količina po želji

- Premažite testo penasto umućenim maslacem.
- U posodi promešajte šećer, cimet i orahe i dodajte ih maslacu.
- Testo zatim stoji 30 minuta na toplom i posle toga se peče.

Perece

Količina testa	UOBIČAJENA	VELIKA
Voda	200ml	300ml
So	¼ kk	½ kk
Hlebno brašno	360g	540g
Šećer	½ kk	¾ kk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

1 jaje (blago mučeno) za premaz

Grubo mlevena so za posipanje

Svi sastojci, osim jaja i grubo mlevene soli stavljaju se u posudu aparata za pečenje hleba.

Program: DOUGH

Kada čujete zvučni signal a na ekranu piše 0:00, pritisnite dugme START/STOP. Zagrejte rernu do 230°. Podelite testo na manje delove i od svakog dela oblikujte duge tanke valjkaste trake.

- Oblikujte perece i stavite u podmazan pleh.
- Perece izvadite pa ih prelijte mučenim jajetom i po njemu pospite grubo mlevenu so.
- Perece pecite 12-15 minuta na 200°C u već zagrejanoj rerni.

Kiflice

Količina testa	14 komada
Jaja	1
Dopunite vodom ili mlekom do	225ml
Maslac	60g
So	1 kk
Šećer	2 sk
Hlebno brašno	400 g
Suvi kvasac	¼ kesice

Program: DOUGH

- Izvadite testo iz posude, premesite ga, ostavite neko vreme, a zatim ga ponovo premesite.
- Pokrijte testo i ostavite ga u frižideru 30 minuta. Zatim testo razvijte u pravougaonik i premažite istopljenim maslacem (ali ne po ivicama). Testo triput presavijte (kao pismo). Ovaj postupak ponovite tri puta.
- Testo stavite ili zavijte u plastičnu kesu i ostavite ga bar jedan sat, još bolje preko noći, u frižideru.
- Testo razvijte u pravougaonik i podelite na 9 (18) komada. Svaki komad presećite ukoso.
- Savijajte trouglove, počev od šire strane i stavite ih u podmazan pleh. Premažite ih umućenim jajetom i pecite 20 minuta u zagrejanoj rerni na 190°C. U toku pečenja, ne otvarajte rernu!

Kiseli hlepčići

Ako želite, pre početka pečenja u sredinu hlepčića možete staviti kajsiju. Pečena i ohlađena "pečena jaja" pospite šećerom u prahu.

Broj hlepčića	9 komada	12 komada
Mleko	100ml	200ml
So	¼ kk	1 kk
Voda	30ml	45ml
Maslac	30g	45g
Celo jaje	1	1+1 žumance
Hlebno brašno	350g	450g
Šećer	1 ½ sk	2 sk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

Program: DOUGH

Testo oblikujte po želji ili kako je opisano kod hlepčića sa cimetom (dansko pecivo).

Fil:

Istopljen maslac /margarin	50g	100g
Šećer	50g	100g
Cimet	½ kk	¾ kk

Preliv oz. posip: po želji

- Izvadite testo iz posude i dobro ga premesite.
- Na dasci posutoj brašnom, odnosno radnoj površini, razvijte testo u pravougaonik i premažite ga maslacem. Pomešajte šećer i cimet i pospite ih po maslacu.
- Savijajte testo, počev od šire strane. Presavijte i strane.

- Hlepčiči isecite na manje komade i stavite ih u pleh, pri tom pazeći da se ne dodiruju.
- Hlepčiče ostavite približno 40 minuta.
- Zatim ih 25-30 minuta pecite u zagrejanj remi na 190°C.
- Prelijte ih prelivom ili posipom dok su još vrući.

Hlepčiči sa mekinjama

Sastojci za hlepčiče sa mekinjama	9 komada	12 komada
Voda	325ml	430ml
So	1 kk	1 ½ kk
Maslac ili margarin	30g	40g
Čisti lecitin u prahu*	5g	8g
Hlebno brašno	400g	600g
Mekinje	75g	100g
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

Program: DOUGH

- Kada se program završi, izvadite testo iz posude.
- Premesite testo i oblikujte hlepčiče, a zatim ih premesite svaki posebno.
- Pecite na 200°C u zagrejanj remi.
- Čisti lecitin u prahu je prirodni emulgator koji povećava volumen hleba i dodatno omekšava sredinu, koja je zbog toga i malo svetlija, a hleb ostaje duže svež.

Božićni kolač

Sastojci za božićni kolač mase	100g:
Mleko	125ml
Maslac, penasto umućen sa šećerom	125g
Jaja	1
Rum	3 sk
Hlebno brašno	500g
Šećer	100g
Kandirana kora od limuna	50g
Kandirana kora od pomorandže	25g
Suvo grožđe	100g
So	1 prstohvat
Cimet	2 kesice
Suvi kvasac	2 kesice

Program: DOUGH

Izvadite testo iz posude i stavite ga u kalup za božićni kolač (sa otovorom u sredini), za koji testo treba tesno da prijanja. Pecite na 180°C (160°C u remi sa kruženjem vrelog vazduha) približno jedan sat do sat i petnaest minuta (kod veće količine).

Brioši

Sastojci za	9 komada	12 komada
Jaja	1	2
dopunite vodom ili mlekom do	225 ml	300 ml
Maslac ili margarin	55 g	75 g
So	½ kk	¾ kk
Šećer	40g	50g
Hlebno brašno	400g	540g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: DOUGH

- Izvadite testo iz posude, premesite ga i podelite na komade.
- Od svakog komada oblikujte jednu veću i jednu manju kuglu.
- Veću kuglu stavite u podmazan pleh (mali kalup) za brioše. Malu kuglu stavite na veću. Pustite ih da rastu dok se zapremina ne udvostruči.
- Umutite jaja sa šećerom, prelijte brioše i ispecite ih.

MARMELADA

Pomoću aparata za pečenje hleba možete lako napraviti i džem i marmeladu. Iako nikada niste kuvali marmeladu, treba probati. Sigurno ćete napraviti veoma ukusnu marmeladu.

Postupak kuvanja je sledeći:

- Operite sveže, zrelo voće. Oljuštite jabuke, breskve, kruške i drugo voće sa tvrdom korom.
- Uvek upotrebljavajte preporučene količine sastojaka, budući da su one precizno određene za program MARMELADE (marmelada); u suprotnom slučaju, marmelada može prerano zavreti ili čak prekipeti.
- Izmerite voće i isecite na male komade (od najviše 1cm).
- Dodajte navedenu količinu šećera za želiranje mase gustine 2:1. Nemojte nikada koristiti običan šećer ili šećer za želiranje gustine 1:1, jer marmelada neće biti dovoljno gusta.
- Pomešajte voće sa šećerom i startujte program, koji je potpuno automatski.
- Posle jednog sata i dvadeset minuta, aparat će ispustiti zvučni signal. Marmeladu tada možete presuti u staklene tegle. Dobro ih zatvorite.

Marmelada od jagoda

Oprane i očišćene jagode, isečene na komadiće ili pasirane:	900g
želimni šećer 2:1	500g
Sok od limuna	1 sk

- Plastičnom varjačom promešajte sve sastojke u posudi.
- Odaberite program MARMALADE (marmelada) i startujte ga.
- Varjačom ili grebolicom uklonite ostatke šećera sa ivice posude.
- Kada čujete zvučni signal, rukavicama izvadite posudu iz aparata.
- Prespite marmeladu u staklene tegle i dobro ih zatvorite.

Džem od jagodičastog voća

Odmrznuto duboko zamrznuto jagodičasto voće	950 g
želimni šećer 2:1	500 g
Sok od limuna	1 sk

- Plastičnom varjačom promešajte sve sastojke u posudi.
- Odaberite program MARMALADE (marmelada) i startujte ga.

- Varjačom ili grebalicom uklonite ostatke šećera sa ivice posude.
- Kada čujete zvučni signal, rukavicama izvadite posudu iz aparata.
- Prespite marmeladu u staklene tegle i dobro ih zatvorite.

Džem od pomorandže

Oljuštene i fino iseckane pomorandže	900 g
Oljuštene i tanko isečen limun	110 g
želirni šećer 2:1	500 g

- Oljuštite pomorandže i limun i isecite ih na komadiće.
- Dodajte šećer i promešajte sve sastojke.
- Odaberite program MARMALADE (marmelada) i startujte ga.
- Varjačom ili grebalicom uklonite ostatke šećera sa ivice posude.
- Kada čujete zvučni signal, rukavicama izvadite posudu iz aparata.
- Prespite marmeladu u staklene tegle i dobro ih zatvorite.

Da biste dobili još više recepata i saveta za upotrebu, možete pogledati i sledeće strane na Internetu:

- http://www.kulinarika.net/forum/forum.asp?FORUM_ID=2&offset=40
- Na ovoj strani, u rubrici Forumi, od 14.06.2004. odvija se šira debata između korisnika aparata za pečenje hleba. Tu možete pročitati i različita mišljenja (preko 250 odgovora) i sugestije, kao i recepture (na slovenačkom jeziku).
- http://www.breadmachinedigest.com/recipes/recipes_loaf.html

Na ovoj strani je na engleskom jeziku još više recepata (oko 130). Mnogi sadrže i energetske vrednosti. Potrebno je znanje engleskog jezika.

Rešavanje problema

PROBLEM	UZROK	REŠENJE
Vekna nadode i zatim spadne.		<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 kafene kašičice manje vode/mleka, koristite hladniju vodu - ¼ kašičice više soli - 1-2 kašičice više brašna, koristite sveže brašno, koristite pravu vrstu brašna - ⅓-¼ kašičice manje kvasca, koristite pravu vrstu kvasca sa pravim parametrima
Vekna previše nadolazi.	<ul style="list-style-type: none"> - previše dodatog kvasca - previše brašna ili pogrešan tip brašna - premalo soli - tečnost dolazi u kontakt sa kvascem pre mešenja 	<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 kafene kašičice manje vode ili mleka, koristite hladniju vodu - ¼ kašičice više soli - ½ kašičice manje šećera ili meda - 1-2 kašičice manje brašna - ⅓-¼ kašičice manje kvasca, koristite pravu vrstu sa pravim parametrima
Vekna premalo nadolazi.	<ul style="list-style-type: none"> - premalo kvasca - kvasac je prestar ili ste upotrebili pogrešan tip 	<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 kašičice više vode ili mleka - ¼ kafene kašičice manje soli - ½ kašičice više šećera ili meda

	<ul style="list-style-type: none"> - previše ili premalo vode odn. tečnosti - poklopac je bio otvoren tokom programa Nadolaženje - upotrebili ste pogrešan tip brašna ili staro odn. buđavo brašno - tečnost je bila prehladna ili pretopla - zaboravili ste da dodate šećer 	<ul style="list-style-type: none"> - koristite sveže brašno, koristite pravu vrstu brašna - $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ kašičice više kvasca, koristite sveži kvasac, koristite pravu vrstu kvasca sa pravim parametrima
Vekna je mala i teška.		<ul style="list-style-type: none"> - koristite sveže brašno, koristite pravu vrstu brašna - dodajte kvasac, upotrebite sveži kvasac, koristite pravu vrstu sa pravim parametrima
Korica je previše svetla.		<ul style="list-style-type: none"> - $\frac{1}{2}$ kašičice više šećera ili meda - izaberite odgovarajuća podešavanja
Vekna je nedovoljno pečena.		<ul style="list-style-type: none"> - izaberite odgovarajuća podešavanja
Vekna je previše pečena.		<ul style="list-style-type: none"> - $\frac{1}{2}$ kašičice manje šećera ili meda - izaberite odgovarajuća podešavanja
Mešavina za hleb nije promešana.		<ul style="list-style-type: none"> - ispravno montirajte posudu za hleb, lopaticu za mešenje pravilno gurnite na gredu u posudi za hleb
Prilagođavanje na veliko n.v.		<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 kašičice manje vode ili mleka - $\frac{1}{2}$ kašičice manje šećera ili meda - $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ kafene kašičice manje kvasca
Vekna uopšte ne nadolazi.	<ul style="list-style-type: none"> - možda ste zaboravili da dodate kvasac ili je on bio star odn. buđav - kvasac se uništio, kad je došao u kontakt sa solju ili sa dodatim sastojkom koji je bio prevruć - tečnost dolazi u kontakt sa kvascem pre mešenja 	<ul style="list-style-type: none"> - kvasac treba upotrebiti u roku od 48 sati od otvaranja ambalaže i ne treba da se koristi posle isteka roka trajanja - uvek dodajte sve sastojke po redosledu kao što piše u receptu i tečnost na početku, a kvasac na kraju - koristite samo mlake sastojke
Hleb od brašna od celog zrna je niži.	<ul style="list-style-type: none"> - za hleb od brašna od celog zrna to je normalno i takav hleb ima i gušću strukturu 	<ul style="list-style-type: none"> - za lakšu strukturu upotrebite 50% recepta za hleb od celog zrna
Hleb od brašna od celog zrna ponekad ima naboran ili	<ul style="list-style-type: none"> - to je tipično za hleb od brašna od celog zrna u vašem uređaju za pečenje hleba, uticaj 	<ul style="list-style-type: none"> - koristite program za Brzo pečen hleb od brašna od celog zrna koji ima kraće vreme nadolaženja

ispucalo vrh.	glutena u procesu mešenja nadolaženja i pečenja.	- jednostavna spoljašnjost ne utiče na ukus i kvalitet hleba
Vekna ima veliku vazdušastu rupu u sredini ili je korica pukla.	- tečnost dolazi u kontakt sa kvascem pre mešenja	- uvek dodajte sastojke po pravilnom redosledu kao što piše u receptu i kvasac na kraju - kad koristite opciju Početak sa kašnjenjem, uverite se da je kvasac u centru posude
Obilan, grudvasti hleb.	- previše tečnosti - premalo kvasca - previše brašna - stari sastojci ili pogrešan tip brašna	- smanjite tečnost odjednom za 1-2 kašičice, koristite tačne merice - povećajte kvasac odjednom za ¼ kafene kašičice - smanjite količinu brašna - koristite sveže sastojke
Vlažan, previše buškast hleb.	- previše tečnosti - premalo dodate soli.	- koristite tačne merice - kod velike vlage koristite manje vode - različite serije brašna mogu da traže manje tečnosti
Vazdušni mehurić ispod korice.	- testo je loše umešeno	- na žalost, to se događa ponekad; ukoliko se to ponavlja, dodajte dodatnu kašičicu tečnosti.
Posle pritiska na dugme "start/stop" na ekranu se prikazuje "H:HH".	- temperatura u vašem uređaju je previsoka za pečenje hleba	- pritisnite dugme "start/stop" i isključite vaš uređaj iz struje; zatim posudu za pečenje hleba izvucite iz uređaja i ostavite otvoren poklopac, dok se uređaj ne ohladi

Classic Bread Recipes

Legend:

Tbs = table spoon

Tsp = tea spoon

Dry yeast (1 packet) = 7g

Yeast (1 packet) = 25g

Table option for baking

	BM 1400 E
1	BASIC
2	WHOLE WHEAT
3	FRENCH
4	QUICK
5	SWEET
6	CAKE
7	JAM
8	DOUGHT
9	ULTRA FAST
10	BAKE
11	DESSERT
12	HOME MADE

TRADITIONAL WHITE BREAD

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	240ml	350ml	480ml	540ml
Margarine or butter	1 Tbs	1 ½ Tbs	2 Tbs	2 Tbs
Salt	1 Tsp	1 ¾ Tsp	2 Tsp	2 Tsp
Dry milk	1¼ Tbs	2 Tbs	2 ½ Tbs	3 Tbs
Sugar	1¼ Tbs	2 Tbs	2 ½ Tbs	3 Tbs
Bread flour	310g	500g	620g	760g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1packet	1½ packet

Program: BASIC

White Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	250ml	350ml	500ml	540ml
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	2 Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	2 Tsp
Durum wheat semolina	100g	150g	200g	240g
Bread flour	250g	350g	500g	540g
Yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1½ packet

Program :FRENCH

Nut & Raisin Bread

Tip: Add the raisins and nuts after the acoustic signal During the second kneading phase.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water or milk	138ml	275ml	350ml	420g
Margarine or butter	15g	30g	40g	50g
Salt	¼ Tsp	½ Tsp	¾ Tsp	1 Tsp
Sugar	½ Tsp	1 Tbs	2 Tbs	2 Tsp
Bread flour	250g	500g	650g	620g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1½ packet
Raisins	38g	75g	100g	100g
Crushed walnuts	20g	40g	60g	60g

Program: BASIC

Attention: When using the SWEETBREAD program the Bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Poppy Seed Bread

Tip: Before the last rising open the lid briefly and coat the Dough with some water and then spread the poppy seeds. Press the seeds delicately with your hand.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	190ml	375ml	570ml	680ml
Bread flour	250ml	500g	670g	805g
Corn semolina	40g	75g	130g	155g
Sugar	½ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	2 Tsp
Salt	½ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	2 Tsp
Whole of milled poppy seeds	25g	50g	75g	90g
Grated nutmeg	1 pinch	1 pinch	2 pinch	2 pinch
Butter	8g	15g	20g	25g
Grated Parmesan cheese	1 Tbs	1 Tbs	1 ½ Tbs	2 Tbs
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1½ packet

Program: BASIC

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the level I doses. Otherwise the volume is too large.

French White Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	190ml	375ml	550ml	660ml
Salt	1 Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1 ¾ Tsp
Vegetable oil	½ Tbs	1 Tbs	1 ½ Tsp	1 ¾ Tsp
Bread flour	270g	525g	700g	840g
Durum wheat flour	35g	75g	100g	120g
Sugar	½ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	2 Tsp
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1½ packet

Program: BASIC

Italian White Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	190ml	375ml	570ml	690ml
Salt	½ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	2 Tsp
Vegetable Oil	½ Tsp	1 Tbs	1 ½ Tbs	2 Tbs
Sugar	½ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	2 Tsp
Bread flour	240g	475g	650g	570g
Corn semolina	50g	100g	150g	180g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1½ packet

Program: SANDWICH

Oat Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	180ml	350ml	500ml	600ml
Margarine or butter	15g	25g	30g	36g
Salt	½ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Brown Sugar	½ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Rolled oats- "Tender Flakes"	75g	150g	200g	240g
Bread flour	190g	375g	550g	660g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1½packet

Program: BASIC

Buttermilk Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Buttermilk	190ml	375ml	550ml	660ml
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Bread flour	250g	500g	760g	915g
Dry yeast	½packet	¾packet	1 packet	1¼ packet

Program: FRENCH

Coarse White Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Milk	175ml	275ml	350ml	420ml
Margarine or butter	16g	25g	30g	35g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾Tsp
Bread flour	300g	500g	650g	780g
Dry yeast	½ packet	¾packet	1 packet	1¼ packet

Program : BASIC

Whole meal Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	215ml	350ml	500ml	600g
Margarine or butter	15g	25g	35g	42g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Bread flour	160g	270g	380g	450g
Wheat whole meal flour	160g	270g	380g	450g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program : BASIC

Raisin Bread

Tip: Add the raisins or any other kind of dry fruit after the acoustic Signal during the second kneading phase.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	170ml	275ml	350ml	420 ml
Margarine or butter	10g	30g	40g	48g
Salt	¼ Tsp	½ Tsp	¾ Tsp	1 Tsp
Honey	¾ Tbs	1 Tbs	2 Tbs	2¼ Tbs
Bread flour	305 g	500g	650g	780g
cinnamon	½ Tsp	¾ Tsp	1 Tsp	1¼ Tsp
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet
Raisins/dry fruit	40g	75g	100g	120g

Program: BASIC or SWEET

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Coarse bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	175ml	300ml	450ml	540ml
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1½ Tsp	1¾ Tsp
Dried wheat leaven*	16g	25g	40g	48g
Bread flour	305g	500g	670g	800g
Sugar	½ Tsp	1 Tsp	1½ Tsp	1¾ Tsp
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: FRENCH

* Wheat leaven improves the dough consistency, the fresh-ness and the taste. It is milder than rye leaven.

Onion bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	200ml	350ml	500ml	600ml
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 Tsp	1¼ Tsp
Grilled onions	25g	50g	75g	90g
Bread flour	320g	540g	760g	910g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Sweetbread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Fresh milk	175ml	275ml	400ml	480ml
Margarine or butter	16g	25g	35g	42g
Eggs	1	2	4	5
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Honey	1¼ Tbs	2Tbs	3Tbs	4 Tbs
Bread flour	305g	500g	700g	840g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program :BASIC

Attention: When using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Potato Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water or Milk	175ml	300ml	400ml	480ml
Margarine or butter	16g	25g	35g	42g
Eggs	1	1	1	1
Mashed boiled potatoes	95g	150g	200g	240g
Salt	1 Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1 ½ Tsp
Bread flour	350g	630g	780g	840g
Dry yeast	¾ packet	1 packet	1 ½ packet	1 ¾ packet

Program: BASIC

Leavened Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Dried leaven*	½ packet	½ packet	¾ packet	1 packet
Water	215ml	350ml	450ml	540ml
Bread spices	½ Tsp	½ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1 ¾ Tsp
Rye flour	150g	250g	340g	410g
Bread flour	160g	250g	340g	410g
Dry yeast	½ packet	1 packet	1 ½ packet	1 ¾ packet

Program: BASIC

*Dried leaven is concentrated and it comes in 15g Packets.

Wheat Graham Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	215ml	350ml	550ml	660ml
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1 ¾ Tsp
Butter or Margarine	15g	25g	30g	35g
Honey	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1 ¾ Tsp
Vinegar	½ Tsp	¾ Tsp	1 Tbs	1 ¼ Tbs
Wheat whole meal flour	305g	500g	700g	840g
Dry yeast	½ packet	1 packet	1 ½ packet	1 ¾ packet

Program: WHOLE WHEAT

Coarse Brown Bread

Tip: The spices can be added either whole or crushed. Before the last Rising open briefly the lid, wet the dough with some water and spread oats or millets. Press them slightly with you hand.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	215ml	350ml	450ml	540ml
Rye flour	105g	170g	220g	265g
Wheat whole meal flour	105g	170g	220g	265g
Spelt	136g	170g	220g	265g
Beet syrup	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1 ¾ Tsp
Pimento grains	¼ Tsp	¼ Tsp	1 ½ Tsp	1 ¾ Tsp
Coriander	¼ Tsp	¼ Tsp	1 ½ Tsp	1 ¾ Tsp
Grated nutmeg	½ Tsp	1 Tsp	2 Tsp	2 ¼ Tsp
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 Tsp	1 ¼
Dried leaven	¼ packet	½ packet	¾ packet	1 packet
Dry yeast	¼ packet	¾ packet	1 packet	1 ¼ packet

Program: BASIC

Rye Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	215g	350ml	450ml	540ml
Dried leaven*	¼ packet	½ packet	¾ packet	1 packet
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	½ Tsp	½ Tsp	¾ Tsp	1 Tsp
Rye malt	5g	10g	15g	18g
Rye flour	190g	300g	400g	480g
Bread flour	120g	200g	260g	310g
Yeast	¾ packet	1 packet	1½packet	1¾packet

Program: WHOLE WHEAT

APPLE WALNUT BREAD

Eggs	2
Milk	40ml
Oil	4tbsp
Sugar	1Cup
Gram rye smith apples Peeled and grated	2Cup
Walnuts chopped	1Cup
All-Purpose flour	380g
Baking soda	1tsp
Baking powder	1tsp
Salt	½ tsp
Nutmeg	½ tsp
Cinnamon	½ tsp

Program: QUICK

IRISH SODA BREAD

Butter milk	370ml
Eggs	2
Care way seeds	1tbsp
All-purpose flour	500g
Sugar	½ Cup
Baking soda	1tbsp
Salt	½ tsp
Raisins	1Cup

Program: Quick

BANANA NUT BREAD

Milk	250ml
Oil	4tbsp
Bananas ripe and mashed:	2cup
Eggs	4
Sugar	½ cup
Dark brown sugar packed:	½ Cup
Walnuts chopped:	1Cup
All-Purpose flour	380g
Baking soda:	2tsp
Salt	2tsp

program: QUICK

CORN BREAD

Milk	250ml
Eggs	4
Oil	1/3tsp
Sugar	¼Cup
salt	1tsp
All-purpose flour	300g
Cornmeal	120g
Baking Powder	5tsp

Program: Quick

Coarse Whole meal Breads

Seven Cereal Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	290ml	500ml	700ml	840ml
Margarine or butter	15g	30g	50g	60g
Salt	¾ Tsp	1 ½ Tsp	2 Tsp	2¼ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 ½ Tsp	2 Tsp	2¼ Tsp
Vinegar	¾ Tsp	1 ½ Tbs	2 Tbs	2¼ Tbs
whole meal flour	340g	550g	750g	900g
7-grain flakes	180g	200g	300g	360g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program : WHOLE WHEAT

Bavarian Whole meal Bread

Tip: instead of caraway you can use also ½ teaspoon (5g) of coriander. Fennel or aniseed.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	175ml	300 ml	360ml	430ml
Wheat whole meal flour	240g	400g	570g	690g
Rye whole meal flour	80g	125g	150g	180g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¼ Tsp
Caraway	¾ Tbs	1 Tbs	2 Tbs	2¼ Tbs
Average-sized potato	40g	100g	150g	180g
Dried leaven	½ packet	½ packet	¾ packet	1 packet
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: WHOLE WHEAT

Maple Who meal Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Margarine or butter	15g	25g	35g	42g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¼ Tsp
Maple syrup	¾ Tbs	1 ½ Tbs	2 Tbs	2¼ Tbs
Bread flour	330g	540g	260g	315g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Yogurt Whole meal Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water or Milk	160ml	250ml	300ml	360ml
Yogurt	95g	150g	200g	240ml
Salt	¼ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¼ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Vinegar	½ Tbs	¾ Tbs	1 Tbs	1¼ Tbs
Wheat whole meal flour	300g	500g	700g	840g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Pollard Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	215ml	350ml	500ml	600ml
Margarine or butter	20g	30g	40g	48g
Salt	¼ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¼ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Wheat pollard	40g	75g	100g	120g
Wheat germs	30g	50g	70g	85g
Wheat whole meal flour	240g	400g	650g	780g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: WHOLE WHEAT

Cereal Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	272ml	450ml	650ml	780ml
Wheat whole meal flour	110g	175g	250g	300g
Rye whole meal flour	110g	175g	250g	300g
Coarse rye meal	30g	50g	70g	85g
Unripe spelt grain meal	30g	50g	70g	85g
Buckwheat meal	30g	50g	70g	85g
Sunflower seeds	20g	35g	50g	60g
Pumpkin seeds	20g	35g	50g	60g
Linseeds	¼ Tbs	1 Tbs	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sesame	¼ Tbs	1 Tbs	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Salt	¼ Tbs	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Honey	¼ Tbs	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Dried leaven	½ packet	½ packet	¾ packet	1packet
Dry yeast	¾ packet	1 packet	1½packet	1¾ packet

Program: WHOLE WHEAT

Spelt Bread

Tip: open the lid of the appliance briefly before the last rising wet the bread with warm water, spread the spelt or rolled oats and press them slightly with your hand.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Buttermilk	240ml	400ml	500ml	600ml
Spelt whole meal flour	136g	230g	280g	335g
rye whole meal flour	105g	180g	230g	280g
Coarse spelt meal	105g	180g	180g	215g
Sunflower seeds	40g	75g	100g	120g
Salt	¼ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¼ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Dried leaven	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

100% Whole wheat bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	215ml	350ml	500ml	600ml
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Honey	¾ Tsp	1 Tsp	2 Tsp	2 Tsp
Wheat whole meal flour	330g	540g	760g	915g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: WHOLEMEAL

Brown Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	240ml	400ml	450ml	540ml
Coarse rye whole meal	105g	180g	180g	215g
Rye whole meal flour	105g	180g	180g	215g
Wheat whole meal flour	135g	230g	280g	335g
Black malt (made of roasted) barley mait-soid in whole food shops-it gives a dark color to the inside of the bread	5g	10g	15g	20g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1½ Tsp	1¾ Tsp
Sunflower seeds	40g	75g	100g	120g
Syrup red beetroot	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼packet
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼packet
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼packet

Program: WHOLE WHEAT

Pure Wheat Whole meal Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	215ml	350ml	550ml	660ml
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Vegetable oil	¾ Tsp	1 Tbs	1 ½ Tbs	1¾ Tsp
Honey	½ Tsp	¾ Tsp	1 Tsp	1¼ Tsp
Beet syrup	½ Tsp	¾ Tsp	1 Tsp	1¼ Tsp
Wheat whole meal flour	305g	500g	760g	910g
Genuine wheat gluten	½ Tbs	¾ Tbs	1 Tbs	1¼ Tbs
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: WHOLE WHEAT

Beer bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	120ml	200ml	225ml	270ml
Beer	120ml	200ml	225ml	270ml
Wheat whole meal flour	145g	230g	280g	335g
Buckwheat flour	110g	180g	180g	215g
Spelt whole meal	110g	180g	180g	215g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sesame	28g	50g	75g	90g
Black malt (barley malt)	3g	5g	10g	12g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet
Dried leaven	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

ALL Sorts of Tasty Bakery Delights

Colorful Breakfast Bread

Tip: The crunchy muesli can be replaced with chocolate Muesli or with your favorite muesli.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Milk	160ml	250ml	330ml	400ml
Bread flour	256g	425g	570g	690g
Sugar	¾ Tbs	1 ½ Tbs	2Tbs	2Tsp
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Dried and coarsely Chopped plums	9g	15g	20g	25g
Crunchy flakes	30g	50g	75g	90g
Coconut flakes	< ½ Tbs	< ¾ Tbs	< 1 Tbs	< 1¼ Tbs
Butter	16g	25g	35g	42g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Attention: When using the SWEETBREAD program the read is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Rum Raisin & Nut Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Milk or Water	170ml	280ml	350ml	420ml
Rum 40%	¾ Tbs	1 Tbs	2 Tbs	2¼ Tbs
Butter	20g	30g	40g	48g
Wheat whole meal flour	305g	500g	650g	780g
Fir honey	1¼ Tbs	2 Tbs	3 Tbs	3 Tbs
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Whole walnut kernels*	20g	40g	60g	72g
Schwartz rum raisins*	30g	50g	75g	90g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Attention: When using the SWEETBREAD program the Bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

*Add these ingredients after the first acoustic signal.

Yogurt Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water or Milk	160ml	250ml	300ml	360ml
Yogurt	85g	150g	200g	240g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Bread flour	305g	500g	700g	840g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

French Honey bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	200ml	325ml	450ml	540ml
Salt	¼ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Olive oil	¾ Tbs	2 Tbs	1 ½ Tbs	1¾ Tbs
Honey	1¼ Tbs	1 ½ Tbs	¾ Tbs	1 Tbs
Bread flour	280g	450g	600g	720g
Durum wheat flour	40g	75g	100g	120g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: RAPID

Attention: When using the SWEETBREAD program the Bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Fresh Cheese Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water or Milk	128ml	200ml	300ml	360ml
Margarine or butter	20ml	30g	40g	50g
Whole eggs	1	1	1	1
Salt	¼ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tbs	1 ½ Tbs	1¾ Tbs
Granular fresh cheese	72g	125g	200g	240g
Bread flour	300g	500g	700g	840g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Amaretto Bread

Tip: instead of using almond leaves you can even use Crushed almonds. The amaretto can be replaced with milk or water.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Milk or Water	130ml	200ml	200ml	240ml
Amaretto	40ml	75ml	100ml	120ml
Bread flour	300g	500g	650g	780g
Sugar	¾ Tbs	1 Tbs	2 Tbs	2 Tbs
Salt	¼ Tsp	1½ Tsp	1¾ Tsp	2 Tsp
Butter	20g	30g	40g	48g
Almond leaves	20g	75g	100g	120g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Attention: When using the SWEETBREAD program the Bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Herb Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Butter milk	225g	375ml	550ml	660ml
Salt	¼ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Butter	6g	10 g	20g	25g
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Bread flour	300g	500g	760g	910g
Fresh and finely chopped parsley Or mixed herbs	¾ Tbs	1 ½ Tbs	2 Tbs	2 Tbs
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC (immediate baking)

Rice Bread

- Cook the rice in abundant salted water and leave it cool Save the cooking water and use as described below.
- Tip: instead of the rice cooking water you can use milk.
- You can add 2-3 tablespoons of raisins and 1 teaspoon of cinnamon.
- You cannot bake a larger loaf otherwise the bread becomes too sticky.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Rice cooking water	180ml	300ml	350ml	420ml
Bread flour	320g	540g	650g	780g
Round grain rice-raw weight	280g	50g	75g	90g
Sugar	1¼ Tsp	2 Tsp	3 Tsp	3½ Tsp
Dry yeast	½packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Carrot Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
water	170ml	275ml	350ml	420ml
Butter	16g	25g	30g	36g
Bread flour	300g	500g	650g	780g
Finely diced carrots*	32g	60g	90g	110g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¼ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¼ Tsp
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

*if you please, you can make a carrot juice and add the marc obtained in the required amount.

Egg Bread

Tip: Beat the eggs first in a measuring beaker and the water until the required level is reached. Bake the bread immediately and eat while fresh

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
eggs	1	2	4	5
With Water or Milk up to	190ml	275ml	400ml	480g
Margarine or butter	16g	25g	35g	40g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¼ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¼ Tsp
Bread flour	300g	500g	700g	840g
Yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Sunflower Bread

Tip: Add the sunflower seeds after the first acoustic signal. You can also use pumpkin seeds. If you roast the seeds bratty in a pan, the taste will Be more intense.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	230ml	375ml	550ml	660ml
Butter	20g	30g	40g	50g
Bread flour	320g	525g	700g	840g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1½ Tsp	1¼ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1½ Tsp	1¼ Tsp
Sunflower seeds	20g	35g	50g	60g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Fig & Walnut Bread

Tip: Using shelled seeds will add bitter flavor to the bread.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	215ml	350ml	550ml	660ml
Bread flour	150g	260g	320g	390g
Rye flour	200g	400g	450g	540g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Finely cut dry figs	30g	50g	60g	72g
Chopped walnut	30g	50g	60g	72g
Honey	¾ Tsp	1 ½ Tsp	2 Tsp	2¼ Tsp
Dried leaven	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Wedding bread (Bread and Salt)

Tip: if the timer display shows 1:30, use a new small clay pot of 5 cm in diameter to make a small ditch in the middle of the bread it can then be baked. Once it has cooled you can fill the ditch with salt. This is an Original gift for a wedding, when moving in or for other occasions.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Buttermilk	170ml	250ml	330ml	400ml
water	95ml	150ml	200ml	240ml
Rye flour	115g	175g	240g	290g
Wholegrain rice flour	115g	175g	240g	290g
Bread flour	135g	225g	300g	360g
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Dried leaven	½ packet	¾ packet	1 packet	1½ packet
Dry yeast	½ packet	1 packet	1¼ packet	1¾ packet

Program: BASIC

Herb Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
water	215ml	350ml	450ml	540ml
Dried leaven	¼ packet	½ packet	¾ packet	1 packet
Bread flour	300g	500g	660g	800g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Coriander	¼ Tsp	½ Tsp	¾ Tsp	1 Tsp
Fennel	¼ Tsp	½ Tsp	¾ Tsp	1 Tsp
Aniseed	¼ Tsp	½ Tsp	¾ Tsp	1 Tsp
Dry yeast	½ packet	1 packet	1¼ packet	1½ packet

Program: BASIC

French Herb Bread

Tip: you can increase the number of garlic cloves fourfold By cutting them into thin slices , letting them brown slightly In butter and adding them to the other ingredients once They have cooled. The taste is better you can also replace the salt with herbal salt.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
water	215ml	350ml	480ml	570ml
Bread flour	320g	525g	700g	840
Durum wheat flour	40g	75g	100g	120g
Sugar	¼ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Diced parsley , Dill and cress	1¼ Tsp	1 ½ Tbs	2 Tbs	2½ Tbs
Finely crushed garlic gloves	1¼ Tsp	2 Tsp	3 Tsp	3 Tsp
Butter	10g	15g	20g	25g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Pepper Almond Bread

Tip: This party bread tastes much better with cream cheese It is much lighter. If you want it to be thicker use only half the required amount of yeast.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
water	190ml	325ml	450ml	540ml
Bread flour	300g	500g	700g	840g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Butter	10g	15g	20g	25g
Grilled almond leaves	40g	75g	100g	120g
Green pepper grains	¾ Tbs	1 Tbs	1 ½ Tbs	1¾ Tbs
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Cornbread

Tip: The dough is especially fit for the making of crusty Bread rolls. Use the PAPID+DOUGH program, make the Bread rolls and bake them in the oven.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
water	190ml	300ml	400ml	480ml
Butter	15g	25g	30g	40g
Bread flour	330g	540g	700g	840g
Corn semolina	30g	60g	80g	95g
Diced sour apples with skin	½	1	1	1
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Pumpkin Bread

LOAF SIZE	1000g
Pumpkin puree*	400ml
Bread flour	650g
Salt	1½tsp
Sugar	1tsp
Butter	30g
Pumpkin seeds	100g
Dry yeast	1packet

Program: BASIC

*Make the pumpkin puree out of a sour-sweet marinated pumpkin. Use the indicated quantity.

Anchovy Bread

Tip: instead of the apple, you can add the same amount of finely diced pickles. The bread is especially tasty when served with herbal butter and is a special treat for any sandwich buffet.

LOAF SIZE	1000g
water	440ml
Wheat whole meal flour	700g
Wheat whole meal	100g
Finely chopped anchovy filets	11
Red apple with skin , cored and cut into thin slices	1½
Olive Oil	2 tbsp
Dry yeast	1½ packet

Program: BASIC

Winegrowers' Bread

LOAF SIZE	1000g
water	180ml
Dry white wine	180ml
Wheat whole meal flour	570g
Rye whole meal flour	150g
Salt	1½ tsp
Brown Sugar	1½tsp
Pork or greaves lard	30g
Tender and finely cut grapevine leaves	2tbsp
Finely cut leeks	2tbsp
Coarsely crushed walnuts	3tbsp
Dried leaven	¾packet
Dry yeast	1packet

Program: WHOLE WHEAT

Pizza Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
water	225ml	375ml	570ml	690ml
Olive oil	¾ Tbs	1 Tbs	1 Tbs	1 Tbs
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Oregano	1¼ Tsp	¾ Tsp	1 Tsp	1¼ Tsp
Parmesan cheese	1¼ Tbs	2 ½ Tbs	3 ½ Tbs	3¾ Tbs
Corn semolina	60g	100g	150g	180g
Bread flour	290g	475g	650g	780g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Zucchini Bread

Tip: This breed is especially tasty if eaten hot with some Olive oil.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
water	30ml	50ml	75ml	90ml
Bread flour	300g	500g	750g	900g
Finely cut raw zucchini	190g	300g	450g	540g
Salt	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Sugar	¾ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Dry yeast	½ packet	1 packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Tip: in the DOUGH program you can choose to make either a bread loaf or bread rolls with the ingredients dust with flour and bake the bread in a baking oven at 200°C.

LOAF SIZE	1000g
Buttermilk	450ml
Rye flour	400g
Bread flour	260g
Salt	1½ tsp
Finely diced streaky bacon	100g
Dried leaven	¾packet
Dry yeast	1½ packet

Program: BASIC

Bread Recipes using Baking Mixes

Use the RAPID program when using baking mixes if the Producer does not specify otherwise.

Ciabatta

Tip: you can make the dough with the DOUGH program. Make bread rolls and bake them.

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Lukewarm water	175ml	310ml	375ml	450ml
Ciabatta baking mix	375g	625g	750g	900g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Leavened Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Lukewarm water	225ml	375ml	450ml	540ml
Leavened bread baking mix	360g	600g	750g	900g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Whole meal-Rye Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Lukewarm water	240ml	425ml	550ml	660ml
Whole meal-rye Bread baking mix	360g	600g	750g	900g
Dry yeast	½ packet	1 packet	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Coarse Brown Bread

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Lukewarm water	225ml	375ml	450ml	540ml
Coarse brown bread baking mix	360g	600g	750g	900g
Dry yeast	½ packet	1 packet	1 ½ packet	1¾ packet

Program: BASIC

Fine Leavened Plait

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Lukewarm water or milk	185ml	310ml	375ml	450ml
Fine leavened plait baking mix	375g	625g	750g	900g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program: RAPID

Attention: when using the SWEETBREAD program the bread is lighter. Use the Level 1 doses, otherwise the volume is too large.

CRANBERRY WALNUT BREAD

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Milk	135ml	190ml	220ml	264ml
Eggs	1	3	4	5
Butter oil	3 Tbs	5 Tbs	6 Tbs	7 Tbs
Sugar	3 Tbs	5 Tbs	6 Tbs	7 Tbs
Salt	1¼ Tsp	2 Tsp	2 ½ Tsp	1¾ Tsp
Lemon peel	½ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Bread flour	300g	500g	620g	750g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	¾ packet	1 packet
Dried cranberries or Dried cherries	30g	60g	75g	90g
Walnuts chopped	30g	60g	75g	90g

Program : SWEET

CINNAMON RAISIN NUT BREAD

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	200ml	330ml	450ml	540ml
Oil	1 Tbs	3 Tbs	4 Tbs	5 Tbs
Cinnamon	½ Tsp	1 Tsp	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Dark brown sugar	¾ Tbs	1¼ Tbs	1 ½ Tsp	1¾ Tsp
Rosins	50g	80g	110g	130g
Nuts	50g	80g	110g	130g
Salt	1 Tsp	2 Tsp	2 ½ Tsp	2¾ Tsp
Bread flour	280g	460g	580g	700g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	¾ packet	1 packet

Program : SWEET

RICH SWEET BREAD

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	130ml	210ml	270ml	325ml
Eggs	1	3	4	5
oil	1 Tbs	3 Tbs	4 Tbs	5 Tbs
Sugar	1 Tbs	3 Tbs	4 Tbs	5 Tbs
Salt	1Tsp	2 Tsp	2 ½ Tsp	2¾ Tsp
Bread flour	280g	460g	580g	700g
Rosins	40g	75g	100g	120g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	¾ packet	1 packet

Program : SWEET

HOLIDAY BREAD

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	100ml	150ml	180ml	215ml
Milk	70ml	230ml	300ml	360ml
Oil	1½ Tbs	3 Tbs	4 Tbs	5 Tbs
Salt	1½ Tsp	2 ½ Tsp	3 Tsp	3½ Tsp
Sugar	3 Tbs	5 Tbs	6 Tbs	7 Tbs
Bread flour	280g	460g	580g	470g
Walnuts chopped	50g	80g	110g	90g
Candied fruit	50g	80g	110g	90g
Dry yeast	¼ packet	¾ packet	¾ packet	1 packet

Program : SWEET

SANDWICH BREAD

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	200ml	340ml	460ml	550ml
Margarine or butter	1 Tbs	2 Tbs	2 ½ Tbs	2¾ Tbs
Salt	1 Tsp	2 Tsp	2 ½ Tsp	2¾ Tsp
Dry milk	1 Tbs	2Tbs	2 ½ Tbs	2¾ Tbs
Sugar	2 Tbs	4 Tbs	5 Tbs	6 Tbs
Bread flour	305g	500g	620g	750g
Dry yeast	½ packet	¾ packet	¾ packet	1 packet

Program : Sandwich

WHOLE WHEAT SANDWICH BREAD

LOAF SIZE	550g	1000g	1200g	1400g
Water	300ml	450ml	570ml	690ml
Wheat whole meal flour	290g	500g	620g	750g
Dry milk	1¼ Tbs	2 Tbs	2 ½ Tbs	2¾ Tbs
Salt	1¼ Tsp	2 Tsp	2 ½ Tsp	2¾ Tsp
Margarine or butter	1¼ Tbs	2 Tbs	2 ½ Tbs	2¾ Tbs
Honey	2 Tbs	3 Tbs	4 Tbs	4 Tbs
Dry yeast	½ packet	¾ packet	1 packet	1¼ packet

Program : Sandwich

Dough Preparation

You can easily prepare dough with the DOUGH program Of your bread baking machine. The dough can be further Worked and baked in your oven. During the 2 nd kneading phase add the ingredients when You hear the acoustic signal. In the Dough program there are no differences in the Baking levels. We will provide the doses that can be prepared. Here are a few recipes:

French Baguette

Dough Size	NORMAL	BIG
Water	375ml	550ml
Dried wheat leaven	25g	50g
Salt	1tsp	½ tsp
Sugar	1tsp	½ tsp
Bread flour	75g	100g
Dry yeast	¾packet	1packet

Program: DOUGH

- Divide the dough when ready into 2-4 parts, form long loaf shapes and leave them to rest for 30-40 minutes. Make a series of diagonal cuts on the top surface and Put the bread to bake in the oven.

Wholemeal Pizza

Dough Size	NORMAL	BIG
Water	150ml	225ml
Salt	½ tsp	1tsp
Olive oil	2tbsp	3tbsp
Wheat wholemeal flour	300g	450g
Wheat germs	1tbsp	1½ tbsp
Dry yeast	½ packet	¾packet

Program: DOUGH

- Spread the dough, make round forms and leave them to rest for 10 minutes.
- Spread pizza sauce on the dough and the desired filling.
- Bake for 20 minutes.

Croissants

Dough Size	14 pieces
Egg	1
Fill with water or milk to	225ml
Butter	60g
Salt	1tsp
Sugar	2tbsp
Bread flour	400g
Dry yeast	$\frac{3}{4}$ packet

Program: DOUGH

- Take the dough from the container , knead , leave it to rest and work it again;
- Cover the dough and put in the refrigerator for 30 minutes;
- Roll out the dough into a rectangle and spread melted Butter on it (not on the edges).Fold the dough three Times (like a letter). Repeat this procedure three times.
- Place the dough in a plastic bag for at least 1 hour or overnight in the refrigerator.
- Roll out the dough into a rectangle and cut it into 9(18) squares. Cut each square diagonally.
- Roll up the triangles starting from the wider side and lay them on a greased baking tin.
- Coat them with beaten eggs and bake them for 20 minutes in an oven heated to 190°C. Do not open the Oven while baking!

Coffee Cake

Dough Size	NORMAL	BIG
Milk	170ml	225ml
Salt	$\frac{1}{4}$ tsp	$\frac{1}{2}$ tsp
Egg yolk	1	1
Butter of Margarine	10g	20g
Bread flour	350g	450g
Sugar	35g	50g
Dry yeast	$\frac{1}{2}$ packet	$\frac{3}{4}$ packet

Program : DOUGH

- Take the dough out of the container and work it.
- Make a round or square shape with it and add the following fillings.

Melted butter	2tbsp	3tbsp
Sugar	75g	100g
Grated cinnamon	1tsp	$1\frac{1}{2}$ tsp
Crushed nuts	60g	90g
icing ,as much as you like		

- Spread the butter on the dough.
- Mix the sugar, cinnamon and nuts in a bowl and spread them on the butter.
- Leave the dough to rest for 30 minutes in a warm place and then bake.

Pretzels

Dough Size	NORMAL	BIG
Water	200ml	300ml
Salt	¼tsp	½ tsp
Bread flour	360g	540g
Sugar	½ tsp	¾tsp
Dry yeast	½ packet	¾packet
1 egg (slightly beaten) to spread		
Coarse-grained salt to spread		
Fill all the ingredients except the egg and coarse-grained salt in the container.		
program : Dough		

- When the acoustic signal rings and the display shows 0:00, press the START/STOP key.
- Heat the oven to 230°C
- Divide the dough into pieces and form a long thin roll out of each piece of dough.
- Make the pretzels and lay them on a greased baking tin.
- Coat the pretzels with the beaten egg and then spread the salt.
- Bake the pretzels at 200°C for 12-15 minutes in the preheated oven.

Yeast rolls

If you please, can put an apricot in the middle before Baking Coat the baked and cooled “fried eggs” with powdered sugar.

Rolls	9 pieces	12pieces
Milk	100ml	200ml
Salt	¾tsp	1tsp
Water	30ml	45ml
Butter	30g	45g
Whole egg	1	1+1 egg yolk
Bread flour	350g	450
Sugar	1½ tbsp	2tbsp
Dry yeast	½ packet	¾packet

Program : DOUGH

Shape the dough as you please or work it as follows for Cinnamon rolls (Danish pastry):

Filling

Melted Butter / Margarine	50g	100g
Sugar	50g	100g
Grated cinnamon	½ tsp	¾tsp
Icing, as much as you like		

- Take the dough out of the baking container and work in thoroughly.
- Roll it out into a rectangle on a floured work surface and spread the butter cream on the dough. Mix the sugar and cinnamon and spread on the butter.
- Roll it up starting from the wider side. Tuck in the sides well.
- Cut the roll into pieces and lay them on a baking tin without making them touch with one another.
- Leave them to rest for about 40 min.
- Bake them at 190°C for 25-30 minutes in a preheated oven.
- Cover them with icing while they are still hot.

Bran rolls

Ingredients for bran rolls	9 pieces	12 pieces
Water	325ml	430ml
Salt	1tsp	1½ tsp
Butter or Margarine	30g	40g
Pure lecithin powder*	5g	8g
Bread flour	400g	600g
Pollard	75g	100g
Sugar	1tsp	1½ tsp
Dry yeast	¾packet	1 packet

Program : DOUGH

- Remove the dough when the program is over.
- Work the dough and make rolls out of it which need to be further worked.
- Bake at 200°C in a preheated oven.

* Pure lecithin powder is a natural emulsifier that improves the volume of the bread ,makes the soft part softer and lighter and keeps it fresh longer.

Christmas Stollen

Ingredients for a Christmas Stollen weighing	100g
Milk	125ml
Butter cream	125g
Eggs	1
Rum	3tbsp
Bread flour	500g
Sugar	100g
Candied lemon peels	50g
Candied orange peels	25g
Raisins	100g
Salt	1pinch
Cinnamon	2pinches
Dry yeast	2packet

Program: DOUGH

Take the dough from the container, press it into a Stollen shape tin. Bake at 180°C (160°C in a hot -air oven) for about 1-1'15" hours (for large quantities).

Brioches

Ingredients	9 pieces	12 pieces
Egg	1	2
Fill with water or milk up to	225ml	300ml
Butter or margarine	55g	75g
Salt	½ tsp	¾tsp
Sugar	40g	50g
Bread flour	400g	540g
Dry yeast	¾packet	1 packet

Program : DOUGH

- Take the dough from the container, work it and divide it into pieces.
- Make one small and one large ball out of each piece.
- Place the large ball into a greased brioche tin. Place the Small ball on top of it . Leave it to rise until its volume doubles.
- Mix an egg with some sugar, coat the brioches and bake.

Marmalade

It is easy to make jams or marmalades with the bread Baking machine. Even if you have never made marmalade before, it is worth giving it a try .you can be sure to make especially tasty marmalades.

Proceed as follows:

- Wash fresh, ripe fruit. Peel the apples. Peaches pears And other hard-peeled fruits.
- Always use the recommended doses, as these are precisely determined for the MARMALADE program.
Otherwise the marmalade risks to boil too early or to Spill over.
- Weigh the fruit , cut it into small pieces (max 1cm) or Add the 2:1 jellifying sugar in the specified quantities.
Do not absolutely use normal sugar or 1:1 jellifying Sugar, as the jam will not be thick enough.
- Mix the fruit with the sugar and start the program that runs completely automatically.
- After 1'20" the acoustic signal is given .you can fill the marmalade into glass jars. Close the jars well

Strawberry Jam

Washed and cleaned fresh strawberries, either cut into pieces or pureed	900g
2:1 jellifying sugar	500g
Lemon juice	1tbsp

- Mix all the ingredients in the container with a plastic Scraper.
- Select the MARMALADE program and start.
- Remove the sugar remains on the side of the container with a spatula.
- When the acoustic signal is given , take the container out of the appliance with oven cloths.
- Fill the marmalade into glass jars and close them well.

Berry Jam

Thawed deep-frozen berries	950g
2:1 jellifying sugar	500g
Lemon juice	1tbsp

- Mix all the ingredients in the container.
- Select the MARMALADE program and start.
- Remove the sugar remains on the side of the container with a spatula.
- When the acoustic signal is given, take the container Out of the appliance with oven cloths.
- Fill the marmalade into glass jars and close them well.

Orange jam

Peeled and thinly diced oranges	900g
Peeled and thinly diced lemons	100g
2:1 jellifying sugar	500g

- Peel the oranges and lemons and cut, them into pieces.
- Add the sugar and mix all the ingredients in the container.
- Select the MARMALADE program and start.
- Remove the sugar remains on the side of the container with a plastic spatula.
- When the acoustic signal is given , take the container out of the appliance with oven cloths.
Fill the marmalade into glass jars and close them well.

Troubleshooting

PROBLEM	REASON	SOLUTION
Loaf rises, then falls.		<ul style="list-style-type: none"> • Decrease water or milk for 1-2tbsp, use colder liquid. • Increase salt for ¼tsp. • Increase flour for 1-2tbsp, use fresher flour, use right type of flour. • Decrease yeast for ⅛-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting.
Bread rises too high.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much yeast added. • Too much flour or incorrect type of flour. • Not enough salt or forgot to add it. • Liquid touched yeast before kneading. 	<ul style="list-style-type: none"> • Decrease water or milk for 1-2tbs, use colder liquid. • Increase sald for ¼tsp. • Decrease sugar or honey for ½tsp. • Decrease flour for 1-2tbsp. • Decrease yeast for ⅛-¼tsp, use right type of yeast at right setting.
Bread does not rise enough.	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough yeast. • Yeast is too old or wrong type used. • Too much/not enough water/liquid. • Lid has been opened during the rising program. • Wrong type of flour used or stale flour. • Liquid was too cold or too hot. • No sugar added. 	<ul style="list-style-type: none"> • Increase water or milk for 1-2tbsp. • Decrease salt for ¼tsp. • Increase sugar or honey for ½tsp. • Use fresher flour, use right type of flour. • Increase yeast for ⅛-¼tsp, use right type of yeast at right setting.
Loaf is short and heavy.		<ul style="list-style-type: none"> • Use fresher flour, use right type of flour. • Add yeast, use fresh yeast, use right type o yeast at right setting.
Crust too light.		<ul style="list-style-type: none"> • Increase sugar or honey for ½tsp.
Loaf is uncooked.		<ul style="list-style-type: none"> • Check power supply, select correct settings.
Loaf is overcooked.		<ul style="list-style-type: none"> • Decrease sugar or honey for ½tsp. • Select correct settings.
Bread mixture is unmixed.		<ul style="list-style-type: none"> • Place bread pan properly, push kneading blade correctly onto shaft in bread pan.
High altitude adjustment.		<ul style="list-style-type: none"> • Decrease water or milk for 1-2tbsp. • Decrease sugar or honey for ½tsp. • Decrease yeast for ⅛-¼tsp.
Bread does not rise at all.	<ul style="list-style-type: none"> • Forgot to add yeast or yeast was stale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Yeast should be discarded 48 hours after opening and not be

	<ul style="list-style-type: none"> • Yeast killed by contact with salt or by adding an ingredient that is too hot. • Liquid touched yeast before kneading. 	<p>past its expiry date.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Always place the ingredients in the order stated in the recipe with the liquid first and yeast last. • Only use tepid ingredients.
Wholemeal bread has less rise.	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal for bread made with wholemeal flour to have less rise and a denser texture. 	<ul style="list-style-type: none"> • For a lighter texture use the 50% wholemeal recipe.
Wholemeal bread sometimes has a wrinkled top or slightly sunken top.	<ul style="list-style-type: none"> • This is typical for wholemeal bread in your Home Bread Maker as the gluten gets overstretched in the kneading, rising and baking processes. 	<ul style="list-style-type: none"> • You may prefer results using correct program for Rapid Baked Wholemeal bread which has a shorter rising time. • The rustic appearance does not affect the taste and quality of the bread.
Loaf had a big air hole inside or top crust has split/erupted.	<ul style="list-style-type: none"> • Liquid touched yeast before kneading. 	<ul style="list-style-type: none"> • Always place the ingredients in the order stated in the recipe with the liquid first. • When using the delayed start option make sure the yeast is in the centre of the pan.
Heavy, lumpy bread.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid. • Not enough yeast. • Too much flour. • Older ingredients or wrong type of flour. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce the liquid by 1-2 tbsp at a time. Use accurate measures. • Increase yeast by 1/4 tsp at a time. • Reduce quantity of flour. • Use fresh ingredients.
Open, moist/too porous bread.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid. • No salt added. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use accurate measures. • In high humidity use a little less water. • Different batches of flour may require less liquid.
Air bubble under the crust.	<ul style="list-style-type: none"> • The dough was poorly mixed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unfortunately this does happen on one-off occasions. If the problem persists add an extra tablespoon of liquid.
Display "H:HH" after pressing "start/stop" button.	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature in bread maker is too high to make bread. 	<ul style="list-style-type: none"> • Press "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down.

Legenda:

Drojdie uscată (1 pachet) = 7g

Drojdie (1 pachet) = 25g

Rețete clasice de pâine**Tabel cu opțiuni pentru coacere**

	BM 1400 E
1	BASIC
2	WHOLE WHEAT
3	FRENCH
4	QUICK
5	SWEET
6	CAKE
7	JAM
8	DOUGHT
9	ULTRA FAST
10	BAKE
11	DESSERT
12	HOME MADE

PÂINE ALBĂ TRADIȚIONALĂ

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	240ml	350ml	480ml	540ml
Margarină ori unt	1 lingură	1 ½ lingură	2 lingură	2 lingură
Sare	1 linguri	1 3/4 linguri	2 linguri	2 linguri
Lapte praf	1¼ lingură	2 lingură	2 ½ lingură	3 lingură
Zahăr	1¼ lingură	2 lingură	2 ½ lingură	3 lingură
Făină pentru pâine	310g	500g	620g	760g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1½ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine Albă

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	250ml	350ml	500ml	540ml
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	2 linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	2 linguri
Griș de grâu arăut	100g	150g	200g	240g
Făină pentru pâine	250g	350g	500g	540g
Drojdie	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1½ pachet

Program : PÂINE FRANȚUZEASCĂ

Pâine cu nuci & stafide

Sfat: Adăugați stafidele și nucile după semnalul acustic din timpul celei de-a doua faze de frământare.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă sau lapte	138ml	275ml	350ml	420g
Margarină sau unt	15g	30g	40g	50g
Sare	¼ linguri	½ linguri	¾ linguri	1 linguri
Zahăr	½ linguri	1 lingură	2 lingură	2 linguri
Făină pentru pâine	250g	500g	650g	620g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1½ pachet
Stafide	38g	75g	100g	100g
Nuci zdrobite	20g	40g	60g	60g

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Atenție: Atunci când folosiți programul PÂINE DULCE, pâinea este mai ușoară. Folosiți dozele pentru Nivelul I, altfel volumul va fi mai mare.

Pâine cu semințe de mac

Sfat: Înainte de ultima creștere a aluatului, deschideți pentru scurt timp capacul și umeziți aluatul cu puțină apă și apoi presărați cu semințe de mac. Aranjați și introduceți delicat semințele cu mâna în aluat.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	190ml	375ml	570ml	680ml
Făină pentru pâine	250g	500g	670g	805g
Griș de grâu	40g	75g	130g	155g
Zahăr	½ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	2 linguri
Sare	½ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	2 linguri
Semințe de mac întregi măcinate	25g	50g	75g	90g
Nucșoară răzuită	1 de cuțit	1 de cuțit	2 de cuțit	2 de cuțit
Unt	8g	15g	20g	25g
Parmesan ras	1 lingură	1 lingură	1 ½ lingură	2 lingură
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1½ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Atenție: Atunci când folosiți programul PÂINE DULCE, pâinea este mai ușoară. Folosiți dozele pentru Nivelul I. Altfel volumul va fi mai mare.

Pâine albă franțuzească

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	190ml	375ml	550ml	660ml
Sare	1 linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1 ¾ linguri
Ulei vegetal	½ lingură	1 lingură	1 ½ linguri	1 ¾ linguri
Făină pentru pâine	270g	525g	700g	840g
Făină de grâu arnăut	35g	75g	100g	120g
Zahăr	½ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	2 linguri
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1½ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine albă italienească

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	190ml	375ml	570ml	690ml
Sare	½ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	2 linguri
Ulei vegetal	½ linguri	1 lingură	1 ½ lingură	2 lingură
Zahăr	½ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	2 linguri
Făină pentru pâine	240g	475g	650g	570g
Griș de grâu	50g	100g	150g	180g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1½ pachet

Program: SANDVIȘ

Pâine cu ovăz

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	180ml	350ml	500ml	600ml
Margarină sau unt	15g	25g	30g	36g
Sare	½ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr brun	½ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Rulouri "Fulgi Delicați" de ovăz	75g	150g	200g	240g
Făină pentru pâine	190g	375g	550g	660g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1½ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZA

Pâine cu lapte bătut

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Lapte bătut	190ml	375ml	550ml	660ml
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Făină pentru pâine	250g	500g	760g	915g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PÂINE FRANȚUZEASCĂ

Pâine albă din făină grifică

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Lapte	175ml	275ml	350ml	420ml
Margarină sau unt	16g	25g	30g	35g
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Făină pentru pâine	300g	500g	650g	780g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program : PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din făină integrală

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	215ml	350ml	500ml	600g
Margarină sau unt	15g	25g	35g	42g
Sare	¼ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¼ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¼ linguri
Făină pentru pâine	160g	270g	380g	450g
Făină integrală de grâu	160g	270g	380g	450g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program : PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu stafide

Sfat: Adăugați stafidele sau orice alt tip de fruct uscat după semnalul acustic din timpul celei de-a doua faze de frământare.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	170ml	275ml	350ml	420 ml
Margarină sau unt	10g	30g	40g	48g
Sare	¼ linguri	½ linguri	¾ linguri	1 linguri
Miere de albine	¾ lingură	1 lingură	2 lingură	2¼ lingură
Făină pentru pâine	305 g	500g	650g	780g
Scorțișoară	½ linguri	¾ linguri	1 linguri	1¼ linguri
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet
Stafide/fructe uscate	40g	75g	100g	120g

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ sau DULCE

Atenție: Atunci când utilizați programul PÂINE DULCE, pâinea este mai ușoară. Folosiți dozele pentru Nivelul I, altfel volumul va fi prea mare.

Pâine din făină grifică

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	175ml	300ml	450ml	540ml
Sare	¾ linguri	1 linguri	1½ linguri	1¼ linguri
Drojdie de grâu uscată*	16g	25g	40g	48g
Făină pentru pâine	305g	500g	670g	800g
Zahăr	½ linguri	1 linguri	1½ linguri	1¼ linguri
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PÂINE FRANȚUZEASCĂ

* Drojdia de grâu îmbunătățește consistența aluatului, prospețimea și gustul. Este mai moale decât drojdia de seară.

Pâine cu ceapă

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	200ml	350ml	500ml	600ml
Sare	¾ linguri	1 linguri	1½ linguri	1¼ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 linguri	1¼ linguri
Cepe pe grătar	25g	50g	75g	90g
Făină pentru pâine	320g	540g	760g	910g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine dulce

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Lapte proaspăt	175ml	275ml	400ml	480ml
Margarină sau unt	16g	25g	35g	42g
Ouă	1	2	4	5
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Miere de albine	1¼ lingură	2lingură	3lingură	4 lingură
Făină pentru pâine	305g	500g	700g	840g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program : PROGRAMUL DE BAZĂ

Atenție: Atunci când utilizați programul PÂINE DULCE, pâinea este mai ușoară.

Folosiți dozele pentru Nivelul I, altfel volumul va fi prea mare.

Pâine cu cartofi

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă sau lapte	175ml	300ml	400ml	480ml
Margarină sau unt	16g	25g	35g	42g
Ouă	1	1	1	1
Piure de cartofi	95g	150g	200g	240g
Sare	1 linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¼ linguri
Făină pentru pâine	350g	630g	780g	840g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet	1¼pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din aluat dospit

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Aluat dospit uscat*	½ pachet	½ pachet	¾pachet	1 pachet
Apă	215ml	350ml	450ml	540ml
Mirodenii pentru pâine	½ linguri	½ linguri	1 linguri	1¼ linguri
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Făină de secară	150g	250g	340g	410g
Făină pentru pâine	160g	250g	340g	410g
Drojdie uscată	½ pachet	1 pachet	1¼pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

* Aluatul dospit uscat este concentrat și se găsește în pachete de 15g.

Pâine graham de grâu

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	215ml	350ml	550ml	660ml
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Unt sau margarină	15g	25g	30g	35g
Miere de albine	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¼ linguri
Oțet	½ linguri	¾ linguri	1 lingură	1¼ lingură
Făină din grâu integral	305g	500g	700g	840g
Drojdie uscată	½ pachet	1 pachet	1¼pachet	1¼pachet

Program: GRÂU INTEGRAL

Pâine neagră din făină grifică

Sfat: Mirodeniile pot fi adăugate întregi ori zdrobite. Înainte de ultima creștere a aluatului, deschideți pentru scurt timp capacul, umeziți aluatul cu puțină apă și presărați ovăz sau mei. Aranjați ușor semințele cu mâna în aluat.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	215ml	350ml	450ml	540ml
Făină de secară	105g	170g	220g	265g
Făină din grâu integral	105g	170g	220g	265g
Făină de secară albă	136g	170g	220g	265g
Sirop de sfeclă	¼ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾linguri
Grăunți de cușoare	¼ linguri	¼ linguri	1 ½ linguri	1¾linguri
Coriandru	¼ linguri	¼ linguri	1 ½ linguri	1¾linguri
Nastrgan muškadni orešček	½ linguri	1 linguri	2 linguri	2¼linguri
Nucșoară răzuită	¼ linguri	1 linguri	1 linguri	1¼
Aluat dospit uscat	¼ pachet	½ pachet	¾pachet	1 pachet
Drojdie uscată	¼ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine de secară

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	215ml	350ml	450ml	540ml
Aluat dospit uscat*	¼ pachet	½ pachet	¾ pachet	1 pachet
Sare	¼ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr	½ linguri	½ linguri	¾ linguri	1 linguri
Maț de secară	5g	10g	15g	18g
Făină de secară	190g	300g	400g	480g
Făină pentru pâine	120g	200g	260g	310g
Drojdie	¾ pachet	1 pachet	1½pachet	1¾pachet

Program: GRAŪ INTEGRAL

PÂINE CU MĂR ȘI NUCĂ

Ouă	2
Lapte	40 ml
Ulei	4 linguri
Zahăr	1 ceașcă
Mere decojite și coapte pe grătar	2 ceașcă
Nuci scobite	1 ceașcă
Făină universală	380 g
Bicarbonat de sodiu	1 linguriță
Praf de copt	1 linguriță
Sare	½ linguriță
Nucșoară	½ linguriță
Scorțișoară	½ linguriță

Program: REPEDE

PÂINE IRLANDEZĂ CRESCUTĂ CU BICARBONAT DE SODIU

Lapte bătut	370 ml
Ouă	2
Semințe de chimen	1lingură
Făină universală	500 g
Zahăr	½ ceașcă
Bicarbonat de sodiu	1 lingură
Sare	½ linguriță
Stafide	1 ceașcă

Program: REPEDE

PÂINE CU BANANE ȘI NUCI

Lapte	250 ml
Ulei	4 linguri
Banane decojite și zdrobite:	2 cești
Ouă	4
Zahăr	½ ceașcă
Zahăr brun la piculețe:	½ ceașcă
Nuci zdrobite:	1 ceașcă
Făină universală	380 g
Bicarbonat de sodiu:	2 lingurițe
Sare	2 lingurițe

program: REPEDE

TURTĂ DE MĂLAI

Lapte	250 ml
Ouă	4
Ulei	1/3 linguriță
Zahăr	¼ ceașcă
sare	1 linguriță
Făină universală	300 g
Făină de porumb	120 g
Praf de copt	5 lingurițe

Program: REPEDE

Pâine din făină integrală grifică

Pâini din șapte cereale

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	290ml	500ml	700ml	840ml
Margarină sau unt	15g	30g	50g	60g
Sare	¾ linguri	1 ½ linguri	2 linguri	2¼ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 ½ linguri	2 linguri	2¼ linguri
Oțet	¾ linguri	1 ½ lingură	2 lingură	2¼ lingură
Făină integrală	340g	550g	750g	900g
7-semințe de cereale	180g	200g	300g	360g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program : GRAU INTEGRAL

Pâine din făină integrală bavareză

Sfat: în loc de chimen, puteți folosi de asemenea ½ linguriță (5 g) de coriandru. Chimen dulce ori anison.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	175ml	300 ml	360ml	430ml
Făină din grâu integral	240g	400g	570g	690g
Făină integrală de seară	80g	125g	150g	180g
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Chimen	¾ lingură	1 lingură	2 lingură	2¼ lingură
Cartofi de mărime medie fierți și făcuți piure	40g	100g	150g	180g
Aluat dospit uscat	½ pachet	½ pachet	¾ pachet	1 pachet
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: GRĂU INTEGRAL

Pâine din făină integrală cu gust de arțar

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Margarină sau unt	15g	25g	35g	42g
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Sirop de arțar	¾ lingură	1 ½ lingură	2 lingură	2¼ lingură
Făină pentru pâine	330g	540g	260g	315g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din făină integrală cu iaurt

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă sau lapte	160ml	250ml	300ml	360ml
Iaurt	95g	150g	200g	240ml
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Oțet	½ lingură	¾ lingură	1 lingură	1¼ lingură
Făină din grâu integral	300g	500g	700g	840g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din irimic

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	215ml	350ml	500ml	600ml
Margarină sau unt	20g	30g	40g	48g
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Irimic din grâu	40g	75g	100g	120g
Germenii din bobul de grâu	30g	50g	70g	85g
Făină din grâu integral	240g	400g	650g	780g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: GRĂU INTEGRAL

Pâine Coreal

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	272ml	450ml	650ml	780ml
Făină din grâu integral	110g	175g	250g	300g
Făină integrală de seară	110g	175g	250g	300g
Făină grifică de seară	30g	50g	70g	85g
Făină de semințe necoapte de seară albă	30g	50g	70g	85g
Făină de hrișcă	30g	50g	70g	85g
Făină de hrișcă	20g	35g	50g	60g
Semințe de floarea soarelui	20g	35g	50g	60g
Semințe de in	¼ lingură	1 lingură	1 ½ linguri	1¾ linguri
Susan	¼ lingură	1 lingură	1 ½ linguri	1¾ linguri
Sare	¼ lingură	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Miere de albine	¼ lingură	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Aluat dospit uscat	½ pachet	½ pachet	¾ pachet	1 pachet
Drojdie uscată	¼ pachet	1 pachet	1¼ pachet	1¾ pachet

Program: GRĂU INTEGRAL

Pâine din făină de seară albă

Sfat: deschideți pentru scurt timp capacul aparatului înainte de ultima creștere a aluatului, umeziți pâinea cu apă caldă, presărați ovăzul sau seara albă și introduceți-le în aluat prin apăsare ușoară cu mâna.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Lapte bătut	240ml	400ml	500ml	600ml
Făină integrală de seară albă	136g	230g	280g	335g
Făină integrală de seară	105g	180g	230g	280g
Făină grifică de seară albă	105g	180g	180g	215g
Semințe de floarea soarelui	40g	75g	100g	120g
Sare	¼ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr	¼ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Aluat dospit uscat	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¾ pachet
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¾ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din făină 100% integrală

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	215ml	350ml	500ml	600ml
Sare	¼ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Miere de albine	¼ linguri	1 linguri	2 linguri	2 linguri
Făină din grâu integral	330g	540g	760g	915g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¾ pachet

Program: GRĂU INTEGRAL

Pâine neagră

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	240ml	400ml	450ml	540ml
Făină integrală de seară	105g	180g	180g	215g
Făină integrală de seară	105g	180g	180g	215g
Făină din grâu integral	135g	230g	280g	335g
Malț negru (făcut din malț de orz prăjit) - vândut în magazinele cu alimente de tot felul – conferă o culoare închisă interiorului pâinii dumneavoastră	5g	10g	15g	20g
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Semințe de floarea soarelui	40g	75g	100g	120g
Sirop de sfeclă roșie	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: GRĂU INTEGRAL

Pâine din făină de grâu integral pură

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	215ml	350ml	550ml	660ml
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Ulei vegetal	¾ linguri	1 lingură	1 ½ lingură	1¾ linguri
Miere de albine	½ linguri	¾ linguri	1 linguri	1¼ linguri
Sirop de sfeclă	½ linguri	¾ linguri	1 linguri	1¼ linguri
Făină din grâu integral	305g	500g	760g	910g
Gluten natural din grâu	½ lingură	¾ lingură	1 lingură	1¼ lingură
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: GRĂU INTEGRAL

Pâine cu bere

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	120ml	200ml	225ml	270ml
Bere	120ml	200ml	225ml	270ml
Făină din grâu integral	145g	230g	280g	335g
Făină de hrișcă	110g	180g	180g	215g
Făină integrală de seară albă	110g	180g	180g	215g
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Susan	28g	50g	75g	90g
Malț negru (malț de orz)	3g	5g	10g	12g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet
Aluat dospit uscat	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

TOT felul de delicii ale brutăriei

Pâine colorată pentru mic dejun

Sfat: Muesli crocant poate fi înlocuit cu Muesli cu ciocolată sau cu muesli dumneavoastră preferat.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Lapte	160ml	250ml	330ml	400ml
Făină pentru pâine	256g	425g	570g	690g
Zahăr	¾ lingură	1 ½ lingură	2lingură	2linguri
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¼ linguri
Prune fără sămburi uscate	9g	15g	20g	25g
Prune fără sămburi uscate	30g	50g	75g	90g
Muesli crocant	< ½ lingură	< ¾ lingură	< 1 lingură	< 1¼ lingură
Unt	16g	25g	35g	42g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Atenție: Atunci când folosiți programul PÂINE DULCE, pâinea este mai ușoară. Folosiți dozele pentru Nivelul I, altfel volumul va fi mai mare.

Pâine cu stafide în rom și nuci

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Lapte sau apă	170ml	280ml	350ml	420ml
Rom 40%	¾ lingură	1 lingură	2 lingură	2¼ lingură
Unt	20g	30g	40g	48g
Făină din grâu integral	305g	500g	650g	780g
Miere de pin	1¼ lingură	2 lingură	3 lingură	3 lingură
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¼ linguri
Miez întreg de nucă*	20g	40g	60g	72g
Stafide înmuiate în rom*	30g	50g	75g	90g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Atenție: Atunci când folosiți programul PÂINE DULCE, pâinea este mai ușoară. Folosiți dozele pentru Nivelul I, altfel volumul va fi mai mare.

*Adăugați aceste ingrediente după primul semnal acustic.

Pâine cu iaurt

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă sau lapte	160ml	250ml	300ml	360ml
Iaurt	85g	150g	200g	240g
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¼ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¼ linguri
Făină pentru pâine	305g	500g	700g	840g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine franțuzească cu miere de albine

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	200ml	325ml	450ml	540ml
Sare	$\frac{3}{4}$ linguri	1 linguri	1 $\frac{1}{2}$ linguri	1 $\frac{3}{4}$ linguri
Ulei de măsline	$\frac{3}{4}$ lingură	2 lingură	1 $\frac{1}{2}$ lingură	1 $\frac{3}{4}$ lingură
Miere de albine	1 $\frac{1}{4}$ lingură	1 $\frac{1}{2}$ lingură	$\frac{3}{4}$ lingură	1 lingură
Făină pentru pâine	280g	450g	600g	720g
Făină din grâu amăut	40g	75g	100g	120g
Drojdie uscată	$\frac{1}{2}$ pachet	$\frac{3}{4}$ pachet	1 pachet	1 $\frac{1}{4}$ pachet

Program: RAPID

Atenție: Atunci când folosiți programul PÂINE DULCE, pâinea este mai ușoară. Folosiți dozele pentru Nivelul I, altfel volumul va fi mai mare.

Pâine cu brânză proaspătă

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă sau lapte	128ml	200ml	300ml	360ml
Margarină sau unt	20ml	30g	40g	50g
Ouă întregi	1	1	1	1
Sare	$\frac{3}{4}$ linguri	1 linguri	1 $\frac{1}{2}$ linguri	1 $\frac{3}{4}$ linguri
Zahăr	$\frac{3}{4}$ linguri	1 lingură	1 $\frac{1}{2}$ lingură	1 $\frac{3}{4}$ lingură
Brânză proaspătă granulată	72g	125g	200g	240g
Făină pentru pâine	300g	500g	700g	840g
Drojdie uscată	$\frac{1}{2}$ pachet	$\frac{3}{4}$ pachet	1 pachet	1 $\frac{1}{4}$ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu amaretto

Sfat: În loc să folosiți frunze de migdal, puteți folosi chiar migdale zdrobite. Amaretto poate fi înlocuit cu lapte sau apă.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Lapte sau apă	130ml	200ml	200ml	240ml
Amaretto	40ml	75ml	100ml	120ml
Făină pentru pâine	300g	500g	650g	780g
Zahăr	$\frac{3}{4}$ lingură	1 lingură	2 lingură	2 lingură
Sare	$\frac{3}{4}$ linguri	1 $\frac{1}{2}$ linguri	1 $\frac{3}{4}$ linguri	2 linguri
Unt	20g	30g	40g	48g
Frunze de migdal	20g	75g	100g	120g
Drojdie uscată	$\frac{1}{2}$ pachet	$\frac{3}{4}$ pachet	1 pachet	1 $\frac{1}{4}$ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Atenție: Atunci când folosiți programul PÂINE DULCE, pâinea este mai ușoară. Folosiți dozele pentru Nivelul I, altfel volumul va fi mai mare.

Pâine cu ierbur

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Lapte bătut	225g	375ml	550ml	660ml
Sare	$\frac{3}{4}$ linguri	1 linguri	1 $\frac{1}{2}$ linguri	1 $\frac{3}{4}$ linguri
Unt	6g	10 g	20g	25g
Zahăr	$\frac{3}{4}$ linguri	1 linguri	1 $\frac{1}{2}$ linguri	1 $\frac{3}{4}$ linguri
Făină pentru pâine	300g	500g	760g	910g
Pătrunjel proaspăt tocat mărunt sau ierbur amestecate	$\frac{3}{4}$ lingură	1 $\frac{1}{2}$ lingură	2 lingură	2 lingură
Drojdie uscată	$\frac{1}{2}$ pachet	$\frac{3}{4}$ pachet	1 pachet	1 $\frac{1}{4}$ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ (coacere imediată)

Pâine cu orez

- Gătiți orezul abundent în apă cu sare și lăsați-l să se răcească Păstrați apa în care ați gătit și folosiți-o cum este descris mai jos.
- Sfat: în loc de apa în care ați fiert orezul, puteți folosi lapte.
- Puteți adăuga 2-3 linguri de stafide și 1 linguriță de scorțișoară.
- Nu puteți să coaceți o franzelă mai mare, pâinea va deveni prea lipicioasă.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apa în care ați fiert orez	180ml	300ml	350ml	420ml
Făină pentru pâine	320g	540g	650g	780g
Greutate brută orez bob rotund	280g	50g	75g	90g
Zahăr	1 $\frac{1}{4}$ linguri	2 linguri	3 linguri	3 $\frac{1}{2}$ linguri
Drojdie uscată	$\frac{1}{2}$ pachet	$\frac{3}{4}$ pachet	1 pachet	1 $\frac{1}{4}$ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu morcovi

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
apă	170ml	275ml	350ml	420ml
Unt	16g	25g	30g	36g
Făină pentru pâine	300g	500g	650g	780g
Morcovi tăiați bucățele mici*	32g	60g	90g	110g
Sare	$\frac{3}{4}$ linguri	1 linguri	1 $\frac{1}{2}$ linguri	1 $\frac{3}{4}$ linguri
Zahăr	$\frac{3}{4}$ linguri	1 linguri	1 $\frac{1}{2}$ linguri	1 $\frac{3}{4}$ linguri
Drojdie uscată	$\frac{1}{2}$ pachet	$\frac{3}{4}$ pachet	1 pachet	1 $\frac{1}{4}$ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

*dacă doriți, puteți face un suc de morcovi și puteți adăuga tescovina obținută din cantitatea indicată.

Pâine cu ouă

Sfat: Bateți mai întâi ouăle cu apa într-un pahar gradat până ce se atinge nivelul cerut. Coaceți imediat pâinea și serviți-o cât este proaspătă

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
ouă	1	2	4	5
cu apă sau lapte până la	190ml	275ml	400ml	480g
Margarină sau unt	16g	25g	35g	40g
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Făină pentru pâine	300g	500g	700g	840g
Drojdie	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu semințe de floarea soarelui

Sfat: Adăugați semințele de floarea soarelui după primul semnal acustic. Puteți folosi de asemenea semințe de dovleac. Dacă prăjiți semințele într-o tigaie, gustul va fi mult mai intens.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	230ml	375ml	550ml	660ml
Unt	20g	30g	40g	50g
Făină pentru pâine	320g	525g	700g	840g
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Semințe de floarea soarelui	20g	35g	50g	60g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu smochine & nuci

Sfat: Wenn Sie frische Walnüsse verwenden, bei welchen die Haut der Keme noch weib ist, schmeckt das Brot leicht bitter, aber sehr lecker und passt hervorragend zu neuem Wein.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	215ml	350ml	550ml	660ml
Făină pentru pâine	150g	260g	320g	390g
Făină de secară	200g	400g	450g	540g
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Smochine uscate tăiate mărunț	30g	50g	60g	72g
Nuci zdrobite	30g	50g	60g	72g
Miere de albine	¾ linguri	1 ½ linguri	2 linguri	2¼ linguri
Aluat dospit uscat	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine pentru nuntă (Pâine și sare)

Sfat: dacă ecranul timerului indică 1:30, folosiți un nou vas mic de lut cu diametrul de 5 cm pentru a face un mic șanț în mijlocul pâinii. Atunci pâinea se poate coace. Imediat ce s-a răcit, puteți umple șanțul cu sare. Acesta este un cadou original pentru o nuntă, atunci când vă mutați în altă locuință sau pentru alte ocazii.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Lapte bătut	170ml	250ml	330ml	400ml
apă	95ml	150ml	200ml	240ml
Făină de seară	115g	175g	240g	290g
Făină integrală de seară	115g	175g	240g	290g
Făină pentru pâine	135g	225g	300g	360g
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Aluat dospit uscat	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1½ pachet
Drojdie uscată	½ pachet	1 pachet	1¼ pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu ierburi

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
apă	215ml	350ml	450ml	540ml
Aluat dospit uscat	¼ pachet	½ pachet	¾ pachet	1 pachet
Făină pentru pâine	300g	500g	660g	800g
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Coriandru	¼ linguri	½ linguri	¾ linguri	1 linguri
Chimen	¼ linguri	½ linguri	¾ linguri	1 linguri
Anison	¼ linguri	½ linguri	¾ linguri	1 linguri
Drojdie uscată	½ pachet	1 pachet	1¼ pachet	1½ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine franțuzească cu ierburi

Sfat: puteți mări numărul de căței de usturoi de patru ori mai mult prin tăierea lor în bucățele mici, lăsându-i să se rumenească ușor în unt și adăugându-i la celelalte ingrediente după ce s-au răcit. Gustul este mai bun, puteți de asemenea înlocui sarea cu sare cu ierburi.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
apă	215ml	350ml	480ml	570ml
Făină pentru pâine	320g	525g	700g	840
Făină de grâu arnăut	40g	75g	100g	120g
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Pătrunjel, mărar și călțunaș	1¼ linguri	1 ½ lingură	2 lingură	2½ lingură
Tocate mărunț				
Căței de usturoi zdrobiți	1¼ linguri	2 linguri	3 linguri	3 linguri
Unt	10g	15g	20g	25g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu piper și migdale

Sfat: Această pâine pentru petreceri are un gust mult mai bun cu cremă de brânză. Este mai ușoară. Dacă doriți să fie mai groasă, folosiți jumătate din cantitatea indicată de drojdie.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
apă	190ml	325ml	450ml	540ml
Făină pentru pâine	300g	500g	700g	840g
Sare	$\frac{3}{4}$ linguri	1 linguri	1 $\frac{1}{2}$ linguri	1 $\frac{1}{4}$ linguri
Zahăr	$\frac{3}{4}$ linguri	1 linguri	1 $\frac{1}{2}$ linguri	1 $\frac{1}{4}$ linguri
Unt	10g	15g	20g	25g
Frunze de migdal pe grătar	40g	75g	100g	120g
Grăunți de piper verde	$\frac{3}{4}$ lingură	1 lingură	1 $\frac{1}{2}$ lingură	1 $\frac{1}{4}$ lingură
Drojdie uscată	$\frac{1}{2}$ pachet	$\frac{3}{4}$ pachet	1 pachet	1 $\frac{1}{4}$ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Turtă de mălai

Sfat: Aluatul este potrivit în special pentru coacerea unor cornuri cu coajă crocantă. Folosiți programul PAPID+ALUAT, faceți cornurile și coaceți-le în cuptor.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
apă	190ml	300ml	400ml	480ml
unt	15g	25g	30g	40g
Făină pentru pâine	330g	540g	700g	840g
Griș de grâu	30g	60g	80g	95g
Mere acre tăiate cubulețe cu coajă	$\frac{1}{2}$	1	1	1
Drojdie uscată	$\frac{1}{2}$ pachet	$\frac{3}{4}$ pachet	1 pachet	1 $\frac{1}{4}$ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu dovleac

MĂRIME FRANZELĂ

	1000g
Piure de dovleac*	400ml
Făină pentru pâine	650 g
Sare	1 $\frac{1}{2}$ linguriță
Zahăr	
Unt	30 g
Semințe de dovleac	100 g
Drojdie uscată	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

*Faceți piureul de dovleac dintr-un dovleac marinat dulce-acrișor. Folosiți cantitatea recomandată.

Pâine cu anșoa

Sfat: în loc de măr, puteți adăuga aceeași cantitate de castraveți murați tăiați cubulețe. Pâinea are un gust special dacă este servită cu unt cu ierburi și reprezintă o gustare specială pentru orice buffet sandwich.

MĂRIME FRANZELĂ	1000g
apă	440 ml
Făină integrală de grâu	700 g
Făină de grâu	100 g
File de anșoa tăiat bucăți	11
Măr roșu cu coajă, fără miez și tăiat felii subțiri	1½
Ulei de măsline	2 linguri
Drojdie uscată	1½ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâinea viticultorilor

MĂRIME FRANZELĂ	1000g
apă	180 ml
Vin alb sec	180 ml
Făină integrală de grâu	570 g
Făină integrală de seacă	150 g
Sare	1½ linguriță
Zahăr brun	1½ linguriță
Untură de carne de porc sau jumări	30 g
Frunze de viț de vie tânără tăiate mărunt	2 linguri
Praz tăiat mărunt	2 linguri
Nuci zdrobite puternic	3 linguri
Aluat dospit uscat	¼ pachet
Drojdie uscată	1 pachet

Program: GRĂU INTEGRAL

Pâine Pizza

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
apă	225ml	375ml	570ml	690ml
Ulei de măsline	¾ lingură	1 lingură	1 lingură	1 lingură
Sare	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¼ linguri
Zahăr	¾ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¼ linguri
Oregano	1¼ linguri	¾ linguri	1 linguri	1¼ linguri
Parmesan	1¼ lingură	2 ½ lingură	3 ½ lingură	3¼ lingură
Griș de grâu	60g	100g	150g	180g
Făină pentru pâine	290g	475g	650g	780g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu zucchini

Sfat: Această pâine este gustoasă mai ales dacă este servită caldă cu ulei de măsline.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
apă	30ml	50ml	75ml	90ml
Făină pentru pâine	300g	500g	750g	900g
Zucchini cruzi tăiați mărunț	190g	300g	450g	540g
Sare	¼ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr	¼ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Drojdie uscată	½ pachet	1 pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine franconiană cu bacon

Sfat: cu programul ALUAT, puteți alege să faceți fie o pâine ori pâini mai mici cu ingrediente, pudrați cu făină și coaceți pâinea într-un cuptor la 200°C.

MĂRIME FRANZELĂ

1000g

Lapte bătut	450 ml
Făină de secară	400 g
Făină pentru pâine	260 g
Sare	1½ linguriță
Bacon tăiată cubulețe mici	100 g
Aluat dospit uscat	¼ pachet
Drojdie uscată	1½ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Rețete de pâine folosind amestecuri pentru copt

Utilizați programul RAPID atunci când folosiți amestecurile pentru copt dacă Producătorul nu a specificat altceva.

Ciabatta

Sfat: puteți face aluatul cu programul ALUAT. Faceți pâini mai mici și coaceți-le.

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă călduță	175ml	310ml	375ml	450ml
Amestec pentru copt cu ciabatta	375g	625g	750g	900g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu aluat dospit

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă călduță	225ml	375ml	450ml	540ml
Amestec pentru copt pentru pâine cu aluat dospit	360g	600g	750g	900g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din făină integrală - seară

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă caldă	240ml	425ml	550ml	660ml
Făină integrală - seară Amestec pentru copt pentru pâine	360g	600g	750g	900g
Drojdie uscată	½ pachet	1 pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine neagră din făină grifică

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă caldă	225ml	375ml	450ml	540ml
Amestec pentru copt pentru pâine neagră din făină grifică	360g	600g	750g	900g
Drojdie uscată	½ pachet	1 pachet	1 ½ pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Împletură subțire din aluat dospit

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă caldă sau lapte	185ml	310ml	375ml	450ml
Amestec pentru copt pentru împletură subțire din aluat dospit	375g	625g	750g	900g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program: RAPID

Atenție: Atunci când folosiți programul PÂINE DULCE, pâinea este mai ușoară. Folosiți dozele pentru Nivelul 1, altfel volumul va fi mai mare.

PÂINE CU AFINE ȘI NUCI

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Lapte	135ml	190ml	220ml	264ml
Ouă	1	3	4	5
Ulei de unt	3 lingură	5 lingură	6 lingură	7 lingură
Zahăr	3 lingură	5 lingură	6 lingură	7 lingură
Sare	1¼ linguri	2 linguri	2 ½ linguri	1¼ linguri
Coajă de lămâie	½ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¼ linguri
Făină pentru pâine	300g	500g	620g	750g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	¾ pachet	1 pachet
Afine uscate sau cireșe uscate	30g	60g	75g	90g
Nuci tăiate bucăți	30g	60g	75g	90g

Program : DULCE

PÂINE CU SCORTIȘOARĂ, STAFIDE ȘI NUCI

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	200ml	330ml	450ml	540ml
Ulei	1 lingură	3 lingură	4 lingură	5 lingură
Scorțișoară	½ linguri	1 linguri	1 ½ linguri	1¾ linguri
Zahăr brun	¾ lingură	1¼ lingură	1 ½ linguri	1¾ linguri
Stafide	50g	80g	110g	130g
Nuci	50g	80g	110g	130g
Sare	1 linguri	2 linguri	2 ½ linguri	2¾ linguri
Făină pentru pâine	280g	460g	580g	700g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	¾ pachet	1 pachet

Program : DULCE

PÂINE FOARTE DULCE

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	130ml	210ml	270ml	325ml
Ouă	1	3	4	5
ulei	1 lingură	3 lingură	4 lingură	5 lingură
Zahăr	1 lingură	3 lingură	4 lingură	5 lingură
Sare	1 linguri	2 linguri	2 ½ linguri	2¾ linguri
Făină pentru pâine	280g	460g	580g	700g
Stafide	40g	75g	100g	120g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	¾ pachet	1 pachet

Program : DULCE

PÂINE PENTRU ZILE DE NAȘTERE

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	100ml	150ml	180ml	215ml
Lapte	70ml	230ml	300ml	360ml
Ulei	1½ lingură	3 lingură	4 lingură	5 lingură
Sare	1½ linguri	2 ½ linguri	3 linguri	3½ linguri
zahăr	3 lingură	5 lingură	6 lingură	7 lingură
Făină pentru pâine	280g	460g	580g	470g
Nuci tăiate bucăți	50g	80g	110g	90g
Fruite zaharisite	50g	80g	110g	90g
Drojdie uscată	¼ pachet	¾ pachet	¾ pachet	1 pachet

Program : DULCE

PÂINE PENTRU SANDVIȘ

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	200ml	340ml	460ml	550ml
Margarină sau unt	1 lingură	2 lingură	2 ½ lingură	2¾ lingură
Sare	1 linguri	2 linguri	2 ½ linguri	2¾ linguri
Lapte praf	1 lingură	2 lingură	2 ½ lingură	2¾ lingură
Zahăr	2 lingură	4 lingură	5 lingură	6 lingură
Făină pentru pâine	305g	500g	620g	750g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	¾ pachet	1 pachet

Program : Sandviș

PÂINE DIN GRÂU INTEGRAL PENTRU SANDVIȘURI

MĂRIME FRANZELĂ	550g	1000g	1200g	1400g
Apă	300ml	450ml	570ml	690ml
Făină integrală de grâu	290g	500g	620g	750g
Lapte praf	1¼ lingură	2 lingură	2 ½ lingură	2¾ lingură
Sare	1¼ linguri	2 linguri	2 ½ linguri	2¾ linguri
Margarină sau unt	1¼ lingură	2 lingură	2 ½ lingură	2¾ lingură
Miere de albine	2 lingură	3 lingură	4 lingură	4 lingură
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet	1 pachet	1¼ pachet

Program : Sandviș

Pregătirea aluatului

Puteți pregăti cu ușurință aluatul cu ajutorul programului ALUAT(DOUGH) al mașinii dumneavoastră de făcut pâine. Aluatul poate fi frământat mai departe și dat la cuptor pentru a se coace. În timpul celei de-a doua faze de frământare, adăugați ingredientele atunci când auziți semnalul acustic. La programul Aluat nu există diferențe între nivelurile de coacere. Vă vom informa cu privire la dozele care trebuie pregătite. Iată câteva rețete:

Baghetă franțuzească

Mărima aluatului	NORMAL	MARE
Apă	375 ml	550 ml
Aluat de grâu dospit uscat	25 g	50 g
Sare	1 linguriță	½ linguriță
Zahăr	1 linguriță	½ linguriță
Făină pentru pâine	75 g	100 g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: ALUAT(DOUGH)

- Împărțiți aluatul atunci când este gata în 2-4 părți, formați anumite role lungi și lăsați-l să se odihnească 30-40 minute. Faceți o serie de tăieturi diagonale pe suprafața superioară și coaceți pâinea la cuptor.

Aluat din făină integrală pentru pizza

Mărima aluatului	NORMAL	MARE
Apă	150 ml	225 ml
Sare	½ linguriță	1 linguriță
Ulei de măsline	2 linguri	3 linguri
Făină integrală de grâu	300g	450 g
Germeți de grâu	1 lingură	1½ lingură
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet

Program: ALUAT(DOUGH)

- Întindeți aluatul, faceți forme rotunde și lăsați-l să se odihnească timp de 10 minute.
- Întindeți sosul de pizza pe aluat și topping-urile dorite.
- Coaceți timp de 20 minute.

Croasante

Mărimea aluatului	14 bucăți
Ou	1
Umpleți cu apă sau lapte până la	225 ml
Unt	60 g
Sare	1 linguriță
Zahăr	2 linguri
Făină pentru pâine	400 g
Drojdie uscată	¼ pachet

Program: ALUAT(DOUGH)

- Luați aluatul din vas, frământați-l, lăsați-l să se odihnească și frământați-l din nou;
- Acoperiți aluatul și puneți-l în frigider timp de 30 minute;
- Rulați aluatul într-o formă dreptunghiulară și întindeți unt topit peste el (nu în colțuri). Răsuciți aluatul de trei ori (ca o scrisoare). Repetați această procedură de trei ori.
- Așezați aluatul într-o pungă de plastic timp de cel puțin 1 oră sau lăsați-l să stea peste noapte în frigider.
- Rulați aluatul într-o formă dreptunghiulară și tăiați-l în 9(18) pătrate. Tăiați fiecare pătrat pe diagonală.
- Rulați dreptunghiurile începând de la partea laterală și așezați-le pe o tavă de copt unsă.
- Înveliți-le cu ouă bătute și coaceți-le timp de 20 minute la cuptor la o temperatură de 190°C. Nu deschideți cuptorul în timpul coacerii!

Prăjitură pentru cafea

Mărimea aluatului	NORMAL	MARE
Lapte	170 ml	225 ml
Sare	¼ linguriță	½ linguriță
Gălbenuș de ou	1	1
Unt sau margarină	10 g	20 g
Făină pentru pâine	350 g	450 g
Zahăr	35 g	50g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet

Program : ALUAT(DOUGH)

- Scoateți aluatul din vas și întindeți-l.
- Faceți o formă rotundă sau pătrată cu el și adăugați următoarele umpluturi.

Unt topit	2 linguri	3 linguri
Zahăr	75 g	100 g
Praf de scorțișoară	1 linguriță	1½ linguriță
Nuci zdrobite	60 g	90 g

Glazură, cât de multă doriți

- Întindeți untul pe aluat.
- Amestecați zahărul, scorțișoara și nucile într-un bol și presărați-le pe unt.
- Lăsați aluatul la dospit timp de 30 minute într-un loc cald și apoi dați la cuptor.

Covrigi

Mărima aluatului	NORMAL	MARE
Apă	200 ml	300 ml
Sare	¼ linguriță	½ linguriță
Făină pentru pâine	360 g	540 g
Zahăr	½ linguriță	¾ linguriță
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet
1 ou (ușor bătut) pentru a întinde		
Sare brută pentru a presăra		
Puneți toate ingredientele, fără ou și sarea brută în vas.		
program : ALUAT(DOUGH)		

- Atunci când se aude semnalul sonor iar ecranul indică 0:00, apăsați tasta START/STOP.
- Încălziți cuptorul la 230°C
- Împărțiți aluatul în bucăți și formați o rolă lungă subțire din fiecare bucată de aluat.
- Faceți covrigi și așezați-i pe o tavă de copt unsă.
- Înveliți covrigii cu un ou bătut și presărați sare.
- Coaceți covrigii la 200°C timp de 12-15 minute în cuptorul preîncălzit.

Role din drojdie

Dacă doriți, puteți pune o caisă în mijloc înainte de a înveli aluatul cu „ochiurile” răcite și a presăra zahăr vanilat.

Role	9 bucăți	12 bucăți
Lapte	100 ml	200 ml
Sare	¾ linguriță	1 linguriță
Apă	30 ml	45 ml
Unt	30 g	45 g
Ou întreg	1	1+1 gălbenuș de ou
Făină pentru pâine	350 g	450
Zahăr	1½ linguri	2 linguri
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet

Program : ALUAT(DOUGH)

Dați forma dorită aluatului sau frământați-l precum este indicat mai jos în cazul rozelor cu scorțișoară (patiseria daneză):

Umplutura

Unt / margarină topită	50 g	100 g
Zahăr	50 g	100 g
Praf de scorțișoară	½ linguriță	¾ linguriță
Glazură, cât de multă doriți		

- Scoateți aluatul din vasul de copt și frământați-l în întregime.
- Rulați-l într-un dreptunghi pe un blat presărat cu făină și întindeți crema de unt pe aluat. Amestecați zahărul cu scorțișoara și întindeți pe unt.
- Rulați începând cu partea cea mai largă. Îndesați bine aluatul în părți.
- Tăiați rola în bucăți și așezați-le într-o tavă de copt fără a se atinge una de alta.
- Lăsați-le să se odihnească aproximativ 40 min.
- Coaceți-le la 190°C timp de 25-30 minute într-un cuptor preîncălzit.
- Acoperiți-le cu glazură când sunt fierbinți.

Role din tărățe

Ingrediente pentru rolele din tărățe	9 bucăți	12 bucăți
Apă	325 ml	430 ml
Sare	1 linguriță	1½ linguriță
Unt sau margarină	30 g	40 g
Lecitină pudră pură *	5 g	8 g
Făină pentru pâine	400 g	600 g
Irimic	75 g	100 g
Zahăr	1 linguriță	1½ linguriță
Drojdie uscată	¼ pachet	1 pachet

Program : ALUAT(DOUGH)

- Scoateți aluatul atunci când programul s-a încheiat.
- Frământați aluatul și faceți role din el, care trebuie frământate din nou la rândul lor.
- Coaceți la 200°C într-un cuptor preîncălzit.

* Lecitină pudră pură este un emulsifiant natural care îmbunătățește volumul pâinii, face partea moale a pâinii mai moale și mai ușoară și o menține proaspătă mai mult timp.

Stollen (Prăjitură tradițională germană de Crăciun)

Ingrediente pentru cântărirea unui Stollen de Crăciun	1000g
Lapte	125 ml
Cremă de unt	125 g
Ouă	1
Rom	3 linguri
Făină pentru pâine	500 g
Zahăr	100 g
Coji de lămâie zaharisite	50 g
Coji de portocală zaharisite	25 g
Stafide	100 g
Sare	1 vârf de cuțit
Scorțișoară	2 vârfuri de cuțit
Drojdie uscată	2 pachete

Program: ALUAT(DOUGH)

Scoateți aluatul din vas, așezați-l într-o tavă cu forma unui Stollen. Coaceți la 180°C (160°C într-un cuptor cu aer cald) timp de aproximativ 1-1'15" ore (pentru cantitățile mai mari).

Brioșe

Ingrediente pentru	9 bucăți	12 bucăți
Ouă	1	2
Umpleți cu apă sau lapte până la	225 ml	300 ml
Unt sau margarină	55 g	75 g
Sare	½ linguriță	¾ linguriță
Zahăr	40 g	50 g
Făină pentru pâine	400 g	540 g
Drojdie uscată	¼ pachet	1 pachet

Program : ALUAT(DOUGH)

- Scoateți aluatul din vas, frământați-l și împărțiți-l în bucăți.
- Faceți o minge mai mică și una mai mare din fiecare bucată.

- Puneți mingea mai mare într-o tavă de brișe unsă. Așezați mingea cea mică peste ea. Lăsați să crească până ce volumul său se dublează.
- Amestecați un ou cu puțin zahăr, înveliți brișele cu acest amestec și coaceți-le.

Marmeladă

Este ușor să faceți gemuri sau marmelade cu mașina de făcut pâine. Chiar dacă nu ați mai făcut niciodată marmeladă, merită să încercați. Puteți fi sigură că veți face o marmeladă excelent de delicioasă.

Procedați precum urmează:

- Spălați fructele proaspete, coapte. Decojiți merele, piersicile, perele și alte fructe cu coaja dură.
- Folosiți întotdeauna dozele recomandate, întrucât acestea sunt stabilite cu exactitate pentru programul MARMELEDĂ.
- Altfel marmelada riscă să fiarbă prea devreme sau să dea în foc.
- Cântăriți fructele, tăiați-le în bucățele mici (max 1cm) sau adăugați zahărul gelifiant 2:1 în cantitățile specificate.
Nu folosiți în niciun caz zahăr normal sau zahăr gelifiant 1:1, întrucât gemul nu va fi destul de gros.
- Amestecați fructele cu zahărul și începeți programul care funcționează până la sfârșit în mod automat.
- Când ce se aude semnalul sonor, după 1'20", puteți umple borcanele cu marmeladă. Sigilați bine borcanele.

Gem de căpșuni

Căpșuni spălate și curățate, fie tăiate în bucățele, fie făcute piure	900 g
zahăr gelifiant 2:1	500 g
Suc de lămâi	1 lingură

- Amestecați toate ingredientele într-un vas cu un instrument de răzuit din plastic.
- Selectați programul MARMELEDĂ și începeți.
- Îndepărtați cu o spatulă resturile de zahăr de pe partea laterală a vasului.
- La semnalul acustic, scoateți vasul din aparat cu ajutorul unor mânuși de bucătărie.
- Umpleți borcanele cu marmeladă și sigilați-le bine.

Gem de fructe

Fructe congelate dezghețate	950 g
zahăr gelifiant 2:1	500 g
Suc de lămâi	1 lingură

- Amestecați toate ingredientele în vas.
- Selectați programul MARMELEDĂ și începeți.
- Îndepărtați cu o spatulă resturile de zahăr de pe partea laterală a vasului.
- La semnalul acustic, scoateți vasul din aparat cu ajutorul unor mânuși de bucătărie.
- Umpleți borcanele cu marmeladă și sigilați-le bine.

Gem de portocale

Portocale curățate de coajă și tăiate în cubulețe mici	900 g
Lămâi curățate de coajă și tăiate în cubulețe mici	100 g
zahăr gelifiant 2:1	500 g

- Decojiți portocalele și lămâile și tăiați-le în bucăți.

- Adăugați zahărul și amestecați toate ingredientele în vas.
 - Selectați programul MARMELADĂ și începeți.
 - Îndepărtați cu o spatulă resturile de zahăr de pe partea laterală a vasului.
 - La semnalul acustic, scoateți vasul din aparat cu ajutorul unor mânuși de bucătărie.
- Umpleți borcanele cu marmeladă și sigilați-le bine.**

Depanare

PROBLEMĂ	MOTIV	SOLUȚIE
Franzela se umflă, apoi scade.		<ul style="list-style-type: none"> • Reduceți cantitatea de apă sau lapte cu 1-2 linguri, utilizați lichid mai rece. • Adăugați ¼ de lingură de sare. • Adăugați 1-2 linguri de făină, utilizați făină mai proaspătă, utilizați tipul potrivit de făină. • Reduceți cantitatea de drojdie cu ⅓-¼ de lingură, utilizați drojdie proaspătă, utilizați tipul potrivit de drojdie, în amestecul potrivit.
Păinea crește prea mult.	<ul style="list-style-type: none"> • S-a adăugat prea multă drojdie. • S-a adăugat prea multă făină ori tipul nepotrivit de făină. • Nu s-a adăugat suficientă sare ori nu s-a adăugat deloc sare. • Lichidul a atins drojdia înainte de frământare. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduceți cantitatea de apă sau lapte cu 1-2 linguri, utilizați lichid mai rece. • Adăugați ¼ de lingură de sare. • Reduceți cantitatea de zahăr sau miere cu ½ de lingură. • Reduceți cantitatea de făină cu 1-2 linguri. • Reduceți cantitatea de drojdie cu ⅓-¼ de lingură, utilizați drojdie proaspătă, utilizați tipul potrivit de drojdie, în amestecul potrivit.
Păinea nu crește suficient.	<ul style="list-style-type: none"> • Nu s-a adăugat suficientă drojdie. • Drojdia este prea veche sau a fost utilizat tipul nepotrivit de drojdie. • Prea mult/insuficient lichid (apă). • Capacul a fost ridicat în timpul programului de dospire • A fost utilizat tipul nepotrivit de făină sau 	<ul style="list-style-type: none"> • Adăugați 1-2 linguri de lapte sau apă. • Reduceți cantitatea de sare cu ¼ de lingură. • Adăugați ½ de lingură de zahăr sau miere. • Utilizați făină mai proaspătă, utilizați tipul potrivit de făină. • Adăugați ⅓-¼ de lingură de drojdie, utilizați tipul potrivit de drojdie, în amestecul potrivit.

	<p>făină răncedă.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lichidul a fost prea rece sau prea fierbinte. Nu s-a adăugat zahăr. 	
Franzela este scurtă și grea.		<ul style="list-style-type: none"> Utilizați făină mai proaspătă, utilizați tipul potrivit de făină. Adăugați drojdie, utilizați drojdie proaspătă, utilizați tipul potrivit de drojdie, în amestecul potrivit.
Crusta este prea ușoară.		<ul style="list-style-type: none"> Adăugați ½ de lingură de zahăr sau miere.
Franzela este necoaptă.		<ul style="list-style-type: none"> Verificați sursa de alimentare electrică, selectați setările potrivite.
Franzela este prea coaptă.		<ul style="list-style-type: none"> Reduceți cantitatea de zahăr sau miere cu ½ de lingură. Selectați setările potrivite.
Compoziția de pâine nu este amestecată.		<ul style="list-style-type: none"> Așezați tava în mod corect, împingeți lama de dospire pe ax, în tava de pâine.
Ajustare pentru nivel înalt.		<ul style="list-style-type: none"> Reduceți cantitatea de apă sau lapte cu 1-2 linguri. Reduceți cantitatea de zahăr sau miere cu ½ de lingură. Reduceți cantitatea de drojdie cu ¼-½ de lingură.
Pâinea nu crește deloc.	<ul style="list-style-type: none"> Ați uitat să adăugați drojdie sau drojdia era răncedă. Drojdia a fost compromisă în contactul cu sarea sau prin adăugarea unui ingredient care este prea fierbinte. Lichidul a atins drojdia înainte de dospire. 	<ul style="list-style-type: none"> Drojdia trebuie aruncată la 48 de ore de la desigilare și nu trebuie să fi depășit termenul de valabilitate, Așezați ingredientele în ordinea menționată în rețetă, începând cu lichidul și terminând cu drojdia, Utilizați doar ingrediente călduțe.
Pâinea din făină integrală crește mai puțin.	<ul style="list-style-type: none"> Este normal ca pâinea din făină integrală să crească mai puțin și să aibă o textură mai densă. 	<ul style="list-style-type: none"> Pentru o textură mai ușoară, utilizați o rețetă cu 50% făină integrală.
Uneori, pâinea din făină integrală are capacul încrețit și ușor înfundat.	<ul style="list-style-type: none"> Această situație este frecventă în cazul pâinii din făină integrală, produsă în mașina dumneavoastră de 	<ul style="list-style-type: none"> Puteți selecta programul corect pentru pâine din făină integrală coaptă rapid, care are un program de creștere mai scurt. Aspectul rustic nu afectează calitatea și gustul pâinii.

	pâine, deoarece glutenul este suprasolicitat în procesele de dospire, creștere și coacere.	
Franzela are o gaură de aer mare înăuntru sau crusta din capac este crăpată/a erupt.	<ul style="list-style-type: none"> Lichidul a atins drojdia înainte de dospire. 	<ul style="list-style-type: none"> Așezați ingredientele în ordinea menționată în rețetă, începând cu lichidul. Când utilizați opțiunea de pornire programată, asigurați-vă că drojdia este așezată în centrul tăvii.
Pâine grea, plină de cocoloașe	<ul style="list-style-type: none"> Prea mult lichid. Insuficientă drojdie. Prea multă făină. Ingrediente vechi sau tipul nepotrivit de făină. 	<ul style="list-style-type: none"> Reduceți cantitatea de lichid cu 1-2 linguri, o dată. Utilizați măsuri potrivite. Adăugați ¼ de lingură de drojdie o dată. Reduceți cantitatea de făină. Utilizați ingrediente proaspete.
Pâine deschisă, umedă/prea poroasă	<ul style="list-style-type: none"> Prea mult lichid. Nu a fost adăugată sare. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizați măsuri corecte. În caz de umiditate mare, utilizați mai puțină apă. Anumite loturi de făină pot necesita mai puțină apă.
Bule de aer sub crustă	<ul style="list-style-type: none"> Aluatul a fost amestecat în mod necorespunzător 	<ul style="list-style-type: none"> Din păcate, această situație apare uneori. Dacă problema persistă, adăugați o lingură de lichid în plus.
Se afișează mesajul "H:HH" după apăsarea butonului „start/stop”.	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura din mașina de pâine este prea mare pentru a coace pâine. 	<ul style="list-style-type: none"> Apăsați butonul ”start/stop” și deconectați mașina de pâine, apoi scoateți tava de pâine din cuptor și deschideți capacul până se răcește mașina de pâine.

Klasszikus Kenyérreceptek

Jelmagyarázat:

EK = evőkanál

KK = kávéskanál

Szárított élesztő (1 csomag) = 7g

Élesztő (1 csomag) = 25g

Sütési opciók táblázata:

	BM 1400 E
1	BASIC
2	WHOLE WHEAT
3	FRENCH
4	QUICK
5	SWEET
6	CAKE
7	JAM
8	DOUGHT
9	ULTRA FAST
10	BAKE
11	DESSERT
12	HOME MADE

HAGYOMÁNYOS FEHÉR KENYÉR

CIPŐ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	240ml	350ml	480ml	540ml
Margarin vagy vaj	1 ek	1 ½ ek	2 ek	2 ek
Só	1 kk	1 3/4 kk	2 kk	2 kk
Tejpor	1¼ ek	2 ek	2 ½ ek	3 ek
Cukor	1¼ ek	2 ek	2 ½ ek	3 ek
Kenyérliszt	310g	500g	620g	760g
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1½ csomag

Program: BASIC (alap)

FEHÉR KENYÉR

CIPŐ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	250ml	350ml	500ml	540ml
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	2 kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	2 kk
Üveg búzadara	100g	150g	200g	240g
Kenyérliszt	250g	350g	500g	540g
Élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1½ csomag

Program: FRENCH (francia)

Dió-szós kenyér

Tipp: A szósat és a diót a sárolás után adja hozzá a második kelesztési fázis alatt.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz vagy tej	138ml	275ml	350ml	420g
Margarin vagy vaj	15g	30g	40g	50g
Só	¼ kk	½ kk	¾ kk	1 kk
Cukor	½ kk	1 ek	2 ek	2 kk
Kenyérliszt	250g	500g	650g	620g
Mazsola	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1½ csomag
Mazsola	38g	75g	100g	100g
Apróra vágott dió	20g	40g	60g	60g

Program: BASIC (alap)

Figyelem: A SWEET (édes) programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, ezért ekkor csak a kisebb cipóméreték szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Mákos kenyér

Tipp: Az utolsó kelesztés előtt röviden nyissa ki a fedelet és kenje be a tésztát kevés vízzel, aztán hintse rá a mákot. Nyomkodja bele a szemeket finoman a kezével.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	190ml	375ml	570ml	680ml
Kenyérliszt	250g	500g	670g	805g
Kukoricadara	40g	75g	130g	155g
Cukor	½ kk	1 kk	1 ½ kk	2 kk
Só	½ kk	1 kk	1 ½ kk	2 kk
Mák egészben vagy őrölve	25g	50g	75g	90g
Reszelt szerecsendió	1 csipetnyi	1 csipetnyi	2 csipetnyi	2 csipetnyi
Vaj	8g	15g	20g	25g
Reszelt parmezán sajt	1 ek	1 ek	1 ½ ek	2 ek
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1½ csomag

Program: BASIC (alap)

Figyelem: A SWEET (édes) programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, ezért ekkor csak a kisebb cipóméreték szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Francia fehér kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	190ml	375ml	550ml	660ml
Só	1 kk	1 kk	1 ½ kk	1 ¾ kk
Növényi olaj	½ ek	1 ek	1 ½ kk	1 ¾ kk
Kenyérliszt	270g	525g	700g	840g
Durum búzaliszt	35g	75g	100g	120g
Cukor	½ kk	1 kk	1 ½ kk	2 kk
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1½ csomag

Program: BASIC (alap)

Olasz fehér kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	190ml	375ml	570ml	690ml
Só	½ kk	1 kk	1 ½ kk	2 kk
Növényi olaj	½ kk	1 ek	1 ½ ek	2 ek
Cukor	½ kk	1 kk	1 ½ kk	2 kk
Kenyérliszt	240g	475g	650g	570g
Kukoricagriz	50g	100g	150g	180g
Száított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1½ csomag

Program: SANDWICH

Zabkenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	180ml	350ml	500ml	600ml
Margarin vagy vaj	15g	25g	30g	36g
Só	½ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Barnacukor	½ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Zabpehely	75g	150g	200g	240g
Kenyérliszt	190g	375g	550g	660g
Száított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1½ csomag

Program: BASIC (alap)

Írós kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Író (tejtermék)	190ml	375ml	550ml	660ml
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Kenyérliszt	250g	500g	760g	915g
Száított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¾ csomag

Program: FRENCH (francia)

Fehér parasztkenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Tej	175ml	275ml	350ml	420ml
Margarin vagy vaj	16g	25g	30g	35g
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾kk
Kenyérliszt	300g	500g	650g	780g
Száított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¾ csomag

Program: BASIC (alap)

Teljes kiőrlésű kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	215ml	350ml	500ml	600g
Margarin vagy vaj	15g	25g	35g	42g
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Kenyérliszt	160g	270g	380g	450g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	160g	270g	380g	450g
Száított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¾ csomag

Program: BASIC (alap)

Mazsolás Kenyér

Tipp: A mazsolát vagy bármilyen szárított gyümölcsöt a sítolás után adja hozzá a második kelesztési fázis alatt.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	170ml	275ml	350ml	420 ml
Margarin vagy vaj	10g	30g	40g	48g
Só	¼ kk	½ kk	¾ kk	1 kk
Méz	¾ ek	1 ek	2 ek	2¼ ek
Kenyérliszt	305 g	500g	650g	780g
Fahéj	½ kk	¾ kk	1 kk	1¼ kk
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag
Mazsola/szárított gyümölcs	40g	75g	100g	120g

Program: BASIC (alap) vagy SWEET (édes)

Figyelem: A SWEET (édes) programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, ezért ekkor csak a kisebb cipóméretek szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Parasztkenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	175ml	300ml	450ml	540ml
Só	¾ kk	1 kk	1½ kk	1¾ kk
Szárított búzakovász*	16g	25g	40g	48g
Kenyérliszt	305g	500g	670g	800g
Cukor	½ kk	1 kk	1½ kk	1¾ kk
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: FRENCH (francia)

*A szárított búzakovász por javítja a tészta állagát, a tartósságot és az ízét. Lágyabb a rozskovásznál.

Hagymás Kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	200ml	350ml	500ml	600ml
Só	¾ kk	1 kk	1½ kk	1¾ kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 kk	1¼ kk
Sült hagyma	25g	50g	75g	90g
Kenyérliszt	320g	540g	760g	910g
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Édes kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Friss tej	175ml	275ml	400ml	480ml
Margarin vagy vaj	16g	25g	35g	42g
Tojás	1	2	4	5
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Méz	1¼ ek	2ek	3ek	4 ek
Kenyérliszt	305g	500g	700g	840g
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Figyelem: A SWEET (édes) programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, ezért ekkor csak a kisebb cipóméretek szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Burgonyás kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz vagy tej	175ml	300ml	400ml	480ml
Margarin vagy vaj	16g	25g	35g	42g
Tojás	1	1	1	1
Tört főtt burgonya	95g	150g	200g	240g
Só	1 kk	1 kk	1 ½ kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 kk	1 ½ kk	1 ½ kk
Kenyérliszt	350g	630g	780g	840g
Szárított élesztő	¼ csomag	1 csomag	1½csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Kovászkenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Szárított kovász*	½ csomag	½ csomag	¾csomag	1 csomag
Víz	215ml	350ml	450ml	540ml
Kenyérfűszer	½ kk	½ kk	1 kk	1¼ kk
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Rozsliszt	150g	250g	340g	410g
Kenyérliszt	160g	250g	340g	410g
Szárított élesztő	½ csomag	1 csomag	1½csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

*A szárított kovász koncentrátum, 15 g-os csomagban árulják.

Graham búzakenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	215ml	350ml	550ml	660ml
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Vaj vagy margarin	15g	25g	30g	35g
Méz	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Ecet	½ kk	¾ kk	1 ek	1¼ ek
Teljes kiőrlésű búzaliszt	305g	500g	700g	840g
Szárított élesztő	½ csomag	1 csomag	1½csomag	1¼csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű)

Barna parasztkenyér

Tipp: A fűszereket egyben vagy őrölve is hozzá lehet adni. Az utolsó kelesztés előtt röviden nyissa fel a fedelet, kicsit nedvesítse be a tésztát kevés vízzel és aztán hintsen rá zabot vagy kölest. Nyomkodja bele a kezével finoman a szemeket.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	215ml	350ml	450ml	540ml
Rozsliszt	105g	170g	220g	265g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	105g	170g	220g	265g
Tönköly liszt	136g	170g	220g	265g
Répaszirup	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾kk
Pimento	¼ kk	¼ kk	1 ½ kk	1¾kk
Koriander	¼ kk	¼ kk	1 ½ kk	1¾kk
Reszelt szerecsendió	½ kk	1 kk	2 kk	2¼kk
Só	¾ kk	1 kk	1 kk	1¼
Szárított kovász	¼ csomag	½ csomag	¾csomag	1 csomag
Szárított élesztő	¼ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Rozskenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	215ml	350ml	450ml	540ml
Száított kovász*	¼ csomag	½ csomag	¾ csomag	1 csomag
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Cukor	½ kk	½ kk	¾ kk	1 kk
Rozsmaláta	5g	10g	15g	18g
Rozsliszt	190g	300g	400g	480g
Kenyérliszt	120g	200g	260g	310g
Élesztő	¾ csomag	1 csomag	1½csomag	1¾csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű)

Almás-diós kenyér

Tojás	2
Tej	40ml
Olaj	4ek
Cukor	1 csésze
Hámozott reszelt alma	2 csésze
Darált dió	1 csésze
Háztartási liszt	380g
Szódabikarbóna	1kk
Sütőpor	1kk
Só	½ kk
Szerecsendió	½ kk
Fahéj	½ kk

Program: QUICK (gyors)

Ír szódabikarbónás kenyér

Író (tejtermék)	370ml
Tojás	2
Köménymag	1ek
Háztartási liszt	500g
Cukor	½ csésze
Szódabikarbóna	1ek
Só	½ kk
Mazsola	1csésze

Program: QUICK (gyors)

Banános-diós kenyér

Tej	250ml
Olaj	4 ek
Érett banán összetörve	2 csésze
Tojás	4
Cukor	½ csésze
Barna cukor púpozottan	½ csésze
Darabolt dió	1 csésze
Háztartási liszt	380g
Szódabikarbóna	2kk
Só	2kk

Program: QUICK (gyors)

Kukoricakenyér

Tej	250ml
Tojás	4
Olaj	1/3 ek
Cukor	¼ csésze
Só	1kk
Háztartási liszt	300g
Kukoricadara	120g
Sütőpor	5kk

Program: QUICK (gyors)

TELJES KIÖRLÉSŰ KENYEREK

Hétgabonás kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	290ml	500ml	700ml	840ml
Margarin vagy vaj	15g	30g	50g	60g
Só	¾ kk	1 ½ kk	2 kk	2¼ kk
Cukor	¾ kk	1 ½ kk	2 kk	2¼ kk
Ecet	¾ kk	1 ½ ek	2 ek	2¼ ek
Teljes kiörlésű liszt	340g	550g	750g	900g
7-gabonás pehely	180g	200g	300g	360g
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes kiörlésű)

Bajor teljes kiörlésű kenyér

Tipp: köménymag helyett használhat 5g koriandert, édesköményt vagy ánizst

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	175ml	300 ml	360ml	430ml
Teljes kiörlésű búzaliszt	240g	400g	570g	690g
Teljes kiörlésű rozsliszt	80g	125g	150g	180g
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Köménymag	¾ ek	1 ek	2 ek	2¼ ek
Közepes főtt tört burgonya	40g	100g	150g	180g
Száritott kovász	½ csomag	½ csomag	¾ csomag	1 csomag
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes kiörlésű)

Juhar szirupos kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Margarin vagy vaj	15g	25g	35g	42g
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Juhar szirup	¾ ek	1 ½ ek	2 ek	2¼ ek
Kenyérliszt	330g	540g	260g	315g
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Joghurtos teljes kiőrlésű kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz vagy tej	160ml	250ml	300ml	360ml
Joghurt	95g	150g	200g	240ml
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Cukor	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Ecet	$\frac{1}{2}$ ek	$\frac{3}{4}$ ek	1 ek	1 $\frac{1}{4}$ ek
Teljes kiőrlésű búzaliszt	300g	500g	700g	840g
Szárított élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag

Program: BASIC (alap)

Sokmagvas kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	272ml	450ml	650ml	780ml
Teljes kiőrlésű búzaliszt	110g	175g	250g	300g
Teljes kiőrlésű rozsliszt	110g	175g	250g	300g
Rozsdara	30g	50g	70g	85g
Tönkölydara	30g	50g	70g	85g
Hajdinadara	30g	50g	70g	85g
Napraforgómag	20g	35g	50g	60g
Tökmag	20g	35g	50g	60g
Lenmag	$\frac{3}{4}$ ek	1 ek	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Szezámag	$\frac{3}{4}$ ek	1 ek	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Só	$\frac{3}{4}$ ek	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Méz	$\frac{3}{4}$ ek	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Szárított kovász	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1csomag
Szárított élesztő	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{2}$ csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű)

Tönkölybúza kenyér

Tipp: Az utolsó kelesztés előtt röviden nyissa ki a fedelet és kenje be a tésztát meleg vízzel, aztán hintse meg tönkölybúza- vagy zabpehellyel, melyeket nyomkodjon bele finoman a kezével.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Író	240ml	400ml	500ml	600ml
Teljes őrlésű tönkölybúzaliszt	136g	230g	280g	335g
Teljes rozsliszt	105g	180g	230g	280g
Durva tönkölybúzadara	105g	180g	180g	215g
Napraforgómag	40g	75g	100g	120g
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Cukor	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Szárított kovász	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag
Szárított élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag

Program: BASIC (alap)

100% Teljes kiőrlésű búzakenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	215ml	350ml	500ml	600ml
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Méz	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	2 kk	2 kk
Teljes kiőrlésű búzaliszt	330g	540g	760g	915g
Szárított élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag

Program: WHOLEWHEAT (teljes kiőrlésű)

Fekete kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	240ml	400ml	450ml	540ml
Teljes őrlésű rozsdara	105g	180g	180g	215g
Teljes őrlésű rozsliszt	105g	180g	180g	215g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	135g	230g	280g	335g
Színes maláta (pörkölt malátából – bioboltokban kapható – sötét kenyérbelet eredményez)	5g	10g	15g	20g
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Napraforgómag	40g	75g	100g	120g
Sötét répaszirup	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag
Szárított kovász	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag
Szárított élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű)

Tiszta búzakupás kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	215ml	350ml	550ml	660ml
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Növényi olaj	$\frac{3}{4}$ kk	1 ek	1 $\frac{1}{2}$ ek	1 $\frac{3}{4}$ kk
Méz	$\frac{1}{2}$ kk	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Répaszirup	$\frac{1}{2}$ kk	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{4}$ kk
Teljes kiőrlésű búzaliszt	305g	500g	760g	910g
Létfonosságú búzasikér	$\frac{1}{2}$ ek	$\frac{3}{4}$ ek	1 ek	1 $\frac{1}{4}$ ek
Szárított élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes őrlésű)

Sörös kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	120ml	200ml	225ml	270ml
Sőr	120ml	200ml	225ml	270ml
Teljes kiőrlésű búzaliszt	145g	230g	280g	335g
Hajdinaliszt	110g	180g	180g	215g
Teljes őrlésű tönkölyliszt	110g	180g	180g	215g
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Szezámag	28g	50g	75g	90g
Színes maláta (árpa maláta)	3g	5g	10g	12g
Szárított élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag
Szárított kovász	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag

Program: BASIC (alap)

KÜLÖNBÖZŐ FINOM PÉKSÜTEMÉNYEK

Színes reggeli kenyér

Tipp: a ropogós müzli helyettesíthető csokoládés vagy az ön kedvenc müzlijével

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Tej	160ml	250ml	330ml	400ml
Kenyérliszt	256g	425g	570g	690g
Cukor	¾ ek	1 ½ ek	2ek	2kk
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Száritott, durvára aprított szilva	9g	15g	20g	25g
Ropogós müzli	30g	50g	75g	90g
Kókuszpehely	< ½ ek	< ¾ ek	< 1 ek	< 1¼ ek
Vaj	16g	25g	35g	42g
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Figyelem: A SWEET (édes) programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, ezért ekkor csak a kisebb cipóméreték szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Rumos mazsolás-diós kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Tej vagy víz	170ml	280ml	350ml	420ml
Rum 40%	¾ ek	1 ek	2 ek	2¼ ek
Vaj	20g	30g	40g	48g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	305g	500g	650g	780g
Fenyőméz	1¼ ek	2 ek	3 ek	3 ek
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Egész dióbél*	20g	40g	60g	72g
Schwartau rum mazsola*	30g	50g	75g	90g
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Figyelem: A SWEET (édes) programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, ezért ekkor csak a kisebb cipóméreték szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

*Ezeket az összetevőket az első sípolás után adja hozzá a tésztahoz.

Joghurtos kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz vagy tej	160ml	250ml	300ml	360ml
Joghurt	85g	150g	200g	240g
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Kenyérliszt	305g	500g	700g	840g
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Francia mézes kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	200ml	325ml	450ml	540ml
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Olíva olaj	$\frac{3}{4}$ ek	2 ek	1 $\frac{1}{2}$ ek	1 $\frac{3}{4}$ ek
Méz	1 $\frac{1}{4}$ ek	1 $\frac{1}{2}$ ek	$\frac{3}{4}$ ek	1 ek
Kenyérliszt	280g	450g	600g	720g
Durum búzaliszt	40g	75g	100g	120g
Száritott élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag

Program: QUICK (gyors)

Figyelem: A SWEET (édes) programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, ezért ekkor csak a kisebb cipóméreték szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Francia Sajtos Kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz vagy tej	128ml	200ml	300ml	360ml
Margarin vagy vaj	20ml	30g	40g	50g
Egész tojás	1	1	1	1
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Cukor	$\frac{3}{4}$ kk	1 ek	1 $\frac{1}{2}$ ek	1 $\frac{3}{4}$ ek
Szemcsés friss sajt	72g	125g	200g	240g
Kenyérliszt	300g	500g	700g	840g
Száritott élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag

Program: BASIC (alap)

Amaretto-s Kenyér

Tipp: A mandulalevelek helyett használhat reszelt mandulát is. Az amaretto-t felcserélheti tejjel vagy vízzel is.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Tej vagy víz	130ml	200ml	200ml	240ml
Amaretto	40ml	75ml	100ml	120ml
Kenyérliszt	300g	500g	650g	780g
Cukor	$\frac{3}{4}$ ek	1 ek	2 ek	2 ek
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk	2 kk
Vaj	20g	30g	40g	48g
Mandulalevél	20g	75g	100g	120g
Száritott élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag

Program: BASIC (alap)

Figyelem: A SWEET (édes) programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, ezért ekkor csak a kisebb cipóméreték szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Fűszernövényes kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
lvó	225g	375ml	550ml	660ml
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Vaj	6g	10 g	20g	25g
Cukor	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk	1 $\frac{3}{4}$ kk
Kenyérliszt	300g	500g	760g	910g
Friss, aprított petrezselyem vagy vegyes fűszernövények	$\frac{3}{4}$ ek	1 $\frac{1}{2}$ ek	2 ek	2 ek
Száritott élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	1 $\frac{1}{4}$ csomag

Program: BASIC (alap) – azonnali sütés

Rizskenyér

- Főzze meg a rizst bőséges sós vízben és hagyja lehűlni. Tartsa meg a főzővizet és használja a lentiek szerint.
- Tipp: a rizs főzővize helyett használhat tejet is.
- Adhat hozzá 2-3 evőkanál mazsolát és 1 evőkanál fahéjat.
- Nem süthet nagyobb cipót, mert akkor a kenyér túl ragadós lenne.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Rizs főzővize	180ml	300ml	350ml	420ml
Kenyérliszt	320g	540g	650g	780g
Rizs – súlya nyersen	280g	50g	75g	90g
Cukor	1¼ kk	2 kk	3 kk	3½ kk
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Répás Kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	170ml	275ml	350ml	420ml
Vaj	16g	25g	30g	36g
Kenyérliszt	300g	500g	650g	780g
Finomra vágott répa*	32g	60g	90g	110g
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

*Készíthet répalévet is és a maradékot felhasználhatja a szükséges mennyiségben.

Tojásos kenyér

Tipp: Üsse fel a tojásokat először a mérőedénybe a vízzel, hogy elérje a szükséges mennyiséget. Süsse meg a kenyeret azonnal és fogyassza frissen.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Tojás	1	2	4	5
Vízzel vagy tejjel ~ ml-ig	190ml	275ml	400ml	480g
Margarin vagy vaj	16g	25g	35g	40g
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Kenyérliszt	300g	500g	700g	840g
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Napraforgómagos kenyér

Tipp: Az első sítolás után adja a kenyérhez a napraforgómagokat. Használhat tökmagot is. Ha megpirítja a magokat egy serpenyőben, az íz intenzívebb lesz.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	230ml	375ml	550ml	660ml
Vaj	20g	30g	40g	50g
Kenyérliszt	320g	525g	700g	840g
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	$1\frac{1}{2}$ kk	$1\frac{3}{4}$ kk
Cukor	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	$1\frac{1}{2}$ kk	$1\frac{3}{4}$ kk
Napraforgómag	20g	35g	50g	60g
Száritott élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	$1\frac{1}{4}$ csomag

Program: BASIC (alap)

Füges-diós kenyér

Tipp: Ha friss diót használ fel, melynek a héja vagy a bőre még éretlen, a kenyér egy kicsit kesernyés lesz, de úgy is nagyon finom és nagyon jól illik az úborhoz.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	215ml	350ml	550ml	660ml
Kenyérliszt	150g	260g	320g	390g
Rozsliszt	200g	400g	450g	540g
Só	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	$1\frac{1}{2}$ kk	$1\frac{3}{4}$ kk
Finomra vágott szárított füge	30g	50g	60g	72g
Darált dió	30g	50g	60g	72g
Méz	$\frac{3}{4}$ kk	$1\frac{1}{2}$ kk	2 kk	$2\frac{1}{4}$ kk
Száritott kovász	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	$1\frac{1}{4}$ csomag
Száritott élesztő	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	$1\frac{1}{4}$ csomag

Program: BASIC (alap)

Esküvői kenyér (Kenyér és só)

Tipp: Amikor az idő kijelzője 1:30-at mutat, tegyen egy 5 cm átmérőjű agyag edényt a kenyér közepébe, hogy egy kis árok keletkezzen, aztán megsűtheti. Amint kihűlt, megtöltheti a lyukat sóval. Ez egy eredeti esküvői ajándék, vagy beköltözéskor és már alkalmakra.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Ivó	170ml	250ml	330ml	400ml
Víz	95ml	150ml	200ml	240ml
Teljes kiőrlésű rozsliszt	115g	175g	240g	290g
Kenyérliszt	135g	225g	300g	360g
Cukor	$\frac{3}{4}$ kk	1 kk	$1\frac{1}{2}$ kk	$1\frac{3}{4}$ kk
Száritott kovász	$\frac{1}{2}$ csomag	$\frac{3}{4}$ csomag	1 csomag	$1\frac{1}{2}$ csomag

Program: BASIC (alap)

Fűszeres kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	215ml	350ml	450ml	540ml
Szárított kovász	¼ csomag	½ csomag	¾ csomag	1 csomag
Kenyérliszt	300g	500g	660g	800g
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Koriander	¼ kk	½ kk	¾ kk	1 kk
Édeskömény	¼ kk	½ kk	¾ kk	1 kk
Anizsmag	¼ kk	½ kk	¾ kk	1 kk
Szárított élesztő	½ csomag	1 csomag	1¼ csomag	1½ csomag

Program: BASIC (alap)

Francia fűszeres kenyér

Tipp: Megsokszorozhatja a fokhagyma intenzitását, ha vékony szeletekre vágja, kicsit megpirítja vajban. Amint kihűlt, adja hozzá az összetevőkhöz. A kellemesebb íz kedvéért helyettesítheti a sötét fűszersóval.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	215ml	350ml	480ml	570ml
Kenyérliszt	320g	525g	700g	840
Durum búzaliszt	40g	75g	100g	120g
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Aprított petrezselyem és kapor	1¼ kk	1 ½ ek	2 ek	2½ ek
Finomra zúzott fokhagyma	1¼ kk	2 kk	3 kk	3 kk
Vaj	10g	15g	20g	25g
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Zöldpaprikás-mandulás kenyér

Tipp: Ez a parti-kenyér sajtkrémmel sokkal finomabb. Sokkal könnyebb. Ha sűrűbbre szeretné készíteni, a megadott élesztő mennyiségének a felét használja.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	190ml	325ml	450ml	540ml
Kenyérliszt	300g	500g	700g	840g
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Vaj	10g	15g	20g	25g
Grillezett mandulalevél	40g	75g	100g	120g
Darált zöldpaprika	¾ ek	1 ek	1 ½ ek	1¾ ek
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Kukoricás Kenyér

Tipp: a tészta kifejezetten alkalmas ropogós zsemlek készítésére. Használja a QUICK (gyors) vagy a DOUGH (dagasztás) programot, készítsen zsemleket és süsse meg a zsemleket a sütőben.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	190ml	300ml	400ml	480ml
Vaj	15g	25g	30g	40g
Kenyérliszt	330g	540g	700g	840g
Kukoricadara	30g	60g	80g	95g
Darabolt savanyú alma héjastul	½	1	1	1
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Tökös Kenyér

CIPÓ MÉRETE	1000g
Sütőtökpüré*	400ml
Kenyérliszt	650g
Só	1½ kk
Cukor	1½ kk
Vaj	30g
Tökmag	100g
Száritott élesztő	1 csomag

Program: BASIC (alap)

*Készítsen sütőtökpürét édes-savanyú marinált tökből. Használja a megadott mennyiségben.

Ajókás kenyér

Tipp: alma helyett használhat ugyanakkora mennyiségben finomra vágott savanyú uborkát is. A kenyér különösen ízletes, ha fűszervajjal kínáljuk, minden szendvics-büféasztal különleges ajánlata.

CIPÓ MÉRETE	1000g
Víz	440ml
Teljes kiőrlésű búzaliszt	700g
Búzakorpa	100g
Finomra vágott ajóka	11
Piros alma héjjal, kicsumázva és vékony szeletekre vágva	1½
Oliva olaj	2 ek
Száritott élesztő	1½ csomag

Program: BASIC (alap)

Bortermelők kenyere

CIPÓ MÉRETE	1000g
Víz	180ml
Száraz fehérbor	180ml
Teljes kiőrlésű búzaliszt	570g
Teljes kiőrlésű rozsliszt	150g
Só	1½ kk
Barna cukor	1½ kk
Disznóhús vagy töpörtyű	30g
Zsenge és finomra vágott szőlőlevél 1ek	
Finomra vágott pórégagyma	2 ek
Durvára aprított dió	3 ek
Szárított kovász	¼ csomag
Szárított élesztő	1 csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű)

Pizza Kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	225ml	375ml	570ml	690ml
Olíva olaj	¼ ek	1 ek	1 ek	1 ek
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Oregano	1¼ kk	¾ kk	1 kk	1¼ kk
Parmezán sajt	1¼ ek	2 ½ ek	3 ½ ek	3¼ ek
Kukoricadara	60g	100g	150g	180g
Kenyérliszt	290g	475g	650g	780g
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Cukkinis kenyér

Tipp: Ez a kenyér kifejezetten finom, ha forrón fogyasztják egy kis olíva olajjal.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	30ml	50ml	75ml	90ml
Kenyérliszt	300g	500g	750g	900g
Finomra vágott cukkini	190g	300g	450g	540g
Só	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Cukor	¾ kk	1 kk	1 ½ kk	1¾ kk
Szárított élesztő	½ csomag	1 csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Frank szalonnás kenyér

Tipp: a DOUGH (dagasztás) program segítségével választhat a kenyércipó és a zsemle készítése közül. Hintse be lisztel és süsse meg a kenyeret sütőben 200 °C-on.

CIPÓ MÉRETE	1000g
Ivó	450ml
Rozsliszt	400g
Kenyérliszt	260g
Só	1½ kk
Finomra aprított sovány szalonna	100g
Szárított kovász	¼ csomag
Szárított élesztő	1½ csomag

Program: BASIC (alap)

Kenyér receptek lisztkeverékből

Használja a QUICK (gyors) programot, amikor lisztkeverékből süt kenyeret, hacsak a gyártó máshogy nem jelöli.

Ciabatta

Tipp: a tésztát a DOUGH (dagasztás) programmal készítse. Formázzon zsemliket és süsse meg őket.

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Langyos víz	175ml	310ml	375ml	450ml
Ciabatta lisztkeverék	375g	625g	750g	900g
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Kovásztolt kenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Langyos víz	225ml	375ml	450ml	540ml
Kovásztolt kenyér mix	360g	600g	750g	900g
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Teljes kiőrlésű rozskenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Langyos víz	240ml	425ml	550ml	660ml
Teljes kiőrlésű rozsos lisztkeverék	360g	600g	750g	900g
Szárított élesztő	½ csomag	1 csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Fekete parasztkenyér

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Langyos víz	225ml	375ml	450ml	540ml
Fekete parasztkenyér mix	360g	600g	750g	900g
Szárított élesztő	½ csomag	1 csomag	1 ½ csomag	1¼ csomag

Program: BASIC (alap)

Finom kovásztolt fonott kalács

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Langyos víz vagy tej finom kovásztolt	185ml	310ml	375ml	450ml
Fonott kalács mix 470g	375g	625g	750g	900g
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: QUICK (gyors)

Figyelem: A SWEET (édes) programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, ezért ekkor csak a kisebb cipóméreték szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

ÁFONYÁS-DIÓS KENYÉR

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Tej	135ml	190ml	220ml	264ml
Tojás	1	3	4	5
Vajolaj	3 ek	5 ek	6 ek	7 ek
Cukor	3 ek	5 ek	6 ek	7 ek
Só	1¼ kk	2 kk	2 ½ kk	1¼ kk
Citromhéj	½ kk	1 kk	1 ½ kk	1¼ kk
Kenyérliszt	300g	500g	620g	750g
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	¾ csomag	1 csomag
Száritott áfonya vagy száritott meggy	30g	60g	75g	90g
Darált dió	30g	60g	75g	90g

Program: SWEET (édes)

FAHÉJAS-MAZSOLÁS-DIÓS KENYÉR

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	200ml	330ml	450ml	540ml
Olaj	1 ek	3 ek	4 ek	5 ek
Fahéj	½ kk	1 kk	1 ½ kk	1¼ kk
Barna cukor	¾ ek	1¼ ek	1 ½ kk	1¼ kk
Mazsola	50g	80g	110g	130g
Dió	50g	80g	110g	130g
Só	1 kk	2 kk	2 ½ kk	2¼ kk
Kenyérliszt	280g	460g	580g	700g
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	¾ csomag	1 csomag

Program: SWEET (édes)

DÚS ÉDESKENYÉR

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	130ml	210ml	270ml	325ml
Tojás	1	3	4	5
Olaj	1 ek	3 ek	4 ek	5 ek
Cukor	1 ek	3 ek	4 ek	5 ek
Só	1kk	2 kk	2 ½ kk	2¼ kk
Kenyérliszt	280g	460g	580g	700g
Mazsola	40g	75g	100g	120g
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	¾ csomag	1 csomag

Program: SWEET (édes)

ÜNNEPI KENYÉR

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	100ml	150ml	180ml	215ml
Tej	70ml	230ml	300ml	360ml
Olaj	1½ ek	3 ek	4 ek	5 ek
Só	1½ kk	2 ½ kk	3 kk	3½ kk
Cukor	3 ek	5 ek	6 ek	7 ek
Kenyérliszt	280g	460g	580g	470g
Darált dió	50g	80g	110g	90g
Kandírozott gyümölcs	50g	80g	110g	90g
Száritott élesztő	¼ csomag	¾ csomag	¾ csomag	1 csomag

Program: SWEET (édes)

SZENDVICSKENYÉR

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	200ml	340ml	460ml	550ml
Margarin vagy vaj	1 ek	2 ek	2 ½ ek	2¾ ek
Só	1 kk	2 kk	2 ½ kk	2¾ kk
Tejpor	1 ek	2ek	2 ½ ek	2¾ ek
Cukor	2 ek	4 ek	5 ek	6 ek
Kenyérliszt	305g	500g	620g	750g
Száritott élesztő	½ csomag	½ csomag	¾ csomag	1 csomag

Program: Sandwich

TELJES KIÓRLÉSŰ SZENDVICSKENYÉR

CIPÓ MÉRETE	550g	1000g	1200g	1400g
Víz	300ml	450ml	570ml	690ml
Teljes kiórlésű búzaliszt	290g	500g	620g	750g
Tejpor	1¼ ek	2 ek	2 ½ ek	2¾ ek
Só	1¼ kk	2 kk	2 ½ kk	2¾ kk
Margarin vagy vaj	1¼ ek	2 ek	2 ½ ek	2¾ ek
Méz	2 ek	3 ek	4 ek	4 ek
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag	1 csomag	1¼ csomag

Program: Sandwich

Tésztakészítés

A kenyérsütője DOUGH (dagasztás) programjának segítségével egyszerűen készíthet tésztát, amit aztán tovább feldolgozhat és megsüthet a sütőben. A második dagasztási szakasz alatt, amikor hallja a hangjelzést, bele lehet tenni a hozzávalókat. A DOUGH (dagasztás) programban nincsenek különböző sütési fokozatok. Különböző mennyiségeket adunk meg, amiket elkészíthet. Íme néhány recept:

Francia Baguette

Tészta mennyisége	NOMÁL	SOK
Víz	375ml	550ml
Száritott búzakovász	25g	50g
Só	1kk	½ kk
Cukor	1kk	½ kk
Kenyérliszt	75g	100g
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: DOUGH (dagasztás)

- A kész tésztát ossza 2-4 részre, formáljon hosszúkás cipókat és 30-40 percen keresztül pihentesse. A tetejét ferdén vagdossa be és süsse meg a sütőben.

Teljes kiőrlésű pizza

Tészta mennyisége	NOMÁL	SOK
Víz	150ml	225ml
Só	½ kk	1kk
Oliva olaj	2ek	3ek
Teljes kiőrlésű búzaliszt	300g	450g
Búzacsíra	1ek	1½ ek
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag

Program: DOUGH (dagasztás)

- Nyújtsa ki a tésztát, formálja kerekre és hagyja pihenni 10 percig.
- Kenjen pizza szószot a tésztára és szórja meg a kívánt feltétekkel.
- Süssse 20 percen keresztül.

Croissant

Tészta mennyisége	14 darabhoz
Tojás	1
Töltse fel vízzel vagy tejjel ~ig	225ml
Vaj	60g
Só	1kk
Cukor	2ek
Kenyérliszt	400g
Száritott élesztő	¾ csomag

Program: DOUGH (dagasztás)

- Vegye ki a tésztát az edényből, gyúrja át és hagyja pihenni. Aztán dolgozza át újra;
- Takarja le a tésztát és tegye hűtőbe 30 percre;
- Nyújtsa ki a tésztát téglalap alakúra és kenje meg olvasztott vajjal (kivéve a széleket). Hajtsa be háromszor (mint egy levelet). Ismétlje meg ezt a műveletet háromszor.
- Helyezze a tésztát műanyag zacskóba és a hűtőbe legalább egy órára vagy egy éjszakára.
- Nyújtsa ki a tésztát téglalap alakúra és vágja 9 (18) négyzetre. Vágja fel átlósan mindegyik négyzetet.
- Csavarja fel a háromszögeket a szélesebb felétől kezdve és helyezze őket kient tepsibe.
- Kenje be felvert tojással és süssse kb. 20 percen keresztül a 190°C-ra hevített sütőben. Ne nyissa ki a sütőt sütés közben!

Kávésütemény

Tészta mennyisége	NOMÁL	SOK
Tej	170ml	225ml
Só	¼kk	½ kk
Tojássárgája	1	1
Vaj vagy margarin	10g	20g
Kenyérliszt	350g	450g
Cukor	35g	50g
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag

Program: DOUGH (dagasztás)

- A tésztát vegye ki a tartályból, gyúrja át és nyújtsa ki.
- Alakítson ki kerek vagy szögletes formát és ossza el rajta a következő rávalókat.

Olvasztott vaj	2ek	3ek
Cukor	75g	100g
Őrölt fahéj	1kk	1½ kk
Darált dió	60g	90g
Cukoröntet tetszés szerint		

- A vajat kenje szét a tésztán.
- Keverje össze a cukrot, a fahéjat és a diót, és tegye rá a vajra.
- Meleg helyen hagyja pihenni a tésztát 30 percig, aztán süsse ki.

Perec

Tészta mennyisége	NOMÁL	SOK
Víz	200ml	300ml
Só	¼kk	½ kk
Kenyérliszt	360g	540g
Cukor	½ kk	¾kk
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag
1 tojás (kissé felverve) a kenéshez		
Durva só a beszóráshoz		
A tojáson és a durva són kívül minden összetevőt öntsön bele a tartályba.		

Program: DOUGH (dagasztás)

- Ha megszólal a hangjelzés és a kijelzőn megjelenik a „0:00”, nyomja meg a START/STOP gombot.
- A sütőt melegítse elő 230°C-osra.
- Ossa fel a tésztát darabokra és minden darabot formáljon hosszú, vékony hengerré.
- Formázzon pereceket és helyezze őket kivajazott tepsibe.
- Kenje meg a pereceket a felvert tojásokkal és szórja be a durva sóval.
- Süsse meg a pereceket 200°C-on 12-15 percen keresztül előmelegített sütőben.

„Buci”

Ha gondolja, tehet barackot a közepébe sütés előtt. Szórja be porcukorral a megsütött és kihűlt bucikát.

„Bucik” száma	9 db	12 db
Tej	100ml	200ml
Só	¾kk	1kk
Víz	30ml	45ml
Vaj	30g	45g
Egész tojás	1	1+1 tojássárgája
Kenyérliszt	350g	450
Cukor	1½ek	2ek
Szártított élesztő	½ csomag	¾ csomag

Program: DOUGH (dagasztás)

Formálja a tésztát tetszés szerint, vagy készítse el az alább leírt Fahéjas csigát

Töltelék

Olvasztott vaj vagy margarin	50g	100g
Cukor	50g	100g
Őrölt fahéj	½ kk	¾kk
Cukoröntet ízlés szerint		

- Vegye ki a tésztát a sütőedényből és gyúrja át alaposan.
- Nyújtsa ki téglalap alakúra egy kilisztezt munkafelületen és kenje meg a vajjal. Keverje össze a cukrot és a fahéjat és szórja szét a vajra.
- Tekerje fel a szélesebbik oldalánál kezdve. Alaposan hajtsa be a végeket.
- Vágja fel a tekercset darabokra és helyezze őket tepsibe úgy, hogy ne érjenek össze.
- Pihentesse őket kb. 40 percen keresztül.
- Süsse meg őket 190°C-on 25-30 percen keresztül előmelegített sütőben.
- Borítsa be cukoröntettel, amíg még forró.

Korpás zsemle

Hozzávalók	9 db	12 db
Víz	325ml	430ml
Só	1kk	1½kk
Vaj vagy margarin	30g	40g
Tiszta lecitin por*	5g	8g
Kenyérliszt	400g	600g
Pollard	75g	100g
Cukor	1kk	1½kk
Szártított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: DOUGH (dagasztás)

- Vegye ki a tésztát, amikor a program lejárt.
- Gyúrja át a tésztát és készítsen zsemleket, amiket tovább kell gyúrni.
- Süsse meg őket 200°C-on előmelegített sütőben.

*A tiszta lecitin por egy természetes emulgálószer, ami növeli a kenyér térfogatát, a puha részeket még puhábbá és lágyabbá teszi és tovább eltartható.

Karácsonyi gyümölcskenyér

Hozzávalók	100g
Tej	125ml
Vaj vagy margarin	125g
Tojás	1
Rum	3ek
Kenyérliszt	500g
Cukor	100g
Kandírozott citromhéj	50g
Kandírozott narancshéj	25g
Mazsola	100g
Só	1 csipetnyi
Fahéj	2 csipetnyi
Száritott élesztő	2 csomag

Program: DOUGH (dagasztás)

Vegye ki a tésztát az edényből, nyomkodja be gyümölcskenyér sütőformába. Süsse meg 180°C-on (légkeveréses sütőben 160°C-on) kb. 1 – 1,5 órán keresztül.

Briós

Hozzávalók	9 db-hoz	12 db-hoz
Tojás	1	2
Töltse fel vízzel vagy tejjel ~ig	225ml	300ml
Vaj vagy margarin	55g	75g
Só	½ kk	¾kk
Cukor	40g	50g
Kenyérliszt	400g	540g
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: DOUGH (dagasztás)

- Vegye ki a tésztát az edényből, gyúrja át és ossza fel darabokra.
- Csináljon egy nagy és egy kicsi golyót minden darabból.
- Helyezze a nagy golyót egy kivajazott briósütő tepsibe. Helyezze a kicsi golyót a tetejére. Hagyja kelni, amíg a duplájára dagad.
- Keverjen össze egy tojást és kis cukrot, kenje be a briósokat és süsse meg.

Lekvár

Dzsemet és gyümölcsízt gyorsan és egyszerűen el lehet készíteni a kenyérsütő segítségével. Még ha soha nem is főzött ilyent, akkor is érdemes kipróbálni. Biztos lehet benne, hogy különösen izletes lekvárt kap.

A következőképpen járjon el:

- Mossa meg a friss, érett gyümölcsöt. Hámozza meg az almát, a barackot, a körtét, és más kemény héjú gyümölcsöt
- Mindig tartsa be a megadott mennyiségeket, mivel ezeket kifejezetten a JAM (dzsem) programhoz lettek meghatározva. Ellenkező esetben a lekvár túl korán fő meg vagy kifut.
- Mérje meg a gyümölcsöket, vágja össze kis darabokra (max. 1cm), vagy pürésítse és tegye a tartályba.
Adja hozzá a „2:1” zselésítő cukrot **a megadott mennyiségben**. Soha ne használjon hagyományos cukrot vagy „1:1” zselésítő cukrot, mert a dzsem túl híg lesz.
- Keverje össze a gyümölcsöt a cukorral és indítsa el a programot, ami teljesen automatikusan fut.
- 1:20 óra után felhangzik a hangjelzés és a lekvárt üvegekbe töltheti. Jól zárja le őket!

Földieper dzsem

Friss földieper, megmosva, megtisztítva és apróra vágva vagy pürésítve	900g
2:1 zselésítő cukor	500g
Citromlé	1ek

- Minden hozzávalót keverjen össze a tartályban egy gumi kenőkéssel.
- Válassza ki a JAM (dzsem) programot és indítsa el.
- A tartály oldalfalairól a cukrot és a gyümölcsmaradékot húzza le egy spatulával.
- Amikor felhangzik a hangjelzés, fogókesztyűvel vegye ki a tartályt a készülékből.
- Töltse a lekvárt üvegekbe és jól zárja le.

Áfonya lekvár

Mélyfagyasztott, kiolvasztott áfonya	950g
2:1 zselésítő cukor	500g
Citromlé	1ek

- Minden hozzávalót keverjen össze a tartályban egy gumi kenőkéssel.
- Válassza ki a JAM (dzsem) programot és indítsa el.
- A tartály oldalfalairól a cukrot és a gyümölcsmaradékot húzza le egy spatulával.
- Amikor felhangzik a hangjelzés, fogókesztyűvel vegye ki a tartályt a készülékből.
- Töltse a lekvárt üvegekbe és jól zárja le.

Narancsdzsem

Hámozott és vékonyan felszeletelt narancs	900g
Hámozott és vékonyan felszeletelt citrom	100g
2:1 zselésítő cukor	500g

- Hámozza meg a narancsokat és a citromot, és darabolja fel őket.
- Adja hozzá a cukrot és keverje össze az összetevőket a tartályban.
- Válassza ki a JAM (dzsem) programot és indítsa el.
- A tartály oldalfalairól a cukrot és a gyümölcsmaradékot húzza le egy spatulával.
- Amikor felhangzik a hangjelzés, fogókesztyűvel vegye ki a tartályt a készülékből.
- Töltse a lekvárt üvegekbe és jól zárja le.

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
A cipó megkel, majd összeesik.		<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentsük a víz vagy a tej mennyiségét 1-2 evőkanálnyival, használjunk hidegebb folyadékokat. • Növeljük $\frac{1}{4}$ teáskanálnyival a só mennyiségét. • Növeljük a liszt mennyiségét 1-2 evőkanálnyival, használjunk megfelelő típusú lisztet. • Csökkentsük az élesztő mennyiségét $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ teáskanálnyival, használjunk friss élesztőt, használjunk megfelelő típusú élesztőt és megfelelő beállítást.
A kenyér túl magasra kel.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok élesztő. • Túl sok liszt vagy nem megfelelő típusú liszt. • Nem elegendő mennyiségű só. • A folyadék még a dagasztás előtt érintkezett az élesztővel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentsük a víz vagy a tej mennyiségét 1-2 evőkanálnyival, használjunk hidegebb folyadékokat. • Növeljük $\frac{1}{4}$ teáskanálnyival a só mennyiségét. • Csökkentsük a cukor vagy méz mennyiségét $\frac{1}{2}$ teáskanálnyival. • Csökkentsük a liszt mennyiségét 1-2 evőkanálnyival. • Csökkentsük az élesztő mennyiségét $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ teáskanálnyival, használjunk friss élesztőt, használjunk megfelelő típusú élesztőt és megfelelő beállítást.
A kenyér nem kel meg eléggé.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl kevés élesztő. • A élesztő túl régi vagy nem megfelelő típusú. • Túl sok/nem elegendő víz/folyadék. • A kelesztő program alatt kinyitottuk a készülék fedelét. • Nem megfelelő típusú vagy régi liszt. • A folyadék túl hideg vagy túl meleg. • Nem adunk hozzá cukrot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Növeljük a víz vagy a tej mennyiségét 1-2 evőkanálnyival. • Csökkentsük a só mennyiségét $\frac{1}{4}$ teáskanálnyival. • Növeljük a cukor vagy méz mennyiségét $\frac{1}{2}$ teáskanálnyival. • Használjunk friss, megfelelő típusú lisztet. • Növeljük az élesztő mennyiségét $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ teáskanálnyival, használjunk megfelelő típusú élesztőt és megfelelő beállítást.
A cipó lapos és nehéz.		<ul style="list-style-type: none"> • Használjunk friss, megfelelő típusú lisztet.

		<ul style="list-style-type: none"> • Használjunk több / frissebb / megfelelő típusú élesztőt és megfelelő beállítást.
A héj túl világos.		<ul style="list-style-type: none"> • Növeljük a cukor vagy méz mennyiségét $\frac{1}{2}$ teáskanállyal.
A cipó nem sült meg.		<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizzük az áram-ellátást, válasszunk megfelelő beállításokat.
A cipó túlsült.		<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentsük a cukor vagy méz mennyiségét $\frac{1}{2}$ teáskanállyal. • Válasszunk megfelelő beállításokat.
A kenyér keverék nem keveredett össze.		<ul style="list-style-type: none"> • Helyezzük el megfelelően a kenyértartó edényt, nyomjuk a dagasztó pengét megfelelően a tartórúdra a kenyértartó edényben.
A kenyér túl magas.		<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentsük a víz vagy a tej mennyiségét 1-2 evőkanállyal. • Csökkentsük a cukor vagy méz mennyiségét $\frac{1}{2}$ teáskanállyal. • Csökkentsük az élesztő mennyiségét $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ teáskanállyal.
A kenyér egyáltalán nem kel meg.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl kevés vagy túl régi élesztő. • Az élesztőt hatástalanította, hogy érintkezett a sóval vagy valamelyik hozzávaló túl meleg volt. • A folyadék még a dagasztás előtt érintkezett az élesztővel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Az élesztőt kinyitás után 48 órával el kell dobni, illetve nem szabad lejárt élesztőt használni. • A hozzávalókat mindig a receptben meghatározott sorrendben adagoljuk: először a folyadékot, és utolsóként az élesztőt. • Csak langyos hozzávalókat használjunk.
A teljes kiőrlésű kenyér kevésbé kel meg.	<ul style="list-style-type: none"> • A teljes kiőrlésű liszt esetében természetes, hogy kevésbé kel meg és sűrűbb az állaga. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lazább állag elérése érdekében használjuk az 50%-ban teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó receptet.
A teljes kiőrlésű kenyér teteje időnként ráncos, vagy enyhén behorpadt.	<ul style="list-style-type: none"> • A házi kenyérsütő gépben ez természetes a teljes kiőrlésű liszt esetében, mivel a glutén túlságosan megnyúlik a dagasztási, kelesztési és sütési folyamatok során. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lehet, hogy elégedettebbek leszünk a Gyorsan sült teljes kiőrlésű kenyér program eredményével, amelynél rövidebb a kelesztés időtartama. • A rusztikus megjelenés nem befolyásolja a kenyér ízét és minőségét.
A cipó belsejében egy nagy lyuk van, vagy a tetején szétrepedt / széttört a héja.	<ul style="list-style-type: none"> • A folyadék még a dagasztás előtt érintkezett az élesztővel. 	<ul style="list-style-type: none"> • A hozzávalókat mindig a receptben meghatározott sorrendben adagoljuk és először a folyadékot adjuk hozzá.

		<ul style="list-style-type: none"> • A késleltetett indítás opció használatakor ügyeljünk rá, hogy az élesztő az edény közepén legyen.
Nehéz, csomós kenyér.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok folyadék. • Nem elegendő élesztő. • Túl sok liszt. • Régi hozzávalók vagy nem megfelelő típusú liszt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentsük 1-2 evőkanállyal a folyadék mennyiségét. Használjunk megbízható mérőeszközöket. • Növeljük az élesztő mennyiségét $\frac{1}{4}$ teáskanállyal. • Csökkentsük a liszt mennyiségét. • Használjunk friss hozzávalókat.
Szétnyílt, nedves / túl porózus kenyér.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok folyadék. • Nem adtunk hozzá sót. 	<ul style="list-style-type: none"> • Használjunk megbízható mérőeszközöket. • Nagy páratartalom esetén használjunk egy kicsivel kevesebb vizet. • Bizonyos típusú lisztekhez kevesebb folyadék is elegendő lehet.
Levegőbuborék a héj alatt.	<ul style="list-style-type: none"> • Az élesztő rosszul volt összekeverve. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ez sajnos egyedi esetekben történik így. Ha a probléma továbbra is fennáll, használjunk egy evőkanállal többi folyadékot.
A "start/stop" gomb megnyomása utána a kijelzőn a "H:HH" látható.	<ul style="list-style-type: none"> • A kenyérsütő hőfoka túl magas a kenyérfőzéshez. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nyomjuk meg a "start/stop" gombot és húzzuk ki a kenyérsütőt, majd vegyük ki a kenyérsütő edényt és nyissuk fel a készülék fedelét, hogy a kenyérsütő lehűljön.

Класически рецепти

Легенда:

с.л. = супена лъжица

ч.л. = чаена лъжица

Суша мая (1 пакет) = 7 гр.

Мая (1 пакет) = 25 гр.

Таблица с възможности за печене:

	ВМ 1400 E
1	BASIC
2	WHOLE WHEAT
3	FRENCH
4	QUICK
5	SWEET
6	CAKE
7	JAM
8	DOUGHT
9	ULTRA FAST
10	BAKE
11	DESSERT
12	HOME MADE

ТРАДИЦИОНЕН БЯЛ ХЛЯБ

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	240мл.	350мл.	480мл.	540мл.
Маргарин или масло	1 с.л.	1 ½ с.л.	2 с.л.	2 с.л.
Сол	1 ч.л.	1 ¾ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Сухо мляко	1¼ с.л.	2 с.л.	2 ½ с.л.	3 с.л.
Захар	1¼ с.л.	2 с.л.	2 ½ с.л.	3 с.л.
Брашно за хляб	310гр.	500гр.	620гр.	760гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1пакет	1½ пакет

Програма: BASIC

Бял хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	250мл.	350мл.	500мл.	540мл.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Твърд пшеничен грис	100гр.	150гр.	200гр.	240гр.
Брашно за хляб	250гр.	350гр.	500гр.	540гр.
Мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1½ пакет

Програма : FRENCH

Хляб с ядки и стафиди

Съвет: Добавете ядките и стафидите след звуковия сигнал по време на втората фаза от замесването на тестото.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или мляко	138мл.	275мл.	350мл.	420гр.
Маргарин или масло	15гр.	30гр.	40гр.	50гр.
Сол	¼ ч.л.	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Захар	½ ч.л.	1 с.л.	2 с.л.	2 ч.л.
Брашно за хляб	250гр.	500гр.	650гр.	620гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1½ пакет
Стафиди	38гр.	75гр.	100гр.	100гр.
Счукани орехи	20гр.	40гр.	60гр.	60гр.

Програма: BASIC

Внимание: Когато използвате програмата SWEET, хлябът става по-лек. Използвайте дози от ниво 1, в друг случай обема е твърде голям.

Хляб с маково семе

Съвет: Преди последното навигане, отворете капака за кратко и покрийте тестото с малко вода, след което поставете маковото семе като деликатно го притиснете с ръка.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	190мл.	375мл.	570мл.	680мл.
Брашно за хляб	250гр.	500гр.	670гр.	805гр.
Царевичен грис	40гр.	75гр.	130гр.	155гр.
Захар	½ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Сол	½ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Цели/смляни макови семена	25гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Настъргано индийско орехче	1 щерес	1 щерес	2 щерес	2 щерес
Масло	8гр.	15гр.	20гр.	25гр.
Настърган пармезан	1 с.л.	1 с.л.	1 ½ с.л.	2 с.л.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1½ пакет

Програма: BASIC

Внимание: Когато използвате програмата SWEET, хлябът става по-лек. Използвайте дози от ниво 1, в друг случай обема е твърде голям.

Френски бял хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	190мл.	375мл.	550мл.	660мл.
Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ¾ ч.л.
Зеленчукова мазнина	½ с.л.	1 с.л.	1 ½ ч.л.	1 ¾ ч.л.
Брашно за хляб	270гр.	525гр.	700гр.	840гр.
Брашно от твърда пшеница	35гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Захар	½ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1½ пакет

Програма: BASIC

Италиански бял хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	190мл.	375мл.	570мл.	690мл.
Сол	½ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Зеленчукова мазнина	½ ч.л.	1 с.л.	1 ½ с.л.	2 с.л.
Брашно за хляб	½ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Царевичен грис	240гр.	475гр.	650гр.	570гр.
Царевичен грис	50гр.	100гр.	150гр.	180гр.
Суха мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1½ пакет

Програма: SANDWICH

Овесен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	180мл.	350мл.	500мл.	600мл.
Маргарин или масло	15гр.	25гр.	30гр.	36гр.
Сол	½ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Кафява захар	½ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Овесени ядки	75гр.	150гр.	200гр.	240гр.
Брашно за хляб	190гр.	375гр.	550гр.	660гр.
Суха мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1½пакет

Програма: BASIC

Хляб с масло и мляко

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Масло или мляко	190мл.	375мл.	550мл.	660мл.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Брашно за хляб	250гр.	500гр.	760гр.	915гр.
Суха мая	½пакет	¾пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: FRENCH

Бял хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Мляко	175мл.	275мл.	350мл.	420мл.
Маргарин или масло	16гр.	25гр.	30гр.	35гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ч.л.
Брашно за хляб	300гр.	500гр.	650гр.	780гр.
Суха мая	½ пакет	¾пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма : BASIC

Пълнозърнест Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл.	350мл.	500мл.	600гр.
Маргарин или масло	15гр.	25гр.	35гр.	42гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Брашно за хляб	160гр.	270гр.	380гр.	450гр.
Пълнозърнесто пш. брашно	160гр.	270гр.	380гр.	450гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма : BASIC

Хляб със стафиди

Съвет: Добавете стафидите или другите сушени плодове след звуковия сигнал по време на втората фаза от приготвяне на тестото.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	170мл.	275мл.	350мл.	420 мл.
Маргарин или масло	10гр.	30гр.	40гр.	48гр.
Сол	¼ ч.л.	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Мед	¾ с.л.	1 с.л.	2 с.л.	2¼ с.л.
Брашно за хляб	305 гр.	500гр.	650гр.	780гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет
Стафиди / сушени плодове	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.

Програма: BASIC или SWEET

Внимание: Когато използвате програмата SWEET, хлябът става по-лек. Използвайте дози от ниво 1, в друг случай обема е твърде голям.

Хляб бял

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	175мл.	300мл.	450мл.	540мл.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Суша пшенична мая*	16гр.	25гр.	40гр.	48гр.
Брашно за хляб	305гр.	500гр.	670гр.	800гр.
Захар	½ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: FRENCH

* Този тип мая подобрява консистенцията на тестото, както и неговата свежест и вкус. По-лека е от ръжената мая.

Лучен хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	200мл.	350мл.	500мл.	600мл.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Печен лук	25гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Брашно за хляб	320гр.	540гр.	760гр.	910гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Сладък хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Прясно мляко	175мл.	275мл.	400мл.	480мл.
Маргарин или масло	16гр.	25гр.	35гр.	42гр.
Яйца	1	2	4	5
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Мед	1¼ с.л.	2с.л.	3с.л.	4 с.л.
Брашно за хляб	305гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма :BASIC

Внимание: Когато използвате програмата SWEET, хлябът става по-лек. Използвайте дози от ниво 1, в друг случай обема е твърде голям.

Картофен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или мляко	175мл.	300мл.	400мл.	480мл.
Маргарин или масло	16гр.	25гр.	35гр.	42гр.
Яйца	1	1	1	1
Сварен и намачкан картоф	95гр.	150гр.	200гр.	240гр.
Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Брашно за хляб	350гр.	630гр.	780гр.	840гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет	1½пакет	1¾ пакет

Програма: BASIC

Хляб с мая

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Мая*	½ пакет	½ пакет	¾пакет	1 пакет
Вода	215мл.	350мл.	450мл.	540мл.
Подправки за хляб	½ ч.л.	½ ч.л.	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Ръжено брашно	150гр.	250гр.	340гр.	410гр.
Брашно за хляб	160гр.	250гр.	340гр.	410гр.
Суша мая	½ пакет	1 пакет	1½пакет	1¾ пакет

Програма: BASIC

* Този вид мая е концентрирана и се разпространява в пакетчета по 15 г.

Хляб Грахам

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл.	350мл.	550мл.	660мл.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Масло или маргарин	15гр.	25гр.	30гр.	35гр.
Мед	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Оцет	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 с.л.	1¼ с.л.
Пълнозърнесто пш. брашно	305гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Суша мая	½ пакет	1 пакет	1½пакет	1¾пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Черен Хляб

Съвет: Подправките могат да бъдат поставени цели или смлени. Преди последното набухване отворете капака, намокрете тестото с вода и поствете подправките като деликатно ги притиснете с ръка.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл.	350мл.	450мл.	540мл.
Ръжено брашно	105гр.	170гр.	220гр.	265гр.
Пшенично брашно	105гр.	170гр.	220гр.	265гр.
Пълнозърнесто пш. брашно	136гр.	170гр.	220гр.	265гр.
Пшенично брашно	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ч.л.
Сироп от цвекло	¼ ч.л.	¼ ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ч.л.
Кориандър	¼ ч.л.	¼ ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ч.л.
Настъргано индийско орехче	½ ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.	2¼ч.л.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	1¼
Мая	¼ пакет	½ пакет	¾пакет	1 пакет
Суша мая	¼ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Ръжен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл.	350мл.	450мл.	540мл.
Суша мая*	¼ пакет	½ пакет	¾ пакет	1 пакет
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	½ ч.л.	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Ръжен малц	5гр.	10гр.	15гр.	18гр.
Ръжено брашно	190гр.	300гр.	400гр.	480гр.
Брашно за хляб	120гр.	200гр.	260гр.	310гр.
Мая	¾ пакет	1 пакет	1½пакет	1¾пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Ябълков хляб

1000g

Яйца	2 бр.
Мляко	250 мл.
Олио	4 с.л.
Захар	1 ч.ч.
Белени и настъргани ябълки	2 ч.ч.
Нарязани орехи	1 ч.ч.
Брашно	380 гр.
Сода за хляб	1 ч.л.
Бакпулвер	1 ч.л.
Сол	½ ч.л.
Индийско орехче	½ ч.л.
Канела	½ ч.л.

Програма: QUICK

ИРЛАНДСКИ ХЛЯБ

1000g

Масло или мляко	370 мл.
Яйца	2 бр.
Семена	1с.л.
Брашно	500 гр.
Захар	½ ч.ч.
Сода за хляб	1 ч.л.
Сол	½ ч.л.
Стафиди	1 ч.ч.

Програма: Quick

БАНАНОВ ХЛЯБ

1000g

Мляко	250 мл.
Олио	4 с.л.
Пюре от банани:	2 ч.ч.
Яйца	4 бр.
Захар	½ ч.ч.
Кафява захар	½ ч.ч.
Нарязани орехи	1 ч.ч.
Брашно	380 гр.
Сода за хляб	2 ч.л.
Сол	2 ч.л.

Програма: QUICK

ЦАРЕВИЧЕН ХЛЯБ

1000g

Мляко	250 мл.
Яйца	4 бр.
Олио	1/3ч.л.
Захар	¼ ч.ч.
Сол	1ч.л.
Брашно	300 гр.
Царевично брашно	120 гр.
Бакпулвер	5 ч.л.

Програма: Quick

Пълнозърнест Хляб

Хляб 7 зърна

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	290мл.	500мл.	700мл.	840мл.
Маргарин или масло	15гр.	30гр.	50гр.	60гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2¼ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2¼ ч.л.
Оцет	¾ ч.л.	1 ½ с.л.	2 с.л.	2¼ с.л.
Пълнозърнесто брашно	340гр.	550гр.	750гр.	900гр.
7-зърна	180гр.	200гр.	300гр.	360гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма : WHOLE WHEAT

Баварски Пълнозърнест Хляб

Съвет: Вместо кимион може да използвате ½ супена лъжица (5гр.) кориандър, копър или анасон.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	175мл.	300 мл.	360мл.	430мл.
Пълнозърнесто пш. брашно	240гр.	400гр.	570гр.	690гр.
Ръжено пълнозърн. брашно	80гр.	125гр.	150гр.	180гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Кимион	¾ с.л.	1 с.л.	2 с.л.	2¼ с.л.
Картоф средна големина Сварен, на пюре	40гр.	100гр.	150гр.	180гр.
мая	½ пакет	½ пакет	¾ пакет	1 пакет
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Кленов Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Маргарин или масло	15гр.	25гр.	35гр.	42гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Кленов сироп	¾ с.л.	1 ½ с.л.	2 с.л.	2¼ с.л.
Брашно за хляб	330гр.	540гр.	260гр.	315гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Млечен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или мляко	160мл.	250мл.	300мл.	360мл.
Кисело мляко	95гр.	150гр.	200гр.	240мл.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Оцет	½ с.л.	¾ с.л.	1 с.л.	1¼ с.л.
Пълнозърнесто пш. брашно	300гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Хляб с кълнове

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл.	350мл.	500мл.	600мл.
Маргарин или масло	20гр.	30гр.	40гр.	48гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Пшенични кълнове	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Пшенични зародиши	30гр.	50гр.	70гр.	85гр.
Пълнозърнесто пш. брашно	240гр.	400гр.	650гр.	780гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Хляб със семена

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	272мл.	450мл.	650мл.	780мл.
Пълнозърнесто пш. брашно	110гр.	175гр.	250гр.	300гр.
Пълнозърн. ръжено брашно	110гр.	175гр.	250гр.	300гр.
Ръжено семе	30гр.	50гр.	70гр.	85гр.
Слънчогледово семе	20гр.	35гр.	50гр.	60гр.
Тиквено семе	20гр.	35гр.	50гр.	60гр.
Ленено семе	¼ с.л.	1 с.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Сусам	¼ с.л.	1 с.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Сол	¼ с.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Мед	¼ с.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Мая	½ пакет	½ пакет	¾ пакет	1пакет
Суха мая	¾ пакет	1 пакет	1½пакет	1¾ пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Пшеничен Хляб

Съвет: Преди последното набухване отворете капака, намокнете тестото с вода и поставете подправките като деликатно ги притиснете с ръка.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Масло или мляко	240мл.	400мл.	500мл.	600мл.
Пшен.пълнозърнесто брашно	136гр.	230гр.	280гр.	335гр.
Ръжено пълнозърн. брашно	105гр.	180гр.	230гр.	280гр.
Слънчогледово семе	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет
Суха мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

100% пълнозърнест хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл.	350мл.	500мл.	600мл.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Мед	¾ ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Пълнозърнесто пш. брашно	330гр.	540гр.	760гр.	915гр.
Суха мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: WHOLEMEAL

Черен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	240мл.	400мл.	450мл.	540мл.
Едросмляно ръжено брашно	105гр.	180гр.	180гр.	215гр.
Ръжено пълнозърн. брашно	105гр.	180гр.	180гр.	215гр.
Пшенич. пълнозърн. брашно	135гр.	230гр.	280гр.	335гр.
Черен малц	5гр.	10гр.	15гр.	20гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Слънчогледово семе	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Тъмен сироп от цвекло	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼пакет
Мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼пакет
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Чист пълнозърнест хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл.	350мл.	550мл.	660мл.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Зеленчуково олио	¾ ч.л.	1 с.л.	1 ½ с.л.	1¾ ч.л.
Мед	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Сироп от цвекло	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Пълнозърнесто пш. брашно	305гр.	500гр.	760гр.	910гр.
Чист пшеничен глютен	½ с.л.	¾ с.л.	1 с.л.	1¼ с.л.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Бирен хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	120мл.	200мл.	225мл.	270мл.
Бира	120мл.	200мл.	225мл.	270мл.
Пълнозърнесто пш. брашно	145гр.	230гр.	280гр.	335гр.
Брашно от елда	110гр.	180гр.	180гр.	215гр.
Пълнозърнесто брашно	110гр.	180гр.	180гр.	215гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Сусам	28гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Черен малц	3гр.	5гр.	10гр.	12гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет
Малц	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Различни видове хляб

Цветен хляб „Закуска”

Съвет: Хрупкавото мюсли може да замените с шоколадово или според вашите лични предпочитания.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Мляко	160мл.	250мл.	330мл.	400мл.
Брашно за хляб	256гр.	425гр.	570гр.	690гр.
Захар	¾ с.л.	1 ½ с.л.	2с.л.	2ч.л.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Сушени сливи нарязани	9гр.	15гр.	20гр.	25гр.
Хрупкаво мюсли	30гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Кокосов флейкс	< ½ с.л.	< ¼ с.л.	< 1 с.л.	< 1¼ с.л.
Масло	16гр.	25гр.	35гр.	42гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Внимание: Когато използвате програмата SWEET, хлябът става по-лек. Използвайте дози от ниво 1, в друг случай обема е твърде голям.

Хляб със стафиди и ядки

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Мляко или вода	170мл.	280мл.	350мл.	420мл.
Ром 40%	¾ с.л.	1 с.л.	2 с.л.	2¼ с.л.
Масло	20гр.	30гр.	40гр.	48гр.
Пълнозърнесто пш. брашно	305гр.	500гр.	650гр.	780гр.
Боров мед	1¼ с.л.	2 с.л.	3 с.л.	3 с.л.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Цели пшенични зърна*	20гр.	40гр.	60гр.	72гр.
Стафиди в ром*	30гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Внимание: Когато използвате програмата SWEET, хлябът става по-лек. Използвайте дози от ниво 1, в друг случай обема е твърде голям.

*Добавете съставките след първият звуков сигнал.

Млечен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или мляко	160мл.	250мл.	300мл.	360мл.
Кисело мляко	85гр.	150гр.	200гр.	240гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Брашно за хляб	305гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Брашно за хляб	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Френски меден хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	200мл.	325мл.	450мл.	540мл.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Зехтин	¾ с.л.	2 с.л.	1 ½ с.л.	1¾ с.л.
Мед	1¼ с.л.	1 ½ с.л.	¾ с.л.	1 с.л.
Брашно за хляб	280гр.	450гр.	600гр.	720гр.
Брашно от твърда пшеница	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: RAPID

Внимание: Когато използвате програмата SWEET, хлябът става по-лек. Използвайте дози от ниво 1, в друг случай обема е твърде голям.

Френски хляб със сирене

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или мляко	128мл.	200мл.	300мл.	360мл.
Маргарин или масло	20мл.	30гр.	40гр.	50гр.
Цяло яйце	1	1	1	1
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 с.л.	1 ½ с.л.	1¾ с.л.
Гранулирано френско сирене	72гр.	125гр.	200гр.	240гр.
Брашно за хляб	300гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Хляб амарето

Съвет: Вместо бадемове люспи, може да използвате счукани бадеми. Амарето може да се замени с мляко с вода.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Мляко или вода	130мл.	200мл.	200мл.	240мл.
Амарето	40мл.	75мл.	100мл.	120мл.
Брашно за хляб	300гр.	500гр.	650гр.	780гр.
Захар	¾ с.л.	1 с.л.	2 с.л.	2 с.л.
Сол	¾ ч.л.	1½ ч.л.	1¼ ч.л.	2 ч.л.
Масло	20гр.	30гр.	40гр.	48гр.
Бадемове ядки нарязани	20гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Внимание: Когато използвате програмата SWEET, хлябът става по-лек. Използвайте дози от ниво 1, в друг случай обема е твърде голям.

Хляб с подправки

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Масло или мляко	225гр.	375мл.	550мл.	660мл.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Масло	6гр.	10 гр.	20гр.	25гр.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Брашно за хляб	300гр.	500гр.	760гр.	910гр.
Прясно нарязан магданоз или микс от подправки	¾ с.л.	1 ½ с.л.	2 с.л.	2 с.л.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Ориз хляб

- Сварете ориза в добре подсолена вода и го оставете да се охлади.
- Съвет: вместо вода може да използвате мляко.
- Може да добавите 2-3 супени лъжици стафиди и 1 чаена лъжичка канела.
- Не може да печете по-голям хляб, тъй като хляба ще остане лепкав.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Оризова вода за готвене	180мл.	300мл.	350мл.	420мл.
Брашно за хляб	320гр.	540гр.	650гр.	780гр.
Цели зърна ориз	280гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Захар	1¼ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.	3½ ч.л.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Хляб с моркови

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	170мл.	275мл.	350мл.	420мл.
Масло	16гр.	25гр.	30гр.	36гр.
Брашно за хляб	300гр.	500гр.	650гр.	780гр.
Моркови на кубчета*	32гр.	60гр.	90гр.	110гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

*Ако предпочитате може да пригответе сок от моркови и да добавите пулпата в препоръчаните дози.

Яйчен Хляб

Съвет: Разбийте яйцата предварително с вода докато получите препоръчаното количество. Изпечете хляба незабавно и консумирайте веднага след приготвяне.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Яйца	1	2	4	5
Вода или мляко до:	190мл.	275мл.	400мл.	480гр.
Маргарин или масло	16гр.	25гр.	35гр.	40гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Брашно за хляб	300гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Хляб със слънчогледово семе

Съвет : Добавете слънчогледовото семе след първия звуков сигнал. Може да използвате и тиквено семе. Ако предпочитателно запечете семената на тиган, ще получите по-наситен вкус.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	230мл.	375мл.	550мл.	660мл.
Масло	20гр.	30гр.	40гр.	50гр.
Брашно за хляб	320гр.	525гр.	700гр.	840гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Слънчогледово семе	20гр.	35гр.	50гр.	60гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Хляб със смокини и ядки

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл.	350мл.	550мл.	660мл.
Брашно за хляб	150гр.	260гр.	320гр.	390гр.
Ръжено брашно	200гр.	400гр.	450гр.	540гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Фино нарязани Сушени смокини	30гр.	50гр.	60гр.	72гр.
Нарязани орехи	30гр.	50гр.	60гр.	72гр.
Мед	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2¼ ч.л.
Мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Сватбен хляб (Хляб и Сол)

Съвет: Когато таймера отчете 1:30, използвайте малък глинен съд с диаметър около 5см и направете малка дупка в средата, след което може да печете хляба. След като се охлади хляба, може да запълните отвора със сол.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Масло или мляко	170мл.	250мл.	330мл.	400мл.
Вода	95мл.	150мл.	200мл.	240мл.
Ръжено брашно	115гр.	175гр.	240гр.	290гр.
Ръжени трици	115гр.	175гр.	240гр.	290гр.
Брашно за хляб	135гр.	225гр.	300гр.	360гр.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет
Суша мая	½ пакет	1 пакет	1¼ пакет	1¾ пакет

Програма: BASIC

Хляб с подправки

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл.	350мл.	450мл.	540мл.
Мая	¼ пакет	½ пакет	¾ пакет	1 пакет
Брашно за хляб	300гр.	500гр.	660гр.	800гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Кориандър	¼ ч.л.	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Копър	¼ ч.л.	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Анасон	¼ ч.л.	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Суша мая	½ пакет	1 пакет	1¼ пакет	1½ пакет

Програма: BASIC

Френски хляб с подправки

Съвет: Може да наситите чесновия вкус, като нарежете чесъна на фини ивици, леко запържите в масло и след като се охладят го добавете към другите съставки.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл.	350мл.	480мл.	570мл.
Брашно за хляб	320гр.	525гр.	700гр.	840
Брашно от твърда пшеница	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Магданоз, копър	1¼ ч.л.	1 ½ с.л.	2 с.л.	2½ с.л.
Фино смлян чесън	1¼ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.	3 ч.л.
Масло	10гр.	15гр.	20гр.	25гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Хляб с пипер и бадеми

Съвет: Този вид хляб ще има по-добър вкус, ако замените млякото с крема сирене.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	190мл.	325мл.	450мл.	540мл.
Брашно за хляб	300гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Масло	10гр.	15гр.	20гр.	25гр.
Печени бадемове люспи	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Семена от зелена чушка	¾ с.л.	1 с.л.	1 ½ с.л.	1¾ с.л.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Царевичен хляб

Съвет: Тестото е особено подходящо за приготвяне на хрупкави рулца. Използвайте програмите RAPID+DOUGH, след което ги печете във фурна.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	190мл.	300мл.	400мл.	480мл.
Масло	15гр.	25гр.	30гр.	40гр.
Брашно за хляб	330гр.	540гр.	700гр.	840гр.
Царевичен грис	30гр.	60гр.	80гр.	95гр.
Кубчета кисели ябълки	½	1	1	1
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Тиквен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА

1000 гр.

Пюре от тиква*	400 мл.
Брашно за хляб	650 гр.
Сол	1½ ч.л.
Захар	1½ ч.л.
Масло	30 гр.
Тиквени семки	100 гр.
Суша мая	1 пакет

Програма: BASIC

*Пригответе тиквеното пюре от сладка тиква.

Хляб с аншоа

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	1000 гр.
Вода	440 мл.
Пълнозърнесто пш. брашно	700 гр.
Пшенични зърна	100 гр.
Фино нарязано филе от аншоа	11 бр.
Червена ябълка необелена, без семки	
нарязана на парчета	1½ бр.
Зехтин	2 с.л.
Суха мая	1½ пакет
Програма: BASIC	

„Лозарски” Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	1000 гр.
Вода	180 мл.
Бяло сухо вино	180 мл.
Пълнозърнесто пш. брашно	570 гр.
Ръжено пълнозърнесто брашно	150 гр.
Сол	1½ ч.л.
Кафява захар	1½ ч.л.
Бекон	30 гр.
Фино нарязани лозови листа	2 с.л.
Фино нарязан праз лук	2 с.л.
Счукани орехи	3 с.л.
Мая	¾ пакет
Суха мая	1 пакет
Програма: WHOLE WHEAT	

Пица Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	225мл.	375мл.	570мл.	690мл.
Зехтин	¾ с.л.	1 с.л.	1 с.л.	1 с.л.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Риган	1¼ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Пармезан	1¾ с.л.	2 ½ с.л.	3 ½ с.л.	3¾ с.л.
Царевичен грис	60гр.	100гр.	150гр.	180гр.
Брашно за хляб	290гр.	475гр.	650гр.	780гр.
Суха мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Хляб с тиквички

Съвет: Този вид хляб е особено вкусен, ако се консумира веднага след приготвяне със зехтин.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	30мл.	50мл.	75мл.	90мл.
Брашно за хляб	300гр.	500гр.	750гр.	900гр.
Фино нарязани пресни тиквички	190гр.	300гр.	450гр.	540гр.
Сол	¼ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Захар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Суша мая	½ пакет	1 пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Хляб с бекон

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА **1000 кг.**

Масло или мляко	450 мл.
Ръжено брашно	400 гр.
Брашно за хляб	260 гр.
Сол	1½ ч.л.
Фино нарязан бекон	100 гр.
Мая	¾ пакет
Суша мая	1½ пакет

Програма: BASIC

Рецепти за хляб с хлебни миксове

Когато използвате готови хлебни миксове, използвайте програмата RAPID, освен ако производителя на микса не препоръчва друго.

Чебата

Съвет: можете да използвате програма DOUGH.H. Направете хлебни рулца и ги изпечете.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Хладка вода	175мл.	310мл.	375мл.	450мл.
Микс за печене на чебата	375гр.	625гр.	750гр.	900гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Хляб с мая

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Хладка вода	225мл.	375мл.	450мл.	540мл.
Микс за печене на хляб	360гр.	600гр.	750гр.	900гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Пълнозърнест ръжен хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Хладка вода	240мл.	425мл.	550мл.	660мл.
Ръжен микс за хляб	360гр.	600гр.	750гр.	900гр.
Суша мая	½ пакет	1 пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Черен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Хладка вода	225мл.	375мл.	450мл.	540мл.
Микс за черен хляб	360гр.	600гр.	750гр.	900гр.
Суша мая	½ пакет	1 пакет	1 ½ пакет	1¾ пакет

Програма: BASIC

Фин хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Хладка вода или мляко	185мл.	310мл.	375мл.	450мл.
Микс за печене	375гр.	625гр.	750гр.	900гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: RAPID

Внимание: Когато използвате програмата SWEET, хлябът става по-лек. Използвайте дози от ниво 1, в друг случай обема е твърде голям.

БОРОВИНКОВ ХЛЯБ С ОРЕХИ

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Мляко	135мл.	190мл.	220мл.	264мл.
Яйца	1	3	4	5
Масло или олио	3 с.л.	5 с.л.	6 с.л.	7 с.л.
Захар	3 с.л.	5 с.л.	6 с.л.	7 с.л.
Сол	1¼ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Лимонови стърготини	½ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Брашно за хляб	300гр.	500гр.	620гр.	750гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	¾ пакет	1 пакет
Сушени боровини или череша	30гр.	60гр.	75гр.	90гр.
Нарязани орехи	30гр.	60гр.	75гр.	90гр.

Програма : SWEET

ХЛЯБ с канела и стафиди

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	200мл.	330мл.	450мл.	540мл.
Олио	1 с.л.	3 с.л.	4 с.л.	5 с.л.
Канела	½ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Кафява захар	¾ с.л.	1¼ с.л.	1 ½ ч.л.	1¾ ч.л.
Стафиди	50гр.	80гр.	110гр.	130гр.
Ядки	50гр.	80гр.	110гр.	130гр.
Сол	1 ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	2¾ ч.л.
Брашно за хляб	280гр.	460гр.	580гр.	700гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	¾ пакет	1 пакет

Програма : SWEET

СЛАДЪК ХЛЯБ

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	130мл.	210мл.	270мл.	325мл.
Яйца	1	3	4	5
Олио	1 с.л.	3 с.л.	4 с.л.	5 с.л.
Захар	1 с.л.	3 с.л.	4 с.л.	5 с.л.
Сол	1ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	2¾ ч.л.
Брашно за хляб	280гр.	460гр.	580гр.	700гр.
Стафиди	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	¾ пакет	1 пакет

Програма : SWEET

ПРАЗНИЧЕН ХЛЯБ

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	100мл.	150мл.	180мл.	215мл.
Мляко	70мл.	230мл.	300мл.	360мл.
Олио	1½ с.л.	3 с.л.	4 с.л.	5 с.л.
Сол	1½ ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.	3½ ч.л.
Захар	3 с.л.	5 с.л.	6 с.л.	7 с.л.
Брашно за хляб	280гр.	460гр.	580гр.	470гр.
Нарязани орехи	50гр.	80гр.	110гр.	90гр.
Захаросани плодове	50гр.	80гр.	110гр.	90гр.
Суша мая	¼ пакет	¾ пакет	¾ пакет	1 пакет

Програма : SWEET

ХЛЯБ ЗА САНДВИЧИ

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	200мл.	340мл.	460мл.	550мл.
Маргарин или масло	1 с.л.	2 с.л.	2 ½ с.л.	2¾ с.л.
Сол	1 ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	2¾ ч.л.
Сухо мляко	1 с.л.	2с.л.	2 ½ с.л.	2¾ с.л.
Захар	2 с.л.	4 с.л.	5 с.л.	6 с.л.
Брашно за хляб	305гр.	500гр.	620гр.	750гр.
Суша мая	½ пакет	½ пакет	¾ пакет	1 пакет

Програма : Sandwich

ХЛЯБ ЗА САНДВИЧИ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	300мл.	450мл.	570мл.	690мл.
Пълнозърнесто пш. брашно	290гр.	500гр.	620гр.	750гр.
Сухо мляко	1¼ с.л.	2 с.л.	2 ½ с.л.	2¾ с.л.
Сол	1¼ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	2¾ ч.л.
Маргарин или масло	1¼ с.л.	2 с.л.	2 ½ с.л.	2¾ с.л.
Мед	2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.	4 с.л.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма : Sandwich

Приготвяне на тесто

Лесно може да пригответе тесто с програмата DOUGH на вашата пекарна машина. Така приготвеното тесто може да бъде дообработено и печено във фурна. По време на втората фаза от приготвяне на тесто, добавете съставките, когато чуете звуков сигнал. В програмата за приготвяне на тесто има две различни нива на печене. Ето няколко рецепти:

Френски багети

Големина на тестото	НОРМАЛНА	ГОЛЯМА
Вода	375 мл.	550 мл.
Суха пшенична мая	25 гр.	50 гр.
Сол	½ ч.л.	1 ч.л.
Захар	½ ч.л.	1 ч.л.
Брашно за хляб	75 гр.	100 гр.
Суха мая	¾пакет	1пакет

Програма: DOUGH

- Когато тестото е готово, разделете го на 2-4 части, оформете продълговати форми от отделните части и го оставете така за следващите 30-40 минути. Направете няколко диагонални разреза по горната повърхност и печете тестото във фурна.

Пълнозърнеста пица

Големина на тестото	НОРМАЛНА	ГОЛЯМА
Вода	150 мл.	225 мл.
Сол	½ ч.л.	1 ч.л.
Зехтин	2 с.л.	3 с.л.
Пълнозърнесто пш. брашно	300 гр.	450 гр.
Пшенични зародиши	1 с.л.	1½ с.л.
Суха мая	½ пакет	¾пакет

Програма: DOUGH

- Разстелете тестото, оформете кръгли топчета и ги оставете да престоят 10 минути.
- Пригответе соса за пицата и останалите съставки.
- Печете 20 минути.

Кроасани

Големина на тестото	14 броя
Яйца	1 бр.
Разбити с вода или мляко	225 мл.
Масло	60 гр.
Сол	1ч.л.
Захар	2с.л.
Брашно за хляб	400 гр.
Суха мая	¾пакет

Програма: DOUGH

- Извадете тестото от контейнера, месете го, оставете го да почине и отново го месете.;
- Покрийте тестото и го оставете в хладилник за 30 минути;
- Разстелете тестото и поставете по средата масло. Завийте тестото три пъти (като писмо). Повторете процедурата няколко пъти.
- Поставете тестото в плик и го оставете за най-малко 1 час или една нощ в хладилник.

- Развиете тестото и го нарежете на правоъгълни парчета. Разрежете всяко парче диагонално.
- Навийте триъгълниците като започнете от по-широката част и го поставете в тава.
- Намажете ги с разбити яйца и ги печете за 20 минути на предварително загрята фурна на 190°C. Не отваряйте фурната по време на печене!

Кейк

Големина на тестото	НОРМАЛНА	ГОЛЯМА
Мляко	170 мл.	225 мл.
Сол	¼ ч.л.	½ ч.л.
Жълтък	1 бр.	1 бр.
Масло или маргарин	10 гр.	20 гр.
Брашно за хляб	350 гр.	450 гр.
Захар	35 гр.	50 гр.
Суша мая	½ пакет	¾пакет

Програма : DOUGH

- Извадете тестото от контейнера и го месете.
- Оформете топче или квадрат и добавете следните съставки.

Разтопено масло	2 с.л.	3 с.л.
Захар	75 гр.	100 гр.
Канела	1 ч.л.	1½ ч.л.
Смлени ядки	60 гр.	90 гр.

Кувертюр (според вашия вкус)

- Поставете масло върху тестото.
- Разбийте захарта, канелата и ядките в купа и добавете масло.
- Оставете тестото за 30 минути в топло помещение, след което печете.

Гевреци

Големина на тестото	НОРМАЛНА	ГОЛЯМА
Вода	200 мл.	300 мл.
Сол	¼ч.л.	½ ч.л.
Брашно за хляб	360 гр.	540 гр.
Захар	½ ч.л.	¾ч.л.
Суша мая	½ пакет	¾пакет
1 яйце (леко разбито)		
Едра сол		

Поставете съставките, с изключение на яйцето и солта, в пекарната.

Програма : DOUGH

- Когато чуе звуковия сигнал и дисплея покаже 0:00, натиснете START/STOP бутона.
- Загрейте фурната на 230°C
- Разделете тестото на части и оформете дълги тънки рула.
- Оформете гевреците и ги поставете в подмазана тава.
- Намажете гевреците с разбитото яйце и ги поръсете със сол.
- Печете ги на 200°C за 12-15 минути в предварително загрята фурна.

Рулца с мая

Рулца	9 бр.	12 бр.
Мляко	100 мл.	200 мл.
Сол	¾ ч.л.	1 ч.л.
Вода	30 мл	45 мл
Масло	30 гр.	45 гр.
Цяло яйце	1 бр.	2 бр.
Брашно за хляб	350 гр.	450 гр.
Захар	1½ с.л.	2 с.л.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет

Програма : DOUGH

Оформете рулцата според вашия вкус.

Пълнеж

Разтопено Масло / Маргарин	50 гр.	100 гр.
Захар	50 гр.	100 гр.
Канела	½ ч.л.	¾ч.л.
Кувертюр (според вашия вкус)		

- Извадете тестото от контейнера и го месете.
- Разстелете го върху плот, предварително поръсен с брашно и го намажете с масло. Разбъркайте захарта и канелата и поръсете тестото.
- Завийте тестото и го притиснете в краищата.
- Нарезжете рулото на парчета и ги поставете в тава за печене, като не ги допирате едно до друго.
- Оставете ги за 40 мин.
- Печете ги на 190°C за 25-30 минути в преварително загрята фурна.
- Покрийте ги с кувертюр докато са топли.

Коледен щолен

Съставки за тегло	100 гр.
Мляко	125 мл.
Масло сграт	125гр.
Яйца	1 бр.
Ром	3 с.л.
Брашно за хляб	500 гр.
Захар	100 гр.
Захаросани лимониви резени	50 гр.
Захаросани портокалови резени	25 гр.
Стафиди	100 гр.
Сол	1 щип.
Канела	2 щип.
Суша мая	2 пакет

Програма: DOUGH

Извадете тетсото от контейнера, поставете го в съд за печене на щолен. Печете на 180°C (160°C във фурна с вентилатор) за около 1ч. – 1ч.и 15 минути (за по-голямо количество).

Козуначета

Съставки за	9 бр.	12 бр.
Яйца	1 бр.	2 бр.
Разбити с вода или мляко до	225 мл.	300 мл.
Масло или маргарин	55 гр.	75гр.
Сол	½ ч.л.	¾ч.л.
Захар	40 гр.	50 гр.
Брашно за хляб	400 гр.	540 гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма : DOUGH

- Извадете тестото от контейнера, месете го и го разделете на парчета.
- Направете едно малко и едно голямо топче от всяко парче.
- Поставете голямото парче в предварително подмазан съд за печене. Поставете малкото парче върху голямото. Оставете да бухне, докато увеличи обема си двойно.
- Разбийте яйца и захар и с получената смес намажете козуначетата и ги изпечете.

Мармалад

Приготвянето на мармалад или сладко в пекарната за хляб е изключително лесно.

Процедурата е следната:

- Измийте свежите плодове. Обелете ябълките, прасковите, крушите и други твърди плодове, които се белят.
- Винаги следвайте препоръчителните дози, тъй като те са прецизно определени за програма MARMALADE.
В противен случай рискувате да не получите добър вкус или мармалада да прелее.
- Претеглете плодовете, нарежете ги на малки парчета (максимално 1 см.) и добавете желатинова захар в пропорция 2:1 в определените дозировки в зависимост от теглото. Не използвайте само обикновена захар или в пропорция 1:1 с желатинова захар, тъй като мармалада няма да бъде достатъчно гъст.
- Разбъркайте плодовете със захарта и стартирайте програмата, която работи напълно автоматично.
- След 1ч.и 20 мин. ще чуете звуков сигнал. Мармалада е готов за поставяне в стъклени буркани. Затворете бурканите добре.

Ягодово сладко

Измийте и почистете ягодите, нарежете на парчета или пригответе на пюре	900 гр.
2:1 желатинова захар	500 гр.
Лимонов сок	1 с.л.

- Разбъркайте съставките в контейнера с пластмасова лъжица.
- Изберете програма MARMALADE.
- Премахнете с пластмасова шпатула остатъците от захар по контейнера.
- Когато чуе звуковият сигнал, извадете контейнера с кухненски ръкавици.
- Изсипете мармалада в стъклени буркани и затворете добре капачките.

Сладко от горски плодове

Размразени плодове	950 гр.
2:1 желатинова захар	500 гр.
Лимонов сок	1 с.л.

- Разбъркайте съставките в контейнера с пластмасова лъжица.
- Изберете програма MARMALADE.
- Премахнете с пластмасова шпатула остатъците от захар по контейнера.
- Когато чуе звуковият сигнал, извадете контейнера с кухненски ръкавици.
- Изсипете мармалада в стъклени буркани и затворете добре капачките.

Сладко от портокали

Обелени и фино нарязани портокали	900 гр.
Обелени и фино нарязани лимони	100 гр.
2:1 желатинова захар	500 гр.

- Обелете портокалите и лимоните и ги нарежете на фини резени.
- Добавете захарта и разбъркайте съставките.
- Изберете програма MARMALADE .
- Премахнете с пластмасова шпатула остатъците от захар по контейнера.
- Когато чуе звуковият сигнал, извадете контейнера с кухненски ръкавици.
- Изсипете мармалада в стъклени буркани и затворете добре капачките.

Проблем	Причина	Решение
Хлябът се надига и след това спада.		<ul style="list-style-type: none"> • Намалете количеството вода или мляко с 1-2сл, използвайте по-студена течност. • Сложете ¼сл. повече сол. • Сложете 1-2сл повече брашно, използвайте правилен тип и прясно брашно • Сложете ½-¼tsp по-малко мая, използвайте правилен тип и прясна мая.
Хлябът се надига твърде много.	<ul style="list-style-type: none"> • Твърде много мая. • Твърде много брашно или грешен вид брашно. • Недостатъчно или никаква сол.. • Течността е докоснала маята преди омесването. 	<ul style="list-style-type: none"> • Намалете количеството вода или мляко с 1-2сл, използвайте по-студена течност. • Сложете ¼сл. повече сол. • Намалете захарта или меда с ½сл. • Сложете 1-2сл по-малко брашно. • Сложете ½-¼tsp по-малко мая, използвайте правилен тип и прясна мая
Хлябът не се надига достатъчно.	<ul style="list-style-type: none"> • Недостатъчно мая. • Маята е стара или е използван грешен тип мая. • Твърде много/малко 	<ul style="list-style-type: none"> • Сипете 1-2сл повече вода или мляко. • Сложете ¼сл по-малко сол..

	<p>вода/течност.</p> <ul style="list-style-type: none"> Капакът е бил отворен по време на програмата за надигане. Използван е грешен вид брашно. Течността е била твърде студена или твърде гореща. Не е добавена захар. 	<ul style="list-style-type: none"> Увеличете захарта или меда с ½сл. Използвайте правилен тип и прясно брашно Сложете ½-¼tsp повече мая, използвайте правилен тип и прясна мая
Хлябът е малък и тежък		<ul style="list-style-type: none"> Използвайте правилен тип и прясно брашно Добавете мая, използвайте правилен тип и прясна мая.
Коричката е твърде тънка.		<ul style="list-style-type: none"> Увеличете захарта или меда с ½сл.
Хлябът е недопечен.		<ul style="list-style-type: none"> Проверете захранването и настройките на уреда.
Хлябът е препечен.		<ul style="list-style-type: none"> Намалете захарта или меда с ½сл. Изберете правилни настойки.
Тестото не е добре омесено.		<ul style="list-style-type: none"> Поставете съда за хляба правилно, вкарайте острието за омесване в отвора в съда.
Настройка на голяма височина.		<ul style="list-style-type: none"> Намалете количеството вода или мляко с 1-2сл Намалете захарта или меда с ½сл Сложете ½-¼tsp по-малко мая.
Хлябът не се вдига.	<ul style="list-style-type: none"> Не е добавена мая или тя е била негодна. Маята е неутрализирана при контакт със солта , при добавяне на твърде топла течност. Течността е докоснала маята преди омесването 	<ul style="list-style-type: none"> Маята трябва да се използва до 48ч. след отваряне и да не е с изтекъл срок. Винаги догавяйте съставките в реда, посочен в рецептата, като първа е течността. Използвайте само продукти с подходяща температура.
Пълнозърнестият хляб се вдига по-малко.	<ul style="list-style-type: none"> Нормално е хлябът, направен с пълнозърнесто брашно да се вдига по-малко и да е по-плътен. 	<ul style="list-style-type: none"> За по-ниска плътност на хляба, използвайте рецептата за 50% пълнозърнест.
Горният край на пълнозърнест хляб понякога е набръчкан или леко хлътнал.	<ul style="list-style-type: none"> Това е характерно за пълнозърнестия хляб във вашата хлебопекарна, тъй като омесването, надигането и печенето се отразяват на глутена. 	<ul style="list-style-type: none"> Според предпочитанията ви може да използвате програмата за Бързо Изпичане на Пълнозърнест Хляб, която има по кратко време на набухване. Грубият вид не влошава вкуса и качествата на хляба.
Хлябът е имал въздушен джоб, който се е спукал.	<ul style="list-style-type: none"> Течността е докоснала маята преди омесването 	<ul style="list-style-type: none"> Винаги догавяйте съставките в реда, посочен в рецептата, като първа е течността. Когато използвате опцията

		отложен старт се уверете, че маята е в средата на съда за хляб.
Безформен хляб на бучки.	<ul style="list-style-type: none"> • Твърде много течност. • Недостатъчно мая. • Твърде много брашно. • Непресни съставки или грешен вид брашно. 	<ul style="list-style-type: none"> • Намалете количеството течност с 1-2сл. Използвайте точни мерки. • Използвайте 1/4сл. Повече мая. • Намалете количеството брашно. • Използвайте пресни съставки.
Твърде мокър хляб.	<ul style="list-style-type: none"> • Твърде много течност • Не е добавена сол. 	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте точни мерки. • При висока влажност използвайте по-малко вода. • Различни партиди брашно може да изискват различно количество вода
Въздух под коричката.	<ul style="list-style-type: none"> • Тестото е недоомесено. 	<ul style="list-style-type: none"> • За жалост това се случва в определени случаи. Ако проблемът не се оправи, добавете допълнителна супена лъжица течност..
Дисплей "Н:НН" след натискане на "старт/стоп" бутона.	<ul style="list-style-type: none"> • Температурата в уреда е твърде висока, за да се прави хляб. 	<ul style="list-style-type: none"> • Натиснете "старт/стоп" бутона и изключете от мрежата, извадете тавичката и оставете уреда да изтине с отворен капак.

Класичні рецепти хліба

Скорочення:

С.л. = столова ложка

Ч.л. = чайна ложка

1 пакет=7 гр. сухих дріжджів,
або 25 гр. живих дріжджів

СТАНДАРТНИЙ БІЛИЙ ХЛІБ

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	240мл	350мл	480мл	540мл
Маргарин або верш.масло	1 С.л	1 ½ С.л	2 С.л	2 С.л
Сіль	1 С.л	1 ¾ С.л	2 С.л	2 С.л
Сухе молоко	1¼ С.л	2 С.л	2 ½ С.л	3 С.л
Цукор	1¼ С.л	2 С.л	2 ½ С.л	3 С.л
Борошно для хліба	310 г	500 г	620 г	760 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1½ пакета

Програма: BASIC

Білий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	250мл	350мл	500мл	540мл
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	2 С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	2 С.л
Манна крупа	100 г	150 г	200 г	240 г
Борошно для хліба	250 г	350 г	500 г	540 г
Дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1½ пакета

Програма : FRENCH

Хліб із горіхами та родзинками

Порада: Додайте родзинки та горіхи після звукового сигналу під час другої фази вимішування.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода або молоко	138мл	275мл	350мл	420г
Маргарин або верш. масло	15 г	30 г	40 г	50 г
Сіль	¼ С.л	½ С.л	¾ С.л	1 С.л
Цукор	½ С.л	1 С.л	2 С.л	2 С.л
Борошно для хліба	250г	500г	650г	620г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1½ пакета
Родзинки	38 г	75 г	100 г	100 г
Подрібнені грецькі горіхи	20 г	40 г	60 г	60 г

Програма: BASIC

Увага: Під час користування програмою SWEET BREAD хліб значно легший. Користуйтеся рівнем I під час дозування, інакше об'єм хлібини буде надто великим.

Хліб з маком

Порада: Перед останнім підйомом ненадовго відкрийте кришку і налейте на тісто трохи води так, щоб вона його повністю вкрила тонким шаром, а потім посипайте маком. Обережно притисніть зерна маку рукою.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	190мл	375мл	570мл	680мл
Борошно для хліба	250г	500г	670г	805г
Кукурудзяна крупа	40г	75г	130г	155г
Цукор	½ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	2 С.л
Сіль	½ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	2 С.л
Макові зерна	25 г	50 г	75 г	90 г
Подрібнений мускатний горіх	1 жменька	1 жменька	2 жменьки	2 жменьки
Верш. масло	8 г	15 г	20 г	25 г
Тертий сир пармезан	1 С.л	1 С.л	1 ½ С.л	2 С.л
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1½ пакета

Програма: BASIC

Увага: Під час користування програмою SWEET BREAD хліб значно легший. Користуйтеся рівнем I під час дозування, інакше об'єм хлібини буде надто великим.

Французький білий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	190мл	375мл	550мл	660мл
Сіль	1 С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1 ¾ С.л
Рослинна олія	½ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1 ¾ С.л
Борошно для хліба	270 г	525 г	700 г	840 г
Невибілене пшеничне борошно	35 г	75 г	100 г	120 г
Цукор	½ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	2 С.л
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1½ пакета

Програма: BASIC

Італійський білий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	190мл	375мл	570мл	690мл
Сіль	½ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	2 С.л
Рослинна олія	½ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	2 С.л
Цукор	½ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	2 С.л
Борошно для хліба	240 г	475 г	650 г	570 г
Кукурудзяна крупа	50 г	100 г	150 г	180 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1½ пакета

Програма: SANDWICH

Вівсяний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	180мл	350мл	500мл	600мл
Маргарин або верш.масло	15 г	25 г	30 г	36 г
Сіль	½ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Коричневий цукор	½ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Вівсяні пластівці	75 г	150 г	200 г	240 г
Борошно для хліба	190 г	375 г	550 г	660 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1½пакета

Програма: BASIC

Хліб із знежирених вершків

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Знежирені вершки	190мл	375мл	550мл	660мл
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Борошно для хліба	250 г	500 г	760 г	915 г
Сухі дріжджі	½пакета	¾пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: FRENCH

Цільний білий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Молоко	175мл	275мл	350мл	420мл
Маргарин або верш.масло	16 г	25 г	30 г	35 г
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾С.л
Борошно для хліба	300 г	500 г	650 г	780 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

програма : BASIC

Хліб з непросіяного борошна

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	215мл	350мл	500мл	600г
Маргарин або верш.масло	15 г	25 г	35 г	42 г
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Борошно для хліба	160 г	270 г	380 г	450 г
Непросіяне пшеничне борошно	160 г	270 г	380 г	450 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма : BASIC

Хліб із родзинками

Порада: Додайте родзинки або сухофрукти після звукового сигналу під час другої фази вимішування.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	170мл	275мл	350мл	420 мл
Маргарин або верш.масло	10 г	30 г	40 г	48 г
Сіль	¼ С.л	½ С.л	¾ С.л	1 С.л
Мед	¾ С.л	1 С.л	2 С.л	2¼ С.л
Борошно для хліба	305 г	500 г	650 г	780 г
Кориця	½ С.л	¾ С.л	1 С.л	1¼ С.л
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета
Родзинки/сухофрукти	40 г	75 г	100 г	120 г

Програма: BASIC or SWEET

Увага: Під час користування програмою SWEET BREAD хліб значно легший. Користуйтеся рівнем I під час дозування, інакше об'єм хлібини буде надто великим.

Цільний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	175мл	300мл	450мл	540мл
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1½ С.л	1¾ С.л
Суха пшенична закваска*	16 г	25 г	40 г	48 г
Борошно для хліба	305 г	500 г	670 г	800 г
Цукор	½ С.л	1 С.л	1½ С.л	1¾ С.л
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: FRENCH

* Пшенична закваска покращує консистенцію тіста, його свіжість і смак. Вона м'якше, ніж житня закваска.

Хліб з цибулею

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	200мл	350мл	500мл	600мл
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 С.л	1¼ С.л
Обсмажена цибуля	25 г	50 г	75 г	90 г
Борошно для хліба	320 г	540 г	760 г	910 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Солодкий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Свіже молоко	175мл	275мл	400мл	480мл
Маргарин або верш.масло	16 г	25 г	35 г	42 г
Яйця	1	2	4	5
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Мед	1¼ С.л	2С.л	3С.л	4 С.л
Борошно для хліба	305 г	500 г	700 г	840 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Увага: Під час користування програмою SWEET BREAD хліб значно легший. Користуйтеся рівнем I під час дозування, інакше об'єм хлібини буде надто великим.

Картопляний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода або молоко	175мл	300мл	400мл	480мл
Маргарин або верш.масло	16 г	25 г	35 г	42 г
Яйця	1	1	1	1
Картопляне пюре	95 г	150 г	200 г	240 г
Сіль	1 С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Борошно для хліба	350 г	630 г	780 г	840 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет	1½ пакета	1¾ пакета

Програма: BASIC

Хліб з кислого тіста

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Суха закваска*	½ пакет	½ пакет	¾пакет	1 пакет
Вода	215мл	350мл	450мл	540мл
Спеції для хліба	½ С.л	½ С.л	1 С.л	1¼ С.л
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Житнє борошно	150 г	250 г	340 г	410 г
Борошно для хліба	160 г	250 г	340 г	410 г
Сухі дріжджі	½ пакета	1 пакет	1½пакета	1¾ пакета

Програма: BASIC

*Суха закваска продається у пакетах по 15г.

Пшеничний хліб «Грахам»

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	215мл	350мл	550мл	660мл
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Маргарин або верш.масло	15 г	25 г	30 г	35 г
Мед	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Оцет	½ С.л	¾ С.л	1 С.л	1¼ С.л
Пшеничне борошно з цільного зерна	305 г	500 г	700 г	840 г
Сухі дріжджі	½ пакета	1 пакет	1½пакета	1¾пакета

Програма: WHOLE WHEAT

Цільний темний хліб

Порада: Спеції можна додавати цілими або подрібненими. Перед останнім підйомом ненадовго відкрийте кришку і налейте на тісто трохи води так, щоб вона його повністю вкрила тонким шаром, а потім посипайте вівсяними зернами або просом. Обережно притисніть зерна рукою.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	215мл	350мл	450мл	540мл
Житнє борошно	105 г	170 г	220 г	265 г
Пшеничне борошно грубого помолу	105 г	170 г	220 г	265 г
Цільне борошно	136 г	170 г	220 г	265 г
Сироп з буряка	$\frac{3}{4}$ С.л	1 С.л	1 $\frac{1}{2}$ С.л	1 $\frac{3}{4}$ С.л
Мелений ямайський перець	$\frac{1}{4}$ С.л	$\frac{1}{4}$ С.л	1 $\frac{1}{2}$ С.л	1 $\frac{3}{4}$ С.л
Коріандр	$\frac{1}{4}$ С.л	$\frac{1}{4}$ С.л	1 $\frac{1}{2}$ С.л	1 $\frac{3}{4}$ С.л
Мелений мускатний горіх	$\frac{1}{2}$ С.л	1 С.л	2 С.л	2 $\frac{1}{4}$ С.л
Сіль	$\frac{3}{4}$ С.л	1 С.л	1 С.л	1 $\frac{1}{4}$
Суша закваска	$\frac{1}{4}$ пакета	$\frac{1}{2}$ пакета	$\frac{3}{4}$ пакет а	1 пакет
Сухі дріжджі	$\frac{1}{4}$ пакета	$\frac{3}{4}$ пакета	1 пакет	1 $\frac{1}{4}$ пакет

Програма: BASIC

Житній хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	215мл	350мл	450мл	540мл
Суша закваска*	$\frac{1}{4}$ пакет	$\frac{1}{2}$ пакет	$\frac{3}{4}$ пакет	1 пакет
Сіль	$\frac{3}{4}$ С.л	1 С.л	1 $\frac{1}{2}$ С.л	1 $\frac{3}{4}$ С.л
Цукор	$\frac{1}{2}$ С.л	$\frac{1}{2}$ С.л	$\frac{3}{4}$ С.л	1 С.л
Житній солод	5 г	10 г	15 г	18 г
Житнє борошно	190 г	300 г	400 г	480 г
Борошно для хліба	120 г	200 г	260 г	310 г
Дріжджі	$\frac{3}{4}$ пакета	1 пакет	1 $\frac{1}{2}$ пакета	1 $\frac{3}{4}$ пакета

Програма: WHOLE WHEAT

ЯБЛУЧНО-ГОРІХОВИЙ ХЛІБ

Яйця	2
Молоко	250мл
Олія	4с.л.
Цукор	1чашка
Очищені та натерті яблука	2чашки
Подрібнені грецькі горіхи	1чашка
Універсальне борошно	380г
Пекарська сода	1ч.л.
Пекарський порошок	1ч.л.
Сіль	$\frac{1}{2}$ ч.л.
Мускатний горіх	$\frac{1}{2}$ ч.л.
Кориця	$\frac{1}{2}$ ч.л.

Програма: DOUGH

ІРЛАНДСЬКИЙ ХЛІБ

Знежирені вершки	370мл
Яйця	2
Тмин	1с.л.
Універсальне борошно	500г
Цукор	½ чашки
Пекарська сода	1с.л.
Сіль	½ ч.л.
Родзинки	1чашка

Програма: DOUGH

БАНАНОВО-ГОРІХОВИЙ ХЛІБ

Молоко	250мл
Олія	4с.л.
Пюре із стиглих бананів:	2чашка
Яйця	4
Цукор	½ чашки
Темно-коричневий цукор у пакетах:	½ чашки
Подрібнені грецькі горіхи:	1чашка
Універсальне борошно	380 г
Пекарська сода:	2 ч.л.
Сіль	2 ч.л.

Програма: DOUGH

КУКУРУДЗЯНИЙ ХЛІБ

Молоко	250мл
Яйця	4
Олія	1/3 ч.л.
Цукор	¼ чашки
Сіль	1с.л.
Універсальне борошно	300г
Кукурудзяне борошно	120г
Пекарський порошок	5 ч.л.

Програма: DOUGH

Хліб із цільного зерна

Хліб з семи злаків

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	290мл	500мл	700мл	840мл
Маргарин або верш.масло	15 г	30 г	50 г	60 г
Сіль	¾ С.л	1 ½ С.л	2 С.л	2¼ С.л
Цукор	¾ С.л	1 ½ С.л	2 С.л	2¼ С.л
Оцет	¾ С.л	1 ½ С.л	2 С.л	2¼ С.л
Борошно з цільного зерна	340 г	550 г	750 г	900 г
Пластівці з 7 злаків	180 г	200 г	300 г	360 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма : WHOLE WHEAT

Цільний баварський хліб

Порада:замість тмину Ви можете використати також ½ чайної ложки (5г) коріандру. Кріп або інші зерна.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	175мл	300 мл	360мл	430мл
Пшеничне борошно з цільного зерна	240 г	400 г	570 г	690 г
Житнє борошно з цільного зерна	80 г	125 г	150 г	180 г
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Тмин	¾ С.л	1 С.л	2 С.л	2¼ С.л
Пюре з картоплини серед. розміру картоплини серед. розміру	40 г	100 г	150 г	180 г
Суха закваска	½ пакета	½ пакета	¾ пакета	1 пакет
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: WHOLE WHEAT

Цільний хліб з кленовим сиропом

РОЗМІР ХЛІБИНИ	500г	1000г	1200г	1000г
Маргарин або верш.масло	15 г	25 г	35 г	42 г
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Кленовий сироп	¾ С.л	1 ½ С.л	2 С.л	2¼ С.л
Борошно для хліба	330 г	540 г	260 г	315 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Цільний хліб з йогуртом

РОЗМІР ХЛІБИНИ	500г	1000г	1200г	1400г
Вода або молоко	160мл	250мл	300мл	360мл
Йогурт	95 г	150 г	200 г	240мл
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Оцет	½ С.л	¾ С.л	1 С.л	1¼ С.л
Пшеничне борошно з цільного зерна	300 г	500 г	700 г	840 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма : BASIC

Хліб з висівками

РОЗМІР ХЛІБИНИ	500г	1000г	1200г	1000г
Вода	215мл	350мл	500мл	600мл
Маргарин або верш.масло	20 г	30 г	40 г	48 г
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1½ С.л	1¾ С.л
Пшеничні висівки	40 г	75 г	100 г	120 г
Проросла пшениця	30 г	50 г	70 г	85 г
Пшеничне борошно з цільного зерна	240 г	400 г	650 г	780 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: WHOLE WHEAT

Хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	272мл	450мл	650мл	780мл
Пшеничне борошно з цільного зерна	110 г	175 г	250 г	300 г
Житнє борошно з цільного зерна	110 г	175 г	250 г	300 г
Житнє борошно грубого помолу	30 г	50 г	70 г	85 г
Борошно з недозріл.цільного зерна	30 г	50 г	70 г	85 г
Гречане борошно	30 г	50 г	70 г	85 г
Зерна соняшника	20 г	35 г	50 г	60 г
Зерна гарбуза	20 г	35 г	50 г	60 г
Зерна льону	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Кунжут	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Мед	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Суша закваска	½ пакета	½ пакета	¾ пакета	1пакет
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет	1½пакет	1¾ пакета

Програма: WHOLE WHEAT

Хліб з цільного зерна

Порада: Перед останнім підйомом ненадовго відкрийте кришку і налийте на тісто трохи води так, щоб вона його повністю вкрила тонким шаром, а потім посипайте вівсяними пластівцями і обережно притисніть зерна рукою.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Знежирені вершки	240мл	400мл	500мл	600мл
Борошно грубого помолу	136 г	230 г	280 г	335 г
Житнє борошно з цільного зерна	105 г	180 г	230 г	280 г
Борошно з цільного зерна	105 г	180 г	180 г	215 г
Зерна соняшника	40 г	75 г	100 г	120 г
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Суша закваска	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

100% цільний пшеничний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	500г	1000г	1200г	1000г
Вода	215мл	350мл	500мл	600мл
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Мед	¼ С.л	1 С.л	2 С.л	2 С.л
Пшеничне борошно з цільного зерна	330 г	540 г	760 г	915 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: WHOLE WHEAT

Коричневий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	240мл	400мл	450мл	540мл
Житнє борошно з цільного зерна	105 г	180 г	180 г	215 г
Пшеничне борошно з цільного зерна	135 г	230 г	280 г	335 г
Чорний солод, ячмінний солод, є в усіх продуктових магазинах, надає хлібу темного кольору	5 г	10 г	15 г	20 г
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1½ С.л	1¾ С.л
Зерна соняшника	40 г	75 г	100 г	120 г
Темний буряковий сироп	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼пакета
Сухих дріжджів	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼пакета
Живих дріжджів	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼пакета

Програма: WHOLE WHEAT

Цільний пшеничний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	215мл	350мл	550мл	660мл
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Рослинна олія	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Мед	½ С.л	¾ С.л	1 С.л	1¼ С.л
Буряковий сироп	½ С.л	¾ С.л	1 С.л	1¼ С.л
Пшеничне борошно з цільного зерна	305 г	500 г	760 г	910 г
Чиста пшенична клейковина	½ С.л	¾ С.л	1 С.л	1¼ С.л
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: WHOLE WHEAT

Пивний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	120мл	200мл	225мл	270мл
Пиво	120мл	200мл	225мл	270мл
Пшеничне борошно з цільного зерна	145 г	230 г	280 г	335 г
Гречане борошно	110 г	180 г	180 г	215 г
Борошно грубого помолу	110 г	180 г	180 г	215 г
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Кунжут	28 г	50 г	75 г	90 г
Чорний солод	3 г	5 г	10 г	12 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета
Суха закваска	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Будь-які види смачної випічки

Кольоровий хліб до сніданку

Порада: Хрусткі м'яси можна замінити на шоколадні м'яси або Ваші улюблені м'яси.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Молоко	160мл	250мл	330мл	400мл
Борошно для хліба	256 г	425 г	570 г	690 г
Цукор	¼ С.л	1 ½ С.л	2С.л	2С.л
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¼ С.л
Сушені подрібнені сливи	9 г	15 г	20 г	25 г
Хрусткі м'яси	30 г	50 г	75 г	90 г
Кокосові пластівці	< ½ С.л	< ¼ С.л	< 1 С.л	< 1¼ С.л
Вершкове масло	16 г	25 г	35 г	42 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Увага: Під час користування програмою SWEET BREAD хліб значно легший. Користуйтеся рівнем I під час дозування, інакше об'єм хлібини буде надто великим.

Хліб з ромовими родзинками та горіхами

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Молоко або вода	170мл	280мл	350мл	420мл
Ром 40%	¼ С.л	1 С.л	2 С.л	2¼ С.л
Вершкове масло	20 г	30 г	40 г	48 г
Пшоно борошно з цільного зерна	305 г	500 г	650 г	780 г
Ялинковий мед	1¼ С.л	2 С.л	3 С.л	3 С.л
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¼ С.л
Цільні ядра грецьких горіхів*	20 г	40 г	60 г	72 г
Ромові родзинки (Швартау)*	30 г	50 г	75 г	90 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Увага: Під час користування програмою SWEET BREAD хліб значно легший. Користуйтеся рівнем I під час дозування, інакше об'єм хлібини буде надто великим.

*Додавайте ці інгредієнти після першого звукового сигналу.

Йогуртовий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода або молоко	160мл	250мл	300мл	360мл
Йогурт	85 г	150 г	200 г	240 г
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¼ С.л
Цукор	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¼ С.л
Борошно для хліба	305 г	500 г	700 г	840 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Французький медовий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	200мл	325мл	450мл	540мл
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Олія оливи	¾ С.л	2 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Мед	1¼ С.л	1 ½ С.л	¾ С.л	1 С.л
Борошно для хліба	280 г	450 г	600 г	720 г
Борошно із твердої пшениці	40 г	75 г	100 г	120 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: RAPID

Увага: Під час користування програмою SWEET BREAD хліб значно легший. Користуйтеся рівнем I під час дозування, інакше об'єм хлібини буде надто великим.

Французький хліб із сиром

РОЗМІР ХЛІБИНИ	500г	1000г	1200г	1000г
Вода або молоко	128мл	200мл	300мл	360мл
Маргарин або верш.масло	20 г	30 г	40 г	50 г
Ціле яйце	1	1	1	1
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Гранульований свіжий сир	72 г	125 г	200 г	240 г
Борошно для хліба	300 г	500 г	700 г	840 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Хліб з амаретто

Порада: Замість цілих ядер мигдалю Ви можете скористатися подрібненим мигдалем. Амаретто можна замінити молоком або водою.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Молоко або вода	130мл	200мл	200мл	240мл
Амаретто	40мл	75мл	100мл	120мл
Борошно для хліба	300 г	500 г	650 г	780 г
Цукор	¾ С.л	1 С.л	2 С.л	2 С.л
Сіль	¾ С.л	1½ С.л	1¾ С.л	2 С.л
Вершкове масло	20 г	30 г	40 г	48 г
Цілі ядра мигдалю	20 г	75 г	100 г	120 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Увага: Під час користування програмою SWEET BREAD хліб значно легший. Користуйтеся рівнем I під час дозування, інакше об'єм хлібини буде надто великим.

Хліб з травами

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Знежирені вершки	225 мл	375мл	550мл	660мл
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Вершкове масло	6 г	10 г	20 г	25 г
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Борошно для хліба	300 г	500 г	760 г	910 г
Свіжа подрібнена петрушка або суміш трав	¾ С.л	1 ½ С.л	2 С.л	2 С.л
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC (immediate baking)

Рисовий хліб

Приготуйте рис у дуже солоній воді і дайте йому охолонути. Не виливайте воду, у якій Ви варили рис, використайте її так, як вказано **нижче**.

Порада: замість рисового відвару Ви можете скористатися молоком.

Ви можете додати 2-3 столові ложки родзинок і 1 чайну ложку кориці.

Не намагайтеся спекти велику хлібину, хліб не буде м'яким.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Рисовий відвар	180мл	300мл	350мл	420мл
Борошно для хліба	320 г	540 г	650 г	780 г
Круглий рис (вага сухого рису)	280 г	50 г	75 г	90 г
Цукор	1¼ С.л	2 С.л	3 С.л	3½ С.л
Сухі дріжджі	½пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Моркв'яний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	500г	1000г	1200г	1400г
Вода	170мл	275мл	350мл	420мл
Вершкове масло	16 г	25 г	30 г	36 г
Борошно для хліба	300 г	500 г	650 г	780 г
Добре подрібнена морква*	32 г	60 г	90 г	110 г
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

*Якщо бажаєте, Ви можете зробити з моркви сік і додати його в необхідній кількості.

Яєчний хліб

Порада: Збивайте яйця спочатку у мірній чаші, додавши необхідну кількість води, доки не утвориться необхідний об'єм. Негайно починайте випікати хліб, їжте хліб, доки він свіжий

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Яйця	1	2	4	5
з водою або молоком до	190мл	275мл	400мл	480мл
Маргарин або верш.масло	16 г	25 г	35 г	40 г
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Борошно для хліба	300 г	500 г	700 г	840 г
Дріжджі	½ пакета	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Хліб з соняшковим насінням

Порада: Додайте насіння соняшника після першого звукового сигналу. Ви можете також скористатися насінням гарбуза. Якщо Ви трохи підсмажите насіння, воно буде смачніше.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	230мл	375мл	550мл	660мл
Вершкове масло	20 г	30 г	40 г	50 г
Борошно для хліба	320 г	525 г	700 г	840 г
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Насіння соняшника	20 г	35 г	50 г	60 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Хліб із інжиром та грецькими горіхами

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	215мл	350мл	550мл	660мл
Борошно для хліба	150 г	260 г	320 г	390 г
Житнє борошно	200 г	400 г	450 г	540 г
Сіль	¼ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Порізаний сухий інжир	30 г	50 г	60 г	72 г
Подрібнені грецькі горіхи	30 г	50 г	60 г	72 г
Мед	¼ С.л	1 ½ С.л	2 С.л	2¼ С.л
Суха закваска	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Весільний хліб (Хліб-сіль)

Порада: коли дисплей таймеру показує 1:30, скористайтеся новим глиняним посудом діаметром 5 см, щоб зробити маленьке заглиблення у середині хлібини, потім можете продовжити випікати хліб. Після того, як хліб охолоне, Ви можете наповнити це заглиблення сіллю. Цей хліб стане в нагоді на весіллі або на іншому святі.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Знежирені вершки	170мл	250мл	330мл	400мл
Вода	95мл	150мл	200мл	240мл
Житнє борошно	115 г	175 г	240 г	290 г
Житнє борошно з цільного зерна	115 г	175 г	240 г	290 г
Борошно для хліба	135 г	225 г	300 г	360 г
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Суша закваска	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1½ пакета
Сухі дріжджі	½ пакета	1 пакет	1¼ пакета	1¼ пакета

Програма: BASIC

Хліб з травами

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	215мл	350мл	450мл	540мл
Суша закваска	¼ пакет	½ пакет	¾ пакет	1 пакет
Борошно для хліба	300 г	500 г	660 г	800 г
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Коріандр	¼ С.л	½ С.л	¾ С.л	1 С.л
Кріп	¼ С.л	½ С.л	¾ С.л	1 С.л
Будь-яке насіння	¼ С.л	½ С.л	¾ С.л	1 С.л
Сухі дріжджі	½ пакета	1 пакет	1¼ пакета	1½ пакета

Програма: BASIC

Французький хліб з травами

Порада: Ви можете додати зубчиків часнику, розрізавши їх на тоненькі скибочки; трохи підсмажте їх на вершковому маслі і покладіть разом із іншими інгредієнтами після того, як вони охолонуть. Замість звичайної солі можна скористатися трав'яною сіллю, це тільки покращить смак.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	215мл	350мл	480мл	570мл
Борошно для хліба	320 г	525 г	700 г	840 г
Пшеничне борошно, грубого помолу	40 г	75 г	100 г	120 г
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Порізані петрушка, кріп, крес-салат	1¼ С.л	1 ½ С.л	2 С.л	2½ С.л
Подрібнений часник	1¼ С.л	2 С.л	3 С.л	3 С.л
Вершкове масло	10 г	15 г	20 г	25 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Пряний хліб з мигдалем

Порада: Цей святковий хліб краще смакує із плавленим сиром. Він дуже пухкий. Якщо Ви бажаєте, щоб хліб не був надто пухким, додайте тільки половину дріжджів.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	190мл	325мл	450мл	540мл
Борошно для хліба	300 г	500 г	700 г	840 г
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Вершкове масло	10 г	15 г	20 г	25 г
Смажений мигдаль	40 г	75 г	100 г	120 г
Зерна зеленого перцю	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Кукурудзяний хліб

Порада: Тісто дуже підходить для приготування хрустких рогаликів. Скористуйтеся програмою RAPID+DOURN, зробіть рогалики і випікайте їх у духовці.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	190мл	300мл	400мл	480мл
Вершкове масло	15 г	25 г	30 г	40 г
Борошно для хліба	330 г	540 г	700 г	840 г
Кукурудзяна крупа	30 г	60 г	80 г	95 г
Порізане кисле яблуко із шкіркою	½	1	1	1
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Гарбузовий хліб

Розмір хлібини

1000 г

Пюре з гарбуза*	400мл
Борошно для хліба	650г
Сіль	1½ ч.л.
Цукор	1½ ч.л.
Вершкове масло	30г
Насіння гарбуза	100г
Сухі дріжджі	1пакет

Програма: BASIC

*Приготуйте пюре з кисло-солодкого маринованого гарбуза. Дотримуйтесь зазначеної кількості.

Хліб з анчоусами

Порада: замість яблук додайте подрібнені пікулі. Хліб надзвичайно смачний, якщо подати його до столу із зеленим маслом, це особливе частування для будь-якого фуршету.

Розмір хлібини	1000 г
Вода	440мл
Пшеничне борошно з цільного зерна	700г
Цільні зерна пшениці	100г
Подрібнене філе анчоусів	11
Червоне яблуко із шкіркою, нарізане тоненькими скибочками	1½
Олія оливи	2 с.л.
Сухі дріжджі	1½ пакета

Програма: BASIC

Хліб виноградаря

Розмір хлібини	1000 г
Вода	180мл
Сухе біле вино	180мл
Пшеничне борошно з цільного зерна	570г
Житнє борошно з цільного зерна	150г
Сіль	1½ ч.л.
Коричневий цукор	1½ ч.л.
Смалець	30г
Ніжне подрібнене виноградне листя	2 с.л.
Добре подрібнена черемша	2 с.л.
Подрібнені грецькі горіхи	3 с.л.
Суха закваска	¾ пакета
Сухі дріжджі	1пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Основа для піци

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	225мл	375мл	570мл	690мл
Олія оливи	¾ С.л	1 С.л	1 С.л	1 С.л
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Орегано	1¼ С.л	¾ С.л	1 С.л	1¼ С.л
Сир пармезан	1¼ С.л	2 ½ С.л	3 ½ С.л	3¾ С.л
Кукурудзяна крупа	60 г	100 г	150 г	180 г
Борошно для хліба	290 г	475 г	650 г	780 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Хліб з цукіні

Порада:Цей хліб дуже смачний, якщо їсти його гарячим із олією оливи.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	30мл	50мл	75мл	90мл
Борошно для хліба	300 г	500 г	750 г	900 г
Подрібнені свіжі цукіні	190 г	300 г	450 г	540 г
Сіль	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Цукор	¾ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Сухі дріжджі	½ пакета	1 пакет	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Хліб із франконійським беконом

Порада:у програмі DOUGH Ви можете обрати, або пекти хлібину або готувати рогаляки з начинкою, посипані борошном у духовці на 200°C.

Розмір хлібини	1000 г
Знежирені вершки	450мл
Житнє борошно	400г
Борошно для хліба	260г
Сіль	1½ ч.л.
Добре подрібнений бекон	100г
Суха закваска	¾ пакета
Сухі дріжджі	1½ пакета

Програма: BASIC

Рецепти хліба з використанням сумішей для випікання

Працюйте з програмою RAPID, коли користуєтеся сумішами для випікання, якщо це погоджено із виробником.

Сіабата

Порада:Ви можете замісити тісто за допомогою програми DOUGH. Зробіть рогаляки і випікайте їх.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Тепла вода	175мл	310мл	375мл	450мл
Суміш для випікання Сіабата	375 г	625 г	750 г	900 г
Сухі дріжджі	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: BASIC

Кислий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Тепла вода	225мл	375мл	450мл	540мл
Суміш д/випік. кислого хліба	360 г	600 г	750 г	900 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Житній цільний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Тепла вода	240мл	425мл	550мл	660мл
Суміш для випікання житнього хліба з цільного зерна	360 г	600 г	750 г	900 г
Сухі дріжджі	½ пакета	1 пакет	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Темний хліб грубого помолу

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Тепла вода	225мл	375мл	450мл	540мл
Суміш для випікання темного хліба грубого помолу	360 г	600 г	750 г	900 г
Сухі дріжджі	½ пакета	1 пакет	1 ½ пакета	1¼ пакета

Програма: BASIC

Плетінка

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Тепла вода або молоко	185мл	310мл	375мл	450мл
Суміш для випікання плетінки	375 г	625 г	750 г	900 г
Сухі дріжджі	½ пакет	¾ пакет	1 пакет	1¼ пакет

Програма: RAPID

Увага: Під час користування програмою SWEET BREAD хліб значно . Користуйтеся рівнем I під час дозування, інакше об'єм хлібини буде надто великим.

Хліб із журавлиною та грецькими горіхами

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Молоко	135мл	190мл	220мл	264мл
Яйця	1	3	4	5
Олія	3 С.л	5 С.л	6 С.л	7 С.л
Цукор	3 С.л	5 С.л	6 С.л	7 С.л
Сіль	1¼ С.л	2 С.л	2 ½ С.л	1¼ С.л
Цедра лимона	½ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¼ С.л
Борошно для хліба	300 г	500 г	620 г	750 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	¾ пакета	1 пакет
Суша журавлина або сухі вишні	30 г	60 г	75 г	90 г
Подрібнені грецькі горіхи	30 г	60 г	75 г	90 г

Програма : SWEET

Хліб з корицею, родзинками та грецькими горіхами

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	200мл	330мл	450мл	540мл
Олія	1 С.л	3 С.л	4 С.л	5 С.л
Кориця	½ С.л	1 С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Темний коричневий цукор	¾ С.л	1¼ С.л	1 ½ С.л	1¾ С.л
Родзинки	50 г	80 г	110 г	130 г
Горіхи	50 г	80 г	110 г	130 г
Сіль	1 С.л	2 С.л	2 ½ С.л	2¾ С.л
Борошно для хліба	280 г	460 г	580 г	700 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	¾ пакета	¾ пакета	1 пакет

Програма : SWEET

Ситний солодкий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	130мл	210мл	270мл	325мл
Яйця	1	3	4	5
Олія	1 С.л	3 С.л	4 С.л	5 С.л
Цукор	1 С.л	3 С.л	4 С.л	5 С.л
Сіль	1С.л	2 С.л	2 ½ С.л	2¾ С.л
Борошно для хліба	280 г	460 г	580 г	700 г
Родзинки	40 г	75 г	100 г	120 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	¾ пакета	¾ пакета	1 пакет

Програма : SWEET

Святковий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	100мл	150мл	180мл	215мл
Молоко	70мл	230мл	300мл	360мл
Олія	1½ С.л	3 С.л	4 С.л	5 С.л
Сіль	1½ С.л	2 ½ С.л	3 С.л	3½ С.л
Цукор	3 С.л	5 С.л	6 С.л	7 С.л
Борошно для хліба	280 г	460 г	580 г	470 г
Подрібнені грецькі горіхи	50 г	80 г	110 г	90 г
Цукати	50 г	80 г	110 г	90 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	¾ пакета	¾ пакета	1 пакет

Програма : SWEET

Хліб сендвіч

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	200мл	340мл	460мл	550мл
Маргарин або верш.масло	1 С.л	2 С.л	2 ½ С.л	2¾ С.л
Сіль	1 С.л	2 С.л	2 ½ С.л	2¾ С.л
Сухе молоко	1 С.л	2С.л	2 ½ С.л	2¾ С.л
Цукор	2 С.л	4 С.л	5 С.л	6 С.л
Борошно для хліба	305 г	500 г	620 г	750 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	¼ пакета	¾ пакета	1 пакет

Програма : Sandwich

Пшеничний хліб сендвіч з цільного зерна

РОЗМІР ХЛІБИНИ	550г	1000г	1200г	1400г
Вода	300мл	450мл	570мл	690мл
Пшеничне борошно з цільного зерна	290 г	500 г	620 г	750 г
Сухе молоко	1¼ С.л	2 С.л	2 ½ С.л	2¾ С.л
Сіль	1¼ С.л	2 С.л	2 ½ С.л	2¾ С.л
Маргарин або верш.масло	1¼ С.л	2 С.л	2 ½ С.л	2¾ С.л
Мед	2 С.л	3 С.л	4 С.л	4 С.л
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета	1 пакет	1¼ пакета

Програма : Sandwich

Приготування тіста

Ви можете просто замісити тісто за допомогою програми DOUGH у Вашій хлібопічці. Вироби з тіста випікайте у духовці. Під час другої фази замісу додайте інгредієнти, почувши звуковий сигнал. В програмі Dough рівень випікання не має значення. Ми забезпечимо порції для готування. Ось кілька рецептів:

Французький багет

Розмір тіста	звичайний	великий
Вода	375мл	550мл
Суха пшенична закваска	25г	50г
Сіль	1ч.л.	½ ч.л.
Цукор	1ч.л.	½ ч.л.
Борошно для хліба	75г	100г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1пакет

Програма: DOUGH

Готове тісто треба розділити на 2-4 частини, потім сформуєте багети і залиште їх на 30-40 хвилин. Зробіть кілька діагональних надрізів на верхній частині багету і випікайте його у духовці.

Піца з цільного зерна

Розмір тіста	звичайний	великий
Вода	150мл	225мл
Сіль	½ ч.л.	1ч.л.
Олія оливи	2 с.л.	3 с.л.
Пшен.борошно з цільн.зерна	300г	450г
Зародки пшениці	1с.л.	1½ с.л.
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета

Програма: DOUGH

Розкачайте тісто, зробіть круглі форми і залиште їх на 10 хвилин.

Змастіть піцу соусом і покладіть необхідні інгредієнти.

Випікайте 20 хвилин

Круасани

Розмір тіста	14 штук
Яйця	1
Вода або молоко	225мл
Вершкове масло	60г
Сіль	1 ч.л.
Цукор	2 с.л.
Борошно для хліба	400г
Сухі дріжджі	¼ пакета

Програма: DOUGH

Заберіть тісто з контейнера, замісіть, дайте йому полежати, а потім продовжуйте далі; Накрийте тісто і покладіть його у холодильник на 30 хвилин;
Розкачайте тісто у формі прямокутника, змастіть розтопленим вершковим маслом (але не по краях).Складіть тісто три рази (як лист). Повторіть цю процедуру тричі.
Покладіть тісто у пластиковий пакет і залишіть у холодильнику не менше, ніж на 1 годину, або на ніч.
Розкачайте тісто у формі прямокутника і розріжте на 9 (18) квадратів. Розріжте кожний квадрат по діагоналі.
Згорніть трикутники трубочкою, починаючи з широкого краю і покладіть їх у змащену жиром деко для випікання.
Змастіть їх збитим яйцем і випікайте 20 хвилин у духовці на 190°C. Не відкривайте духовку під час випікання!

Кавовий торт

Розмір тіста	звичайний	великий
Молоко	170мл	225мл
Сіль	¼ ч.л.	½ ч.л.
Яєчний жовток	1	1
Вершкове масло або маргарин	10г	20г
Борошно для хліба	350г	450г
Цукор	35г	50г
Сухі дріжджі	½ пакета	¼ пакета

Програма : DOUGH

Заберіть тісто з контейнера і працюйте з ним.
Надайте йому форму кола або прямокутника і додайте інгредієнти.

Розтоплене верш.масло	2с.л.	3с.л.
Цукор	75г	100г
Мелену корицю	1ч.л.	1½ ч.л.
Подрібнені горіхи	60г	90г
Цукрова глазур, за смаком		

Змастіть тісто вершковим маслом.
Змішайте цукор, корицю та горіхи у глибокому посуді і змастіть цією сумішшю тісто поверх масла.
Залишіть тісто на 30 хвилин у теплому місці, а потім випікайте.

Розмір тіста	звичайний	великий
Вода	200мл	300мл
Сіль	¼ ч.л.	½ ч.л.
Борошно для хліба	360г	540г
Цукор	½ ч.л.	¾ ч.л.
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета
1 яйце (трохи збите), щоб змастити		
Крупна сіль, щоб посипати		
Покладіть усі інгредієнти, крім яйця та солі, у крупний контейнер.		
програма : DOUGH		

Після того, як пролунає звуковий сигнал, а дисплей покаже 0:00, натисніть кнопку START/STOP.

Нагрійте духовку до 230°C

Тісто треба розділити на частини і сформувати довгі тонкі шматочки. Скрутіть кожний шматочок тіста.

Зробіть кренделі та покладіть їх на змащене жиром деко.

Змастіть кренделі збитим яйцем, а потім посипайте сіллю.

Випікайте кренделі на 200°C 12-15 хвилин у попередньо розігрітій духовці.

Дріжджові рогалики

Якщо Ви бажаєте, покладіть абрикос у середину, до утворення скоринки. Після охолодження прикрасьте цукровою пудрою.

Рогалики	9 штук	12штук
Молоко	100мл	200мл
Сіль	¾ч.л.	1ч.л.
Вода	30мл	45мл
Вершкове масло	30г	45г
Ціле яйце	1	1
Жовток яєчний		1
Борошно для хліба	350г	450г
Цукор	1½ с.л.	2 с.л.
Сухі дріжджі	½ пакета	¾пакета

Програма : DOUGH

Надайте тісту будь-яку форму і працюйте далі відповідно до пояснень для Рогаликів з корицею (**Данська перепічка**):

Начинка

Розтоплене верш. масло / Маргарин	50г	100г
Цукор	50г	100г
Мелена кориця	½ ч.л.	¾ ч.л.
Цукрова глазур, за смаком		

Заберіть тісто з контейнера.

Розкачайте тісто у формі прямокутника на робочій поверхні, посипаною борошном, змастіть тісто масляним кремом. Змішайте цукор и корицю и посипайте поверх масла.

Згорніть його трубочкою, починаючи з широкого краю. Добре зашпінуйте краї.

Розріжте трубочку на шматочки і покладіть їх на деко так, щоб вони не торкалися одне одного.

Залишіть їх приблизно на 40 хвилин.

Випікайте на 190°C 25-30 хвилин у попередньо нагрітій духовці.

Покрийте їх цукровою глазур'ю, доки вони гарячі.

Рогалики із висівками

Інгредієнти для рогаликів із висівками	9 штук	12 штук
Вода	325мл	430мл
Сіль	1ч.л.	1½ ч.л.
Верш. масло або маргарин	30г	40г
Чистий лецитиновий порошок*	5г	8г
Борошно для хліба	400г	600г
Висівки	75г	100г
Цукор	1ч.л.	1½ ч.л.
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

Програма : DOUGH

Заберіть тісто після завершення програми.

Розкачайте тісто, зробіть з нього рогалики.

Випікайте на 200⁰ С у попередньо нагрітій духовці.

* Чистий лецитиновий порошок - це натуральний емульгатор, який збільшує об'єм випічки, робить м'якушку пухкою, а хліб довше зберігає свіжість.

Різдвяний пиріг

Інгредієнти для різдвяного пирога вагою	100г
Молоко	125мл
Вершковий крем	125г
Яйця	1
Ром	3 с.л.
Борошно для хліба	500г
Цукор	100г
Цукати з шкірки лимона	50г
Цукати з шкірки апельсина	25г
Родзинки	100г
Сіль	1 жменька
Кориця	2 жменьки
Сухі дріжджі	2 жменьки

Програма: DOUGH

Заберіть тісто з контейнера, помістіть його у форму для випікання різдвяного пирога. Випікайте на 180°С (попередньо нагріта духовка до 160°С) приблизно 1-1'15" години (при великій кількості).

Бріш

Інгредієнти	9 штук	12 штук
Яйця	1	2
Додати води або молоко до	225мл	300мл
Перш.масло або маргарин	55г	75г
Сіль	½ ч.л.	¾ ч.л.
Цукор	40г	50г
Борошно для хліба	400г	540г
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

Програма : DOUGH

Заберіть тісто з контейнера, розділіть його на частини.

Зробіть одну маленьку і одну велику кульку із кожної частини.

Покладіть велику кульку у змащену жиром форму для бріюша. Покладіть маленьку кульку зверху на велику . Дайте тісту піднятися так, щоб його об'єм збільшився двічі.
Збийте яйце з невеликою кількістю цукру, змастіть бріюш і випікайте.

Мармелад

Приготувати мармелад або джем за допомогою хлібопічки дуже просто. Навіть, якщо Ви ніколи в житті не готували мармелад, варто спробувати. Ви можете бути впевнені, що у Вас вийде дуже смачний мармелад.

Зробіть наступне:

Помийте свіжі стиглі фрукти. Яблука, персики, груші та інші фрукти із твердою шкіркою треба почистити.

Завжди дотримуйтеся вказаних доз, які зазначені у програмі MARMALADE.

В іншому разі, мармелад надто швидко почне кипіти і може збігти.

Зважте фрукти, розріжте їх на маленькі шматочки (макс. 1см) або додайте желюючий цукор у **співвідношенні 2:1** .

Не користуйтеся звичайним цукром або желюючим цукром у співвідношенні 1:1 , оскільки джем не буде достатньо густим.

Змішайте фрукти з цукром і починайте програму, яка працює повністю автоматично.

Через 1'20", після звукового сигналу, Ви можете переключити мармелад у скляні банки. Щільно закрийте банки

Суничний джем

Помиті, звільнені від гілочок, суниці розрізані або у вигляді пюре	900g
2:1 желюючий цукор	500g
Лимонний сік	1ч.л.

Змішайте інгредієнти у контейнері за допомогою пластикової лопатки.

Оберіть програму MARMALADE і починайте.

Зніміть зайвий цукор із стінок контейнера за допомогою лопатки.

Після звукового сигналу заберіть контейнер з приладу, користуйтеся кухонними рукавичками.

Покладіть мармелад у скляні банки і щільно їх закрийте.

Ягідний джем

Попередньо розморожені ягоди	950g
2:1 желюючий цукор	500g
Лимонний сік	1ч.л.

Змішайте інгредієнти у контейнері .

Оберіть програму MARMALADE і починайте.

Зніміть зайвий цукор із стінок контейнера за допомогою лопатки.

Після звукового сигналу заберіть контейнер з приладу, користуйтеся кухонними рукавичками.

Покладіть мармелад у скляні банки і щільно їх закрийте.

Апельсиновий джем

Почищені, тонко нарізані апельсини	900g
Почищені, тонко нарізані лимони	100g
2:1 желюючий цукор	500g

Почистіть апельсини і лимони, розріжте їх на частини.

Додайте цукор і змішайте усі інгредієнти у контейнері.

Оберіть програму MARMALADE і починайте.

Зніміть зайвий цукор із стінок контейнера за допомогою лопатки.
Після звукового сигналу заберіть контейнер з приладу, користуйтеся кухонними рукавичками.
Покладіть мармелад у скляні банки и щільно їх закрийте.

Усунення несправностей

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСІБ УСУНЕННЯ
Хліб піднімається, потім опускається.		<ul style="list-style-type: none"> • Зменште кількість води або молока на 1–2 ст. л., використовуйте холоднішу рідину. • Збільште кількість солі на $\frac{1}{4}$ ч. л. • Збільште кількість борошна на 1–2 ст. л., використовуйте свіжіше борошно, використовуйте належний тип борошна. • Зменште кількість дріжджів на $\frac{1}{8}$–$\frac{1}{4}$ ч. л., використовуйте свіжі дріжджі, використовуйте належний тип дріжджів за відповідних параметрів.
Хліб надто сильно піднімається.	<ul style="list-style-type: none"> • Додано забагато дріжджів. • Забагато борошна або непридатний тип борошна. • Замало або зовсім не додано солі. • Рідина поєдналась із дріжджами перед замішуванням. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зменште кількість води або молока на 1–2 ст. л., використовуйте холоднішу рідину. • Збільште кількість солі на $\frac{1}{4}$ ч. л. • Зменште кількість цукру або меду на $\frac{1}{2}$ ч. л. • Зменште кількість борошна на 1–2 ст. л. • Зменште кількість дріжджів на $\frac{1}{8}$–$\frac{1}{4}$ ч. л., використовуйте належний тип дріжджів за відповідних параметрів.
Хліб недостатньо піднімається.	<ul style="list-style-type: none"> • Недостатньо дріжджів. • Використано надто несвіжі дріжджі або непридатний тип дріжджів. • Забагато або недостатньо води чи рідини. • Було відкрито кришку під час виконання програми піднімання тіста. • Використано непридатний тип борошна або несвіже борошно. • Рідина була надто холодною або гарячою. 	<ul style="list-style-type: none"> • Збільште кількість води або молока на 1–2 ст. л. • Зменште кількість солі на $\frac{1}{4}$ ч. л. • Збільште кількість цукру або меду на $\frac{1}{2}$ ч. л. • Використовуйте свіже борошно, використовуйте належний тип борошна. • Збільште кількість дріжджів на $\frac{1}{8}$–$\frac{1}{4}$ ч. л., використовуйте належний тип дріжджів за відповідних параметрів.

	• Не додано цукор.	
Хліб короткий і важкий.		<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте свіжіше борошно, використовуйте належний тип борошна. Додайте дріжджі, використовуйте свіжі дріжджі, використовуйте належний тип дріжджів за відповідних параметрів.
Затонка скоринка.		• Збільште кількість цукру або меду на ½ ч. л.
Хліб залишається сирим.		<ul style="list-style-type: none"> Перевірте джерело живлення, виберіть правильні параметри.
Хліб пригорає.		<ul style="list-style-type: none"> Зменште кількість цукру або меду на ½ ч. л. Виберіть належні параметри.
Хлібна суміш не змішується.		• Встановіть деко для хліба належним чином, встановіть місильну лопасть на вал усередині дека для хліба належним чином.
Зменшення висоти.		<ul style="list-style-type: none"> Зменште кількість води або молока на 1–2 ст. л. Зменште кількість цукру або меду на ½ ч. л. Зменште кількість солі на ¼–½ ч. л.
Хліб зовсім не піднімається.	<ul style="list-style-type: none"> Дріжджів зовсім не додано або додано несвіжі дріжджі. Дія дріжджів нейтралізована внаслідок стикання із сіллю або додавання надто гарячого інгредієнта. Рідина поєдналась із дріжджами перед замішуванням. 	<ul style="list-style-type: none"> Дріжджі потрібно викинути через 48 годин після відкриття їх пакування. Крім того, строк їх придатності не має бути вичерпано. Завжди додавайте інгредієнти в порядку, зазначеному в рецепті, — спочатку рідину, а дріжджі останніми. Використовуйте лише помірно теплі інгредієнти.
Хліб із несіяного борошна не так сильно піднімається.	• Те, що хліб із несіяного борошна менше піднімається та має щільнішу структуру, є нормальним явищем.	• Щоб отримати більш розпушену структуру, спробуйте рецепт із використанням 50 % несіяного борошна
Хліб із несіяного борошна іноді має зморщену або дещо опущену верхню скоринку.	• Це типове явище для хліба з несіяного борошна, випеченого в домашній хлібопічці, оскільки клейковина надмірно розтягується під час процесів змішування, піднімання та випікання.	<ul style="list-style-type: none"> Можна покращити результат, використовуючи відповідну програму для швидкого випікання хліба з несіяного борошна, яка має коротшу тривалість піднімання борошна. Дещо недосконалий вигляд не впливає на смак і якість хліба.

<p>Усередині хліба велика порожнина або верхня скоринка розламалася чи тріснула.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Рідина поєдналась із дріжджами перед замішуванням. 	<ul style="list-style-type: none"> • Завжди додавайте інгредієнти в порядку, зазначеному в рецепті, — спочатку рідину. • У разі використання функції відкладеного запуску завжди розташуйте дріжджі посередині дека.
<p>Важкий, грудкуватий хліб.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Забагато рідини. • Недостатньо дріжджів. • Забагато борошна. • Несвіжі інгредієнти або непридатний тип борошна. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зменште кількість рідини на 1–2 ст. л. за раз. Точно вимірюйте кількість інгредієнтів. • Збільште кількість дріжджів на 1/4 ч. л. за раз. • Зменште кількість борошна. • Використовуйте свіжі інгредієнти.
<p>Вологий хліб без скоринки/надто пористий хліб.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Забагато рідини. • Не додано сіль. 	<ul style="list-style-type: none"> • Точно вимірюйте кількість інгредієнтів. • За високої вологості використовуйте трохи менше води. • Для різних партій борошна може потребуватися менше рідини.
<p>Повітряна бульбашка під скоринкою.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тісто було недостатньо замішано. 	<ul style="list-style-type: none"> • На жаль, таке іноді трапляється. Якщо проблема не зникає, додайте ще одну столову ложку рідини.
<p>Відображення індикації «Н:НН» після натискання кнопки «пуск/стоп».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Температура у хлібопічці зависока для випікання хліба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Натисніть кнопку «пуск/стоп» і від'єднайте хлібопічку від електромережі, потім вийміть деко для хліба та залишайте кришку відкритою, доки хлібопічка не охолоне.

Recepty na klasický chlieb

Popis:

Tbsp = polievková lyžica
tsp = čajová lyžička

Práškový kvások = 7 g
Kvások = 25 g

	BM 1400 E
1	BASIC
2	WHOLE WHEAT
3	FRENCH
4	QUICK
5	SWEET
6	CAKE
7	JAM
8	DOUGHT
9	ULTRA FAST
10	BAKE
11	DESSERT
12	HOME MADE

TRADIČNÝ BIELY CHLIEB

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	240ml	350ml	480ml	540ml
Margarín alebo maslo	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp
Soľ	1	1 3/4	2	2
Sušené mlieko	1 1/4 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Cukor	1 1/4 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Múka	310g	500g	620g	760g
Práškový kvások	1/2	3/4	1	1 1/2

Program: BASIC

Biely chlieb

VEĽKOSŤ HOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	250ml	350ml	500ml	540ml
Soľ	3/4	1	1 1/2	2
Cukor	3/4	1	1 1/2	2
Pšenica tvrdá	100g	150g	200g	240g
Múka	250g	350g	500g	540g
Kvások	1/2	3/4	1	1 1/2

Program: FRENCH

Orechový & hrozienukový chlieb

Tip: Pridajte hrozienuka a orechy po zaznení zvukového signálu počas druhej fázy miesenia.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda alebo mlieko	138ml	275ml	350ml	420g
Margarín alebo maslo	15g	30g	40g	50g
Soľ	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Cukor	½ tsp	1tbsp	2tbsp	2 tsp
Múka	250g	500g	650g	620g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1½ balenie
Hrozienuka	38g	75g	100g	100g
Drvené vlašské orechy	20g	40g	60g	60g

Program: BASIC

Upozornenie: Pri programe „SWEETBREAD“ je chlieb svetlejší. Použite dávky pre Level I, inak bude objem príliš veľký.

Makový chlieb

Tip: Pred posledným kysnutím otvorte nakrátko veko a polejte cesto trochou vody a potom posypte makom. Semienka stláčajte jemne rukami.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	570ml	680ml
Múka	250ml	500g	670g	805g
Kukurica	40g	75g	130g	155g
Cukor	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Soľ	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Mletý mak	25g	50g	75g	90g
Strúhaný muškátový orech	1 štipka	1 štipka	2 štipka	2 štipka
Maslo	8g	15g	20g	25g
Strúhaný parmezán	1tbsp	1tbsp	1 ½tbsp	2tbsp
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1½ balenie

Program: BASIC

Upozornenie: Pri programe „SWEETBREAD“ je chlieb svetlejší. Použite dávky pre Level I, inak bude objem príliš veľký.

Francúzsky biely chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	550ml	660ml
Soľ	1 tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1 ¾ tsp
Rastlinný olej	½tbsp	1tbsp	1 ½ tsp	1 ¾ tsp
Krušna moka	270g	525g	700g	840g
Múka z tvrdej pšenice	35g	75g	100g	120g
Cukor	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1½ balenie

Program: BASIC

Taliansky biely chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	570ml	690ml
Soľ	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Rastlinný olej	½ tsp	1tbsp	1 ½tbsp	2tbsp
Cukor	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Múka	240g	475g	650g	570g
Kukurica	50g	100g	150g	180g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1½ balenie

Program: SANDWICH (BASIC)

Ovsený chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	180ml	350ml	500ml	600ml
Margarín alebo maslo	15g	25g	30g	36g
Soľ	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Žltý surový cukor	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Valkaný ovos - "Mäkké vločky"	75g	150g	200g	240g
Múka	190g	375g	550g	660g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1½ balenie

Program: BASI

Chlieb z cmaru

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Cmar	190ml	375ml	550ml	660ml
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Múka	250g	500g	760g	915g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: FRENCH

Obyčajný hrubý biely chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Mlieko	175ml	275ml	350ml	420ml
Margarín alebo maslo	16g	25g	30g	35g
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Múka	300g	500g	650g	780g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Celozrnný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600g
Margarina ali maslo	15g	25g	35g	42g
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Múka	160g	270g	380g	450g
Pšeničná hladká múka	160g	270g	380g	450g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Hroziakový chlieb

Tip: Pridajte hrozienka alebo akýkoľvek iný druh ovocia po zaznení zvukového signálu v priebehu druhej fázy miesenia.

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	170ml	275ml	350ml	420 ml
Margarín alebo maslo	10g	30g	40g	48g
Soľ	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Med	¾tbsp	1tbsp	2tbsp	2¼tbsp
Múka	305 g	500g	650g	780g
zimt	½ tsp	¾ tsp	1 tsp	1¼ tsp
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie
Hrozička / sušené ovocie	40g	75g	100g	120g

Program: BASIC ali SWEET

Upozornenie: Pri programe „SWEETBREAD“ je chlieb svetlejší. Použite dávky pre Level I, inak bude objem príliš veľký.

Obyčajný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	175ml	300ml	450ml	540ml
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Sušené pšeničné drożdžie*	16g	25g	40g	48g
Múka	305g	500g	670g	800g
Cukor	½ tsp	1 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: FRENCH

* Pšeničné drożdžie vylepší pevnosť cesta, čerstvosť a chuť. Je jemnejšie ako ražné drożdžie.

Cibuľový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	350ml	500ml	600ml
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 tsp	1¾ tsp
Opečená cibuľa	25g	50g	75g	90g
Múka	320g	540g	760g	910g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

„Brzlík“

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Čerstvé mlieko	175ml	275ml	400ml	480ml
Margarín alebo maslo	16g	25g	35g	42g
Vajcia	1	2	4	5
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Med	1¼tbsp	2jž	3jž	4tbsp
Múka	305g	500g	700g	840g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Upozornenie: Pri programe „SWEETBREAD“ je chlieb svetlejší. Použite dávky pre Level I, inak bude objem príliš veľký.

Zemiakový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda alebo mlieko	175ml	300ml	400ml	480ml
Margarín alebo maslo	16g	25g	35g	42g
Vajcia	1	1	1	1
Popučené varené zemiaky	95g	150g	200g	240g
Soľ	1 tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Múka	350g	630g	780g	840g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie	1½balenie	1¾ balenie

Program: BASIC

Drožd'ový kysnutý chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Sušené droždie*	½ balenie	½ balenie	¾balenie	1 balenie
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Korenie	½ tsp	½ tsp	1 tsp	1¼ tsp
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Ražná múka	150g	250g	340g	410g
Múka	160g	250g	340g	410g
Práškový kvások	½ balenie	1 balenie	1½balenie	1¾ balenie

Program: BASIC

Sušené droždie je koncentrované a dodáva sa v 15 g ch.

Pšeničný grahamový (celozrnný) chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Maslo alebo margarín	15g	25g	30g	35g
Med	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Ocot	½ tsp	¾ tsp	1tbsp	1¼tbsp
Pšeničná hrubá múka	305g	500g	700g	840g
Práškový kvások	½ balenie	1 balenie	1½balenie	1¾balenie

Program: WHOLE WHEAT

Obyčajný čierny chlieb

Tip: Korenie môžete pridávať buď vcelku alebo drvené. Pred posledným kysnutím otvorte nakrátko veko, polejte cesto trochu vody a posypte ovsom alebo prosom. Jemne ho stláčajte v ruke.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Ražná múka	105g	170g	220g	265g
Pšeničná hrubá múka	105g	170g	220g	265g
Pšenica	136g	170g	220g	265g
Sirup z cukrovej repy	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾tsp
Zrnká nového korenia	¼ tsp	¼ tsp	1 ½ tsp	1¾tsp
Koriander	¼ tsp	¼ tsp	1 ½ tsp	1¾tsp
Štrúhaný muškátový orech	½ tsp	1 tsp	2 tsp	2¼tsp
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 tsp	1¼
Droždie v prášku	¼ balenie	½ balenie	¾balenie	1 balenie
Práškový kvások	¼ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Ražný chlieb

VEĽKOSŤ ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215g	350ml	450ml	540ml
Droždie v prášku*	¼ balenie	½ balenie	¾ balenie	1 balenie
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	½ tsp	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Žitný slad	5g	10g	15g	18g
Žitná múka	190g	300g	400g	480g
Múka	120g	200g	260g	310g
Kvások	¾ balenie	1 balenie	1½balenie	1¾balenie

Program: WHOLE WHEAT

Chlieb s jablkami a vlašskými orechmi

1000g

Vajcia	2
Mlieko	250ml
Olej	4tbsp
Cukor	1Cup
Olúpané a opekané jablká	2Cup
Posekané orechy	1Cup
Univerzálna múka	380g
Sóda	1
Prášok do pečiva	1
Soľ	½
Muškatový orech	½
Škorica	½

Program: QUICK

ÍRSKY SÓDNY CHLIEB

1000g

Cmar	370ml
Vajcia	2
Zrno	1tbsp
Univerzálna múka	500g
Cukor	½ Cup
Sóda	1tbsp
Sól	½
Hrozienka	1Cup

Program: Quick

BANÁNOVO-ORECHOVÝ CHLIEB

1000g

Mlieko	250ml
Olej	4tbsp
Mleté čerstvé banány	2 šálky
Vajcia	4
Cukor	½ šálky
Tmavý žltý balený surový cukor:	½ šálky
Posekané vlašské orechy:	1 šálka
Univerzálna múka	380g
Sóda:	2
Sól	2

program: QUICK

KUKURIČNÝ CHLIEB

1000g

Mlieko	250ml
Vajcia	4
Olej	1/3
Cukor	¼ šálky
Sól	1
Univerzálna múka	300g
Kukuričná múka	120g
Prášok do pečiva	5

Program: Quick

Obyčajné celozrnné chleby

Cereálny chlieb

VEĽKOŠŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	290ml	500ml	700ml	840ml
Margarín alebo maslo	15g	30g	50g	60g
Soľ	¾ tsp	1 ½ tsp	2 tsp	2¼ tsp
Cukor	¾ tsp	1 ½ tsp	2 tsp	2¼ tsp
Ocot	¾ tsp	1 ½tbsp	2tbsp	2¼tbsp
Hrubá múka	340g	550g	750g	900g
7-obilninové vločky	180g	200g	300g	360g
Práškový kvasok	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: WHOLE WHEAT

Bavorský celozrnný chlieb

Tip: namiesto rasce môžete použiť ½ čajovej lyžičky (5g) koriandra. Fenikel alebo aníz.

VEĽKOŠŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	175ml	300 ml	360ml	430ml
Pšeničná hrubá múka	240g	400g	570g	690g
Ražná hrubá múka	80g	125g	150g	180g
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Rasca	¾tbsp	1tbsp	2tbsp	2¼tbsp
Priemerne veľký zemiak Uvarený a popučený	40g	100g	150g	180g
Droždie v prášku	½ balenie	½ balenie	¾ balenie	1 balenie
Práškový kvasok	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: WHOLE WHEAT

Javorový celozrnný chlieb

VEĽKOŠŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Margarín alebo maslo	15g	25g	35g	42g
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Javorový sirup	¾tbsp	1 ½tbsp	2tbsp	2¼tbsp
Múka	330g	540g	260g	315g
Práškový kvasok	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Jogurtový celozrnný chlieb

VEĽKOŠŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ali Mlieko	160ml	250ml	300ml	360ml
Jogurt	95g	150g	200g	240ml
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Ocot	¾tbsp	¾tbsp	1tbsp	1¼tbsp
Pšeničná hrubá múka	300g	500g	700g	840g
Práškový kvasok	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Chlieb z otrúb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600ml
Margarín alebo maslo	20g	30g	40g	48g
Soľ	¼ tsp	1 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¼ tsp	1 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Pšeničné otruby	40g	75g	100g	120g
Pšeničné klíčky	30g	50g	70g	85g
Pšeničná hrubá múka	240g	400g	650g	780g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: WHOLE WHEAT

Celozrnný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	272ml	450ml	650ml	780ml
Pšeničná hrubá múka	110g	175g	250g	300g
Ražná hrubá múka	110g	175g	250g	300g
Hrubá ražná múčka	30g	50g	70g	85g
Múka z nezrelej pšenice	30g	50g	70g	85g
Pohánková múka	30g	50g	70g	85g
Sľečnicové semiačka	20g	35g	50g	60g
Tekvicové semená	20g	35g	50g	60g
Ľanové semienka	¼tbsp	1tbsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Sezam	¼tbsp	1tbsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Soľ	¼tbsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Med	¼tbsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Suho kvasilo	½ balenie	½ balenie	¾ balenie	1balenie
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie	1½balenie	1¾ balenie

Program: WHOLE WHEAT

Pšeničný chlieb

Tip: otvorte nakrátko veko spotrebiča pred posledným kysnutím, polejte chlieb horúcou vodou, posypte pšenicou alebo vaľkaným ovsom a stláčajte ich jemne v ruke.

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Cmar	240ml	400ml	500ml	600ml
Hrubá pšeničná múka	136g	230g	280g	335g
Hrubá ražná múka	105g	180g	230g	280g
Hrubá pšeničná múčka	105g	180g	180g	215g
Sľečnicové semienka	40g	75g	100g	120g
Soľ	¼ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¼ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Droždie v prášku	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

100% Pšeničný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600ml
Soľ	¼ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Med	¼ tsp	1 tsp	2 tsp	2 tsp
Hrubá pšeničná múka	330g	540g	760g	915g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: WHOLEMEAL

Čierny chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	240ml	400ml	450ml	540ml
Hrubá ražná múka	105g	180g	180g	215g
Ražná celozrnná múka	105g	180g	180g	215g
Pšeničná hrubá múka	135g	230g	280g	335g
Čierny slad (vyrobený z opekaných) jačmenný dávajúci tmavé zafarbenie vnútri chleba	5g	10g	15g	20g
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Slnečnicové semienka	40g	75g	100g	120g
Tmavý sirup z cukrovej repy	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie
Práškový kvásokilo	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: WHOLE WHEAT

Čistý celozrnný pšeničný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Rastlinný olej	¾ tsp	1tbsp	1½tbsp	1¾ tsp
Med	½ tsp	¾ tsp	1 tsp	1¼ tsp
Sirup z cukrovej repy	½ tsp	¾ tsp	1 tsp	1¼ tsp
Hrubá pšeničná múka	305g	500g	760g	910g
Pravý pšeničný škrob	½tbsp	¾tbsp	1tbsp	1¼tbsp
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: WHOLE WHEAT

Pivný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	120ml	200ml	225ml	270ml
Pivo	120ml	200ml	225ml	270ml
Hrubá pšeničná múka	145g	230g	280g	335g
Pohánková múka	110g	180g	180g	215g
Pšeničná múka	110g	180g	180g	215g
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Sezam	28g	50g	75g	90g
Čierny slad (jačmenný slad)	3g	5g	10g	12g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie
Droždie v prášku	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

VŠETKY druhy chutných pekárskych pochúťok

Farebný raňajkový chlieb

Tip: Chrumkavé müsli môžete nahradiť čokoládovým müsli alebo vašim obľúbeným müsli

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Mlieko	160ml	250ml	330ml	400ml
Múka	256g	425g	570g	690g
Cukor	¾tbsp	1 ½tbsp	2jž	2tsp
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Sušené a hrubo nakrájané slivky	9g	15g	20g	25g
Chrumkavé müsli	30g	50g	75g	90g
Kokosové vločky	< ½tbsp	< ¾tbsp	< 1tbsp	< 1¼tbsp
Maslo	16g	25g	35g	42g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Upozornenie: Pri programe „SWEETBREAD“ je chlieb svetlejší. Použite dávky pre Level I, inak bude objem príliš veľký.

Chlieb s rumovými hrozienkami a orechmi

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Mlieko alebo voda	170ml	280ml	350ml	420ml
Rum 40%	¾tbsp	1tbsp	2tbsp	2¼tbsp
Maslo	20g	30g	40g	48g
Hrubá pšeničná múka	305g	500g	650g	780g
Borovicový med	1¼tbsp	2tbsp	3tbsp	3tbsp
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Celé vlašské orechy*	20g	40g	60g	72g
Rumové hrozienka*	30g	50g	75g	90g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Jogurtový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda alebo mlieko	160ml	250ml	300ml	360ml
Jogurt	85g	150g	200g	240g
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Múka	305g	500g	700g	840g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Francúzsky medový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	325ml	450ml	540ml
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Olivový olej	¾tbsp	2tbsp	1 ½tbsp	1¾tbsp
Med	1¼tbsp	1 ½tbsp	¾tbsp	1tbsp
Múka	280g	450g	600g	720g
Múka z tvrdej pšenice	40g	75g	100g	120g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: ULTRA FAST

Upozornenie: Pri programe „SWEETBREAD“ je chlieb svetlejší. Použite dávky pre Level I, inak bude objem príliš veľký.

Čerstvý syrový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda alebo mlieko	128ml	200ml	300ml	360ml
Margarín alebo maslo	20ml	30g	40g	50g
Celé vajcia	1	1	1	1
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1tbsp	1 ½tbsp	1¾tbsp
Čerstvý zrnkový syr	72g	125g	200g	240g
Múka	300g	500g	700g	840g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Amarettový chlieb

Tip: Namiesto mandľových listov môžete dokonca použiť drvené mandle. Amaretto môžete nahradiť mliekom alebo vodou.

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Mlieko alebo voda	130ml	200ml	200ml	240ml
Amaretto	40ml	75ml	100ml	120ml
Múka	300g	500g	650g	780g
Cukor	¾tbsp	1tbsp	2tbsp	2tbsp
Soľ	¾ tsp	1½ tsp	1¾ tsp	2 tsp
Maslo	20g	30g	40g	48g
Mandľové listy	20g	75g	100g	120g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Upozornenie: Pri programe „SWEETBREAD“ je chlieb svetlejší. Použite dávky pre Level I, inak bude objem príliš veľký.

Rastlinný (bylinkový) chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Cmar	225g	375ml	550ml	660ml
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Maslo	6g	10 g	20g	25g
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Múka	300g	500g	760g	910g
Čerstvý a jemne pomletý Petržlen alebo miešané bylinky	¾tbsp	1 ½tbsp	2tbsp	2tbsp
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC (okamžité pečenie)

Ryžový chlieb

- Uvarte ryžu vo výdatne poSoľenej vode a nechajte ju vychladnúť. Odložte vodu z varenia a použite podľa popisu nižšie.
- Tip: namiesto vody z varenia ryže môžete použiť mlieko.
- Môžete pridať 2 – 3 polievkové lyžice hrozienok a 1 čajovú lyžičku škoric.
- Nemôžete piecť väčší chlieb, inak bude chlieb príliš lepkavý.

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda z uvarenej ryže	180ml	300ml	350ml	420ml
Múka	320g	540g	650g	780g
Okrúhlo zrná hrubá ryža	280g	50g	75g	90g
Cukor	1¼ tsp	2 tsp	3 tsp	3½ tsp
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Mrkvový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	170ml	275ml	350ml	420ml
Maslo	16g	25g	30g	36g
Múka	300g	500g	650g	780g
Na drobno nakrájaná mrkva*	32g	60g	90g	110g
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

* Ak si želáte, môžete urobiť mrkvový džús a pridať získaný destilát v potrebnom množstve.

Kukuričný chlieb

Tip: Najskôr rozbite vajčka do odmerky a vodu, kým nedosiahne požadovanú úroveň. Chlieb ihneď pečte a jedzte, kým je čerstvý

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
vačcia	1	2	4	5
Voda alebo mlieko do	190ml	275ml	400ml	480g
Margarín alebo maslo	16g	25g	35g	40g
Soľ	¼ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¼ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Múka	300g	500g	700g	840g
Kvas	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Snečnicový chlieb

Tip: Pridajte snečnicové semienka po zaznení prvého zvukového signálu. Môžete tiež použiť tekvicové semienka. Ak jemne opečiete semienka na panvici, chuť bude intenzívnejšia.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	230ml	375ml	550ml	660ml
Maslo	20g	30g	40g	50g
Múka	320g	525g	700g	840g
Soľ	¼ tsp	1 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¼ tsp	1 tsp	1½ tsp	1¾ tsp
Snečnicové semienka	20g	35g	50g	60g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Chlieb z fig a vlašských orechov

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Múka	150g	260g	320g	390g
Ražná múka	200g	400g	450g	540g
Soľ	¼ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Jemne nakrájané sušené figy	30g	50g	60g	72g
Nasekané vlašské orechy	30g	50g	60g	72g
Med	¼ tsp	1 ½ tsp	2 tsp	2¼ tsp
Droždie v prášku	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Svadobný chlieb (Chlieb a soľ)

Tip: Ak časovač ukazuje 1:30, použite malú hlinenú nádobu s priemerom 5 cm na vytvorenie malej jamky v strede chleba a potom ho môžete piecť. Ako náhle sa ochladí, môžete jamku naplniť soľou. Toto je originálny darček pri svadbe pri privítaní alebo iných príležitostiach.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Cmar	170ml	250ml	330ml	400ml
Voda	95ml	150ml	200ml	240ml
Žitná múka	115g	175g	240g	290g
Celozrnná žitná múka	115g	175g	240g	290g
múka	135g	225g	300g	360g
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Droždie v prášku	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1½ balenie
Práškový kvások	½ balenie	1 balenie	1¾ balenie	1¾ balenie

Program: BASIC

Rastlinný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Droždie v prášku	¼ balenie	½ balenie	¾ balenie	1 balenie
Hladká múka	300g	500g	660g	800g
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Koriander	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Fenikel	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Aníz	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Práškový kvások	½ balenie	1 balenie	1¾ balenie	1½ balenie

Program: BASIC

Francúzsky rastlinný chlieb

Tip: Môžete znížiť počet cesnakových strúčikov štvornásobne, keď ich pokrájate na tenké plátky, necháte ich jemne zhnednúť na masle a prídáte ich k ostatným prísadám ako náhle sa ochladia. Chut' je lepšia, môžete tiež nahradiť soľ rastlinnou soľou.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	480ml	570ml
Múka	320g	525g	700g	840
Hrubá pšeničná múka	40g	75g	100g	120g
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Nasekaný petržlen, kôpor, rezuča	1¼ tsp	1 ½tbsp	2tbsp	2½tbsp
Jemne nakrájaný cesnak	1¼ tsp	2 tsp	3 tsp	3 tsp
Maslo	10g	15g	20g	25g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Paprikovo-mandľový chlieb

Tip: Tento chlieb na večierky chutí oveľa lepšie so syrokrémom. Je oveľa svetlejší. Ak chcete, aby bol hrubší, použite polovičné množstvo z odporúčaného množstva kvásku.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	325ml	450ml	540ml
Múka	300g	500g	700g	840g
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Maslo	10g	15g	20g	25g
Opekané mandľové listy	40g	75g	100g	120g
Zrnká sladkej papriky	¾tbsp	1tbsp	1 ½tbsp	1¾tbsp
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Kukuričný chlieb

Tip: Cesto sa obzvlášť hodí na robenie chrumkavých rožkov. Na pečenie rožkov použite program „RAPID+DOUGH“ a pečte ich v rúre.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	300ml	400ml	480ml
Maslo	15g	25g	30g	40g
Múka	330g	540g	700g	840g
Kukurica	30g	60g	80g	95g
Nasekané kyslé jablká so šupkou	½	1	1	1
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Tekvicový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA

1000 g

Tekvicové pyrė*	400ml
Múka	650g
Soľ	1½
Cukor	
Maslo	30g
Tekvicové semenka	100g
Práškový kvások	1balenie

Program: BASIC

* Robte tekvicové pyrė zo sladkokyslej marinovanej tekvice. Použite uvedené množstvo.

Sardelový chlieb

Tip: namiesto jablka môžete pridať rovnaké množstvo jemne nakrájanej čalamády (uhoriek). Chlieb je obzvlášť chutný, keď sa podáva s rastlinným maslom ako obložený sendvič.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	1000 g
Voda	440ml
Pšeničná hrubá múka	700g
Celozrnná pšeničná múka	100g
Jemne nakrájané sardelové plátky	11
Červené jablko so šupkou, odkôstkované a pokrájané na tenké plátky	1½
Olivový olej	2 tbsp
Práškový kvások	1½

Program: BASIC

Vinársky chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	1000 g
Voda	180ml
Suché biele víno	180ml
Pšeničná hrubá múka	570g
Žitná hrubá múka	150g
Soľ	1½
Žltý surový cukor	1½
Bravčová alebo oškvarková masť	30g
Krehké a jemne pokrájané hroznové listy (vínná réva)	2tbsp
Jemne nakrájaný pór	2tbsp
Nahrubo podrvené vlašské orechy	3tbsp
Droždie v prášku	¾
Práškový kvások	1balenie

Program: WHOLE WHEAT

Pizzový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	225ml	375ml	570ml	690ml
Olivový olej	¾tbsp	1tbsp	1tbsp	1tbsp
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Origano	1¼ tsp	¾ tsp	1 tsp	1¼ tsp
Parmezánový syr	1¼tbsp	2 ½tbsp	3 ½tbsp	3¾tbsp
Kukurličné zrnká	60g	100g	150g	180g
Múka	290g	475g	650g	780g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Cuketový chlieb

Tip: Tento chlieb je obzvlášť chutný, ak ho jete horúci s trochou olivového oleja.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	30ml	50ml	75ml	90ml
Múka	300g	500g	750g	900g
Jemne pokrájaná surová cuketa	190g	300g	450g	540g
Soľ	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Cukor	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Práškový kvások	½ balenie	1 balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Francúzsky chlieb so slaninou

Tip: pri programe „DOUGH“ môžete zvoliť, či budete piecť chlieb alebo rožky s prísadami posypanými hladkou múkou a piecť chlieb v rúre na pečenie pri 200 °C.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA

1000 g

Cmar	450ml
Žitná hladká múka	400g
Múka	260g
Soľ	1½
Jemne nakrájaná prerastená slanina	100g
Droždie v prášku	¾
Práškový kvások	1½ balenie

Program: BASIC

Recepty na chlieb s rôznymi zmesami na pečenie

Používajte program „RAPID“ pri kombináciách zmesí na pečenie, ak výrobca neurčil inak.

Ciabatta

Tip: cesto môžete pripraviť pri programe „DOUGH“. Vyrobté rožky a upečte ich.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Vlažná voda	175ml	310ml	375ml	450ml
Zmes ciabatty	375g	625g	750g	900g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Kysnutý chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Vlažná voda	225ml	375ml	450ml	540ml
Zmes na kysnutý chlieb	360g	600g	750g	900g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Celozrnný žitno-ražný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Vlažná voda	240ml	425ml	550ml	660ml
Zmes z žita a raže	360g	600g	750g	900g
Práškový kvások	½ balenie	1 balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Obyčajný čierny chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Vlažná voda	225ml	375ml	450ml	540ml
Zmes na čierny chlieb	360g	600g	750g	900g
Práškový kvások	½ balenie	1 balenie	1 ½ balenie	1¾ balenie

Program: BASIC

Jemne vykysnuté pletienky

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Vlažná voda alebo mlieko	185ml	310ml	375ml	450ml
Zmes na vykysnuté pletienky	375g	625g	750g	900g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: RAPID

Upozornenie: Pri programe „SWEETBREAD“ je chlieb svetlejší. Použite dávky pre Level I, inak bude objem príliš veľký.

Chlieb s brusnic a vlašských orechov

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	550g	1000g	1200g	1400g
Mlieko	135ml	190ml	220ml	264ml
Vajcia	1	3	4	5
Maslo, Olej	3tbsp	5tbsp	6tbsp	7tbsp
Cukor	3tbsp	5tbsp	6tbsp	7tbsp
Soľ	1¼ tsp	2 tsp	2 ½ tsp	1¾ tsp
Citrónová kôra	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Múka	300g	500g	620g	750g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	¾ balenie	1 balenie
Sušené brusnice alebo sušené višne	30g	60g	75g	90g
Nasekané vlašské orechy	30g	60g	75g	90g

Program: SWEET

Škoricovo-hrozienkovo-orechový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	330ml	450ml	540ml
Olej	1tbsp	3tbsp	4tbsp	5tbsp
Škorica	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Tmavý cukor	¾tbsp	1¼tbsp	1 ½ tsp	1¾ tsp
Hrozienska	50g	80g	110g	130g
Orechy	50g	80g	110g	130g
Soľ	1 tsp	2 tsp	2 ½ tsp	2¾ tsp
Múka	280g	460g	580g	700g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	¾ balenie	1 balenie

Program: SWEET

SLÁVNOSTNÝ LAHODNÝ CHLIEB

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	130ml	210ml	270ml	325ml
Vajcia	1	3	4	5
olej	1tbsp	3tbsp	4tbsp	5tbsp
Cukor	1tbsp	3tbsp	4tbsp	5tbsp
Soľ	1tsp	2 tsp	2 ½ tsp	2¾ tsp
Múka	280g	460g	580g	700g
Hrozienska	40g	75g	100g	120g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	¾ balenie	1 balenie

Program: SWEET

PRÁZDNINOVÝ CHLIEB

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	100ml	150ml	180ml	215ml
Mlieko	70ml	230ml	300ml	360ml
Olej	1½tbsp	3tbsp	4tbsp	5tbsp
Soľ	1½ tsp	2 ½ tsp	3 tsp	3½ tsp
Cukor	3tbsp	5tbsp	6tbsp	7tbsp
Múka	280g	460g	580g	470g
Nasekané vlašské orechy	50g	80g	110g	90g
Pocukrené ovocie	50g	80g	110g	90g
Práškový kvások	¼ balenie	¾ balenie	¾ balenie	1 balenie

Program: SWEET

SENDVIČ

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	340ml	460ml	550ml
Margarín alebo maslo	1tbsp	2tbsp	2 ½tbsp	2¾tbsp
Soľ	1 tsp	2 tsp	2 ½ tsp	2¾ tsp
Sušené mlieko	1tbsp	2jž	2 ½tbsp	2¾tbsp
Cukor	2tbsp	4tbsp	5tbsp	6tbsp
Múka	305g	500g	620g	750g
Práškový kvások	½ balenie	½ balenie	¾ balenie	1 balenie

Program: Sandwich (BASIC)

CELOZRNNÝ PŠENIČNÝ CHLIEB

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	300ml	450ml	570ml	690ml
Hrubá pšeničná múka	290g	500g	620g	750g
Sušené mlieko	1¼tbsp	2tbsp	2 ½tbsp	2¾tbsp
Soľ	1¼ tsp	2 tsp	2 ½ tsp	2¾ tsp
Margarín alebo maslo	1¼tbsp	2tbsp	2 ½tbsp	2¾tbsp
Med	2tbsp	3tbsp	4tbsp	4tbsp
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie	1 balenie	1¼ balenie

Program: Sandwich (BASIC)

Príprava cesta

Môžete ľahko pripravovať cesto pri programe „DOUGH“ na vašom prístroji na pečenie chleba. Cesto môžete ďalej piecť vo vašej rúre. V priebehu druhej fázy miesenia pridajte prísady, keď budete počuť zvukový signál. Pri programe „DOUGH“ nie sú rozdiely v úrovniach pečenia. Uvedieme množstvá, ktoré môžete pripravovať. Tu je niekoľko receptov:

Francúzska bageta

Veľkosť cesta	NORMÁLNA	VEĽKÁ
Voda	375ml	550ml
Sušené pšeničné droždie	25g	50g
Soľ	1	½
Cukor	1	½
Múka	75g	100g
Práškový kvások	¾	1 balenie

Program: DOUGH

- Keď je cesto pripravené, rozdeľte ho na 2 – 4 časti, vytvarujte dlhé kusy a nechajte ich piecť 30 – 40 minút. Urobte niekoľko diagonálnych rezov po povrchu a vložte chlieb na pečenie do rúry.

Celozrnná pizza

Veľkosť cesta	NORMÁLNA	VEĽKÁ
Voda	150ml	225ml
Soľ	½	1
Olivový olej	2tbsp	3tbsp
Pšeničná hrubá múka	300g	450g
Pšeničné klíčky	1tbsp	1½ tbsp
Práškový kvások	½	¾

Program: DOUGH

- Vytvarujte (rozťahnite) cesto, vytvorte okrúhle tvary a nechajte ich piecť 10 minút.
- Posypte cesto korením na pizzu požadovanými prísadami.
- Pečte 20 minút.

Francúzske rožky (Croissanty)

Veľkosť cesta	14 kúskov
Vajce	1
Naplňte vodou alebo mliekom do	225ml
Maslo	60g
Soľ	1
Cukor	2tbsp
Múka hladká	400g
Práškový kvások	¾

Program: DOUGH

- Vyberte cesto z nádoby, pomiešajte, nechajte oddýchnuť a znovu pečte;
- Prikryte cesto a vložte do chladničky na 30 minút;
- Rozviňte cesto do obdĺžnika a polejte ho roztopeným maslom (nie po okrajoch). Preložte cesto trikrát (ako dopis). Zopakujte tento postup trikrát.
- Položte cesto do plastového vrecúška najmenej na 1 hodinu alebo na noc do chladničky.
- Rozviňte cesto do obdĺžnika a pokrájajte ho na 9 (18) štvorcov. Prekrojte jednotlivé štvorce uhlopriečne.
- Zviňte trojuholníky smerom od širšej časti a položte ich na pomastený pekáč.
- Potrite ich rozbitými vajcami a pečte ich 20 minút v rúre nahriatej na 190 °C. Neotvárajte rúru počas pečenia!

Zákusok ku káve

Veľkosť cesta	NORMÁLNA	VEĽKÁ
Mlieko	170ml	225ml
Soľ	¼	½
Žĺtok z vajca	1	1
Maslo alebo margarín	10g	20g
Hladká múka	350g	450g
Cukor	35g	50g
Práškový kvások	½	¾

Program : DOUGH

- Vyberte cesto z nádoby a opracujte ho.
- Vytvorte z neho okrúhle alebo štvorcové tvary a pridajte nasledujúce náplne.

Roztopené maslo	2tbsp	3tbsp
Cukor	75g	100g
Nastrúhaná škorica	1	1½
Drvené orechy	60g	90g
Cukrová poleva podľa chuti		

- Potrite cesto maslom.
- Pomiešajte cukor, škoricu a orechy v miske a posypte ich po masle.
- Nechajte cesto oddýchnuť 30 minút na teplom mieste a potom ho pečte.

Pracľíky

Veľkosť cesta	NORMÁLNA	VEĽKÁ
Voda	200ml	300ml
Soľ	¼	½
Hladká múka	360g	540g
Cukor	½	¾
Práškový kvások	½	¾
1 vajce (jemne vyšľahané) posypať		
Hrubozrnná soľ na posypanie		
Vložte všetky prísady okrem vajca a hrubozrnej Soľi do nádoby.		
program : Dough		

- Keď zaznie zvonček a displej zobrazí 0:00, stlačte tlačidlo START/STOP.
- Nahrejte rúru na 230 °C
- Rozdeľte cesto na kúsky a vytvarujte dlhé tenké rolky z každého kusu cesta.
- Vytvorte pracľíky a položte ich na pomastený pekáč.
- Potrite pracľíky našľahaným vajcom a potom posypte soľou.
- Pečte pracľíky pri 200 °C 12 – 15 minút v predhriatej rúre.

Kysnuté rolky

Ak si želáte, môžete položiť marhuľu do stredu pred pečením. Posypte upečené a vychladené „volské oká“ práškovým cukrom.

Rolky	9 kúskov	12 kúskov
Mlieko	100ml	200ml
Soľ	¾	1
Voda	30ml	45ml
Mäso	30g	45g
Celé vajce	1	1+1 vaječný žĺtok
Múka hladká	350g	450
Cukor	1½ tbsp	2tbsp
Práškový kvások	½	¾
Program : DOUGH		

Vytvarujte cesto podľa vášho želania alebo podľa nasledujúceho popisu pre škoricové záviný (Dánske cesto):

Náplň

Roztopené maslo / margarín	50g	100g
Cukor	50g	100g
Nastrúhaná škorica	½	¾
Cukrová poleva podľa chuti		

- Vyberte cesto z pekáča a vypracujte ho.
- Rozviňte ho do pravouhlého tvaru a posypte pracovnú plochu a polejte maslom cesto. Rozmixujte cukor a škoricu a posypte nimi maslo.
- Zaviňte cesto smerom od širšej časti. Končeky dobre zaviňte.
- Nakrájajte rolku na kúsky a položte ich na pekáč, tak aby sa vzájomne nedotýkali.
- Nechajte ich oddýchnuť asi 40 minút.
- Pečte ich pri 190 °C 25 – 30 minút v predhriatej rúre.
- Polejte ich cukrovou polevou, kým sú ešte horúce.

Rolky z otrúb

Prísady pre rolky z otrúb	9 kúskov	12 kúskov
Voda	325ml	430ml
Soľ	1	1 ^{1/2}
Maslo alebo margarín	30g	40g
Čistý lecitínový prášok*	5g	8g
Hladká múka	400g	600g
Otruby	75g	100g
Cukor	1	1 ^{1/2}
Práškový kvások	3/4	1 balenie

Program : DOUGH

- Po ukončení programu vyberte cesto.
- Vypracujte cesto a vytvorte rolky zo všetkých kúskov, ktoré treba ďalej spracovávať.
- Pečte pri 200 °C v predhriatej rúre.

* Čistý lecitínový prášok je prírodný emulgátor, ktorý podporuje objem chleba, robí mäkké časti mäkšími a svetlejšími a udržuje cesto dlhšie čerstvé.

Vianočné štolky

Prísady pre vianočné štolky vážiace	100g
Mlieko	125ml
Maslový krém	125g
Vajcia	1
Rum	3tbsp
Hladká múka	500g
Cukor	100g
Scukornatená citrónová kôra	50g
Scukornatená pomarančová kôra	25g
Hrozienka	100g
Soľ	1štipka
Škorica	2štipky
Práškový kvások	2

Program: DOUGH

Vyberte cesto z nádoby, vytvarujte z neho medailóniky. Pečte pri 180 °C (160 °C pri horúco-vzdušnej rúre) približne 1 hod – 1 hod. 15 minút (pri väčších množstvách).

Koláčiky

Prísady pre	9 kúskov	12 kúskov
Vajce	1	2
Naplňte vodou alebo mliekom do	225ml	300ml
Maslo alebo margarín	55g	75g
Soľ	1/2	3/4
Cukor	40g	50g
Hladká múka	400g	540g
Práškový kvások	3/4	1

Program : DOUGH

- Vyberte cesto z nádoby, opracujte ho a rozdeľte na kúsky.
- Vyroberte jednu malú guľku a jednu veľkú guľku z každého kúska.
- Položte veľkú guľku na pomastený pekáč. Položte malú guľku tiež na pekáč. Nechajte vykysnúť na dvojnásobný objem.
- Rozmixujte vajce s trochou cukru, potrite koláčiky a pečte.

Lekvár

Je jednoduché urobiť džemy a lekvár s prístrojom na pečenie chleba. Dokonca aj keď ste nikdy predtým lekvár nerobili, stojí za to vyskúšať. Môžete si byť istí, že vyrobíte obzvlášť chutný lekvár.

Postupujte nasledovne:

- Umyte čerstvé, zrelé ovocie. Ošúpte jablká, broskyne, hrušky a ostatné ovocie s tvrdou šupkou.
- Vždy používajte odporúčané dávky, pretože sú presne stanovené pre program „MARMALADE“. Inak riskujete, že lekvár zovrie príliš rýchlo alebo vykypí.
- Odvážte ovocie, pokrájajte ho na malé kúsky (max 1 cm) alebo pridajte kryštálový cukor 2:1 v stanovenom množstve.
Rozhodne nepoužívajte bežný cukor alebo 1:1 kryštálový cukor, pretože džem nebude dostatočne hustý.
- Rozmixujte ovocie s cukrom a spustíte program, ktorý bude bežať úplne automaticky.
- Po 1 hod 20 min. zaznie zvukový signál. Môžete plniť lekvár do sklenených fľaš. Fľaše dobre uzatvorte.

Jahodový lekvár

Umyté a očistené čerstvé jahody, buď pokrájané na kúsky alebo zmixované	900g
2:1 kryštálový cukor	500g
Citrónová šťava	1tbsp

- Rozmixujte všetky prísady v nádobe s plastovou špachtľou.
- Zvoľte a spustíte program „MARMALADE“.
- Odstráňte zvyšky cukru po stranách nádoby stierkou.
- Po zaznení zvukového signálu vyberte nádobu zo spotrebiča s rukavicami.
- Naplňte lekvár do sklenených fľaš a dobre ich uzatvorte.

Lekvár z bobúľ

Rozmrznuté hlboko zmrazené bobule	950g
2:1 kryštálový cukor	500g
Citrónová šťava	1tbsp

- Rozmixujte všetky prísady v nádobe.
- Zvoľte a spustíte program „MARMALADE“.
- Odstráňte zvyšky cukru zo strán nádob pomocou stierky.
- Po zaznení zvukového signálu vyberte nádobu zo spotrebiča rukavicami.
- Naplňte lekvár do sklenených fľaš a dobre ich uzatvorte.

Pomarančový lekvár

Olúpané a jemne nakrájané pomaranče	900g
Olúpané a jemne nakrájané citróny	100g
2:1 kryštálový cukor	500g

- Olúpte pomaranče a citróny pokrájajte ich na kúsky.
- Pridajte cukor rozmixujte všetky prísady v nádobe.
- Zvoľte a spustíte program „MARMALADE“.
- Odstráňte zvyšky cukru zo strán nádoby umelohmotnou stierkou.
- Keď zaznie zvukový signál, vyberte nádobu zo spotrebiča rukavicami.
- Naplňte lekvár do sklenených fľaš a dobre ich uzatvorte.

Riešenie problémov

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Bochník stúpa, potom klesne.		<ul style="list-style-type: none"> • Dajte menej vody alebo mlieka o 1 – 2 polievkové lyžice, použite chladnejšiu vodu. • Pridajte viac soli, ¼ polievkovej lyžice. • Pridajte viac múky o 1-2 polievkové lyžice, použite čerstvejšiu múku správneho typu • Pridajte viac kvásku (droždia) ⅙-¼ polievkovej lyžice, použite čerstvý kvások, použite správny typ droždia, správne upravený.
Chlieb nakysol.	príliš <ul style="list-style-type: none"> • Príliš veľa droždia. • Príliš veľa múky alebo nesprávny druh múky. • Málo soli, alebo žiadna soľ. • Veľa vody v droždí pred miesením. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte viac vody alebo mlieka, 1 – 2 pol. lyžice, použite chladnejšiu vodu. • Pridajte viac soli o ¼ polievkovú lyžicu. • Pridajte cukor alebo med o ½ polievkovú lyžicu. • Pridajte múku o 1 - 2 polievkové lyžice. • Pridajte droždie o ⅙ - ¼ polievkovej lyžice, použite správny typ droždia v správnej úprave.
Chlieb dostatočne nenakysne.	<ul style="list-style-type: none"> • Málo droždia. • Droždie je príliš staré alebo nesprávny typ droždia. • Príliš veľa / málo vody / tekutiny. • Vrchnák bol v priebehu kysnutia otvorený. • Nesprávny typ múky alebo stará múka. • Tekutina bola príliš chladná alebo príliš horúca. • Nepridali ste cukor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte viac vody alebo mlieka o 1-2 polievkové lyžice. • Znížte dávku soli o ¼ lyžice. • Pridajte viac cukru alebo medu o ½ lyžicu. • Použite čerstvú múku, použite správny typ múky. • Pridajte viac droždia o ⅙-¼ lyžice, použite správny typ droždia v správnej úprave.
Chlieb je krátky a ťažký		<ul style="list-style-type: none"> • Použite čerstvejšiu múku, použite správny ty múky. • Pridajte droždie, čerstvé droždie, správny typ v správnej úprave.
Kôrka je príliš svetlá.		<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte cukor alebo med o ½ polievk. lyžice.
Chlieb je nedopečený.		<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte elektrické napájanie, zvolte správne nastavenia.
Chlieb je prepečený.		<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte menej cukru alebo medu o ½ polievkovú lyžicu.

		<ul style="list-style-type: none"> • Zvoľte správne nastavenia.
Zmes nie je dobre premiesená.		<ul style="list-style-type: none"> • Položte panvicu na chlieb správne, tlačte miesiacu lopatku správne na rukoväť v panvici.
Vysoké nastavenie výšky.		<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte menej vody alebo mlieka o 1-2 polievkové lyžice. • Pridajte menej cukru alebo medu o ½ polievkovej lyžice. • Pridajte menej kvásku ¼-¼ polievkovej lyžice.
Chlieb úplne nenakysol.	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudli ste pridať droždie (kvások) alebo bolo droždie staré. • Droždie sa zničilo kontaktom so soľou alebo pridaním prísady, ktorá je príliš horúca. • Veľa vody v droždí pred miesením. 	<ul style="list-style-type: none"> • Droždie by sa mala spotrebovať do 48 hodín po otvorení nemala by sa presiahnuť jeho trvanlivosť. • Vždy pridávajte prísady v poradí uvedenom v recepte, tekutinu prvú, droždie posledné. • Používajte iba vlašné prísady.
Celozrný chlieb nemej nakysol.	<ul style="list-style-type: none"> • To je normálne pre chlieb vyrobený z hrubej múky, že menej nakysne a má hustejšiu konzistenciu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pre svetlejšie zloženie použite 50% dávku receptu hrubej múky.
Celozrný chlieb má niekedy vráskavý vrch alebo jemne vpadnutý vrch.	<ul style="list-style-type: none"> • Toto je typické pre celozrný chlieb vo vašej domácej pekárnici, pretože škrob sa hromadí pri miesení, kysnutí a pečení. 	<ul style="list-style-type: none"> • Možno uprednostníte výsledky pomocou programu pre zrýchlené pečenie celozrného chleba, ktorý skráti dobu kysnutia. • Jednoduchý vzhľad neovplyvní chuť a kvalitu chleba.
Bochník má veľkú vzdušnú diery vo vnútri alebo na povrchu kôry.	<ul style="list-style-type: none"> • Veľa vody v droždí pred miesením. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vždy pridávajte prísady v poradí uvedenom v recepte, vodu prvú. • Keď využívate odložený štart, uistite sa droždie je v strede panvice.
Ťažký, hrdkovitý chlieb	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš veľa tekutiny. • Málo droždia. • Príliš veľa múky. • Staršie prísady, alebo nesprávny typ múky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte menej tekutiny o 1 – 2 polievkové lyžice naraz. Používajte primeranú dávku. • Pridajte viac droždia o ¼ lyžice naraz. • Znížte množstvo múky. • Použite čerstvé prísady.
Otvorený, navlhnutý / pórovitý chlieb.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš veľa vody. • Nepridali ste soľ. 	<ul style="list-style-type: none"> • Používajte primerané dávky. • Pri vyššej vlhkosti použite o trošku menej vody. • Rôzne dávky múky, môžu vyžadovať menej tekutiny.
Vzduchová bublina pod kôrkou.	<ul style="list-style-type: none"> • Cesto bolo slabo premiesené. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nanešťastie sa to jednorázovo príhodí. Ak problém pretrváva, pridajte o polievkovú lyžicu tekutiny viac.

<p>Zobrazenie "H:HH" po stlačení tlačidla "start/stop".</p>	<ul style="list-style-type: none">• Teplota v pekárnicike je príliš vysoká na pečenie chleba.	<ul style="list-style-type: none">• Stlačte tlačidlo "start/stop" a odpojte pekárnicičku, potom vyberte panvicu von a otvorte kryt, kým sa pekárnicička nevychladí.
--	---	--

Klasické recepty na chleba

Zkratky:

PL = polévková lžička

ČL = čajová lžička

Sušené droždí = 7 g

Droždí = 25 g

	BM 1400 E
1	BASIC
2	WHOLE WHEAT
3	FRENCH
4	QUICK
5	SWEET
6	CAKE
7	JAM
8	DOUGHT
9	ULTRA FAST
10	BAKE
11	DESSERT
12	HOME MADE

TRADIČNÍ BÍLÝ CHLEBA

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	240ml	350ml	480ml	540ml
Margarín nebo máslo	1 PL	1½ PL	2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1¼ČL	2 ČL	2 ČL
Sušené mléko	1¼ PL	2 PL	2 ½ PL	3 PL
Cukr	1¼ PL	2 PL	2 ½ PL	3 PL
Chlebová mouka	310g	500g	620g	760g
Sušené droždí	½ balíčku	¼ balíčku	1 balíček	1½ balíčku

Program: BASIC

Bílý chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	250ml	350ml	500ml	540ml
Sůl	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	2 ČL
Cukr	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	2 ČL
Pšeničná mouka krupice	100g	150g	200g	240g
Chlebová mouka	250g	350g	500g	540g
Droždí	½ balíčku	¼ balíčku	1 balíček	1½ balíčku

Program: FRENCH

Chleba s ořechy a rozinkami

Tip: Přidejte rozinky a ořechy po akustickém signálu během druhé fáze hnětení.

VELIKOST BOCHNIKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda nebo mléko	138ml	275ml	350ml	420g
Margarín nebo máslo	15g	30g	40g	50g
Sůl	¼ ČL	½ ČL	¾ ČL	1 ČL
Cukr	½ ČL	1 PL	2 PL	2 ČL
Chlebová mouka	250g	500g	650g	620g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1½ balíčku
Rozinky	38g	75g	100g	100g
Drcené vlašské ořechy	20g	40g	60g	60g

Program: BASIC

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Používejte dávky úrovně 1, jinak bude objem moc velký.

Chleba s mákem

Tip: Před posledním kynutím krátce otevřete víko, potřete těsto vodou a posypte mákem. Mák jemně přitlačte rukou.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	570ml	680ml
Chlebová mouka	250g	500g	670g	805g
Kukuřičná mouka krupice	40g	75g	130g	155g
Cukr	½ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	2 ČL
Sůl	½ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	2 ČL
Celý nebo mletý mák	25g	50g	75g	90g
Strouhaný muškátový oříšek	1 špetka	1 špetka	2 špetka	2 špetka
Máslo	8g	15g	20g	25g
Strouhaný parmazán	1 PL	1 PL	1 ½ PL	2 PL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1½ balíčku

Program: BASIC

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Používejte dávky úrovně 1. Jinak bude objem příliš velký.

Bílý francouzský chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	550ml	660ml
Sůl	1 ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1 ¾ ČL
Rostlinný olej	½ PL	1 PL	1 ½ ČL	1 ¾ ČL
Chlebová mouka	270g	525g	700g	840g
Hrubá pšeničná mouka	35g	75g	100g	120g
Cukr	½ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	2 ČL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1½ balíčku

Program: BASIC

Bílý italský chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	375ml	570ml	690ml
Sól	½ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	2 ČL
Rostlinný olej	½ ČL	1 PL	1 ½ PL	2 PL
Cukr	½ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	2 ČL
Chlebová mouka	240g	475g	650g	570g
Kukuřičná mouka krupice	50g	100g	150g	180g

Program: SANDWICH

Ovesný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	180ml	350ml	500ml	600ml
Margarín nebo máslo	15g	25g	30g	36g
Sól	½ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Hnědý cukr	½ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Ovesné vločky	75g	150g	200g	240g
Chlebová mouka	190g	375g	550g	660g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1½ balíčku

Program: BASIC

Podmáslový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Podmáslí	190ml	375ml	550ml	660ml
Sól	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Cukr	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Chlebová mouka	250g	500g	760g	915g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¾ balíčku

Program: FRENCH

Hrubozrný bílý chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Mléko	175ml	275ml	350ml	420ml
Margarín nebo máslo	16g	25g	30g	35g
Sól	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Cukr	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Chlebová mouka	300g	500g	650g	780g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¾ balíčku

Program: BASIC

Celozrný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600g
Margarín nebo máslo	15g	25g	35g	42g
Sól	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Cukr	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Chlebová mouka	160g	270g	380g	450g
Celozrná pšeničná mouka	160g	270g	380g	450g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¾ balíčku

Program: BASIC

Chleba s rozinkami

Tip: Přidejte rozinky nebo jakékoliv jiné sušené ovoce po akustickém signálu během druhé fáze hnětení.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	170ml	275ml	350ml	420 ml
Margarín nebo máslo	10g	30g	40g	48g
Sól	¼ ČL	½ ČL	¾ ČL	1 ČL
Med	¾ PL	1 PL	2 PL	2¼ PL
Chlebová mouka	305 g	500g	650g	780g
Skořice	½ ČL	¾ ČL	1 ČL	1¼ ČL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku
Rozinky / sušené ovoce	40g	75g	100g	120g

Program: BASIC nebo SWEET

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Používejte dávky úrovně 1, jinak bude objem moc velký.

Hrubozrnný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	175ml	300ml	450ml	540ml
Sól	¾ ČL	1 ČL	1½ ČL	1¾ ČL
Sušený pšeničný kvásek*	16g	25g	40g	48g
Chlebová mouka	305g	500g	670g	800g
Cukr	½ ČL	1 ČL	1½ ČL	1¾ ČL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: FRENCH

* Pšeničný kvásek vylepšuje konzistenci těsta, čerstvost a chuť. Je jemnější než žitný kvásek.

Cibulový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	350ml	500ml	600ml
Sól	¾ ČL	1 ČL	1½ ČL	1¾ ČL
Cukr	¾ ČL	1 ČL	1 ČL	1¼ ČL
Osmažená cibule	25g	50g	75g	90g
Chlebová mouka	320g	540g	760g	910g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Sladký chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Čerstvé mléko	175ml	275ml	400ml	480ml
Margarín nebo máslo	16g	25g	35g	42g
Vejce	1	2	4	5
Sól	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Med	1¼ PL	2PL	3PL	4 PL
Chlebová mouka	305g	500g	700g	840g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Používejte dávky úrovně 1, jinak bude objem moc velký.

Bramborový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda nebo mléko	175ml	300ml	400ml	480ml
Margarín nebo máslo	16g	25g	35g	42g
Vejce	1	1	1	1
Rozmačkané vařené brambory	95g	150g	200g	240g
Sól	1 ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1 ½ ČL
Cukr	1 ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1 ¾ ČL
Chlebová mouka	350g	630g	780g	840g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček	1½balíčku	1¾ balíčku

Program: BASIC

Kváskový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Sušený kvásek*	½ balíčku	½ balíčku	¾balíčku	1 balíček
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Chlebové koření	½ ČL	½ ČL	1 ČL	1 ¼ ČL
Sól	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1 ¾ ČL
Žitná mouka	150g	250g	340g	410g
Chlebová mouka	160g	250g	340g	410g
Sušené droždí	½ balíčku	1 balíček	1½balíčku	1¾ balíčku

Program: BASIC

*Sušený kvásek je koncentrovaný a prodává se v balíčcích po 15 g.

Pšeničný grahamový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Sól	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1 ¾ ČL
Máslo nebo margarín	15g	25g	30g	35g
Med	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1 ¾ ČL
Ocet	½ ČL	¾ ČL	1 PL	1 ¼ PL
Celozrnná pšeničná mouka	305g	500g	700g	840g
Sušené droždí	½ balíčku	1 balíček	1½balíčku	1¾balíčku

Program: WHOLE WHEAT

Hrubozrnný tmavý chleba

Tip: Koření můžete přidat celku nebo rozdrcené. Před posledním kynutím krátce otevřete víko, potřete těsto vodou a posypte ovesnými vločkami nebo prosem. Jemně je přitlačte rukou.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Žitná mouka	105g	170g	220g	265g
Celozrnná pšeničná mouka	105g	170g	220g	265g
Špaldová mouka	136g	170g	220g	265g
Řepný sirup	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ČL
Celé nové koření	¼ ČL	¼ ČL	1 ½ ČL	1¾ČL
Koriandr	¼ ČL	¼ ČL	1 ½ ČL	1¾ČL
Strouhaný muškátový oříšek	½ ČL	1 ČL	2 ČL	2¼ČL
Sól	¾ ČL	1 ČL	1 ČL	1 ¼
Sušený kvásek	¼ balíčku	½ balíčku	¾balíčku	1 balíček
Sušené droždí	¼ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1 ¼ balíčku

Program: BASIC

Žitný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Sušený kvásek*	¼ balíčku	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček
Sůl	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Cukr	½ ČL	½ ČL	¾ ČL	1 ČL
Žitný slad	5g	10g	15g	18g
Žitná mouka	190g	300g	400g	480g
Chlebová mouka	120g	200g	260g	310g
Droždí	¾ balíčku	1 balíček	1½ balíčku	1¾ balíčku

Program: WHOLE WHEAT

Chleba s jablky a ořechy

1000g

Vejce	2
Mléko	250 ml
Olej	4 PL
Cukr	1 hrnek
Oloupaná nastrouhaná jablka Granny Smith	2 hrnky
Nasekané vlašské ořechy	1 hrnek
Polohrubá mouka	380 g
Jedlá soda	1 ČL
Prášek do pečiva	1 ČL
Sůl	½ ČL
Muškatový oříšek	½ ČL
Skořice	½ ČL

Program: QUICK

Irský chleba

1000g

Podmáslí	370 ml
Vejce	2
Kmín	1 PL
Polohrubá mouka	500 g
Cukr	½ hrnku
Jedlá soda	1 PL
Sůl	½ ČL
Rozinky	1 hrnek

Program: Quick

Chleba s banány a ořechy

1000g

Mléko	250 ml
Olej	4 PL
Oloupané a rozmačkané banány:	2 hrnky
Vejce	4
Cukr	½ hrnku
Balený tmavě hnědý cukr:	½ hrnku
Nasekané vlašské ořechy:	1 hrnek
Polohrubá mouka	380 g
Jedlá soda:	2 ČL
Sůl	2 ČL

program: QUICK

Kukuřičný chleba

1000g

Mléko	250 ml
Vejce	4
Olej	1/3 ČL
Cukr	¼ hrnku
Sól	1 ČL
Polohrubá mouka	300 g
Kukuřičná mouka	120 g
Prášek do pečiva	5 ČL

Program: Quick

Celozrnné chleby

Sedmizrnný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	290ml	500ml	700ml	840ml
Margarín nebo máslo	15g	30g	50g	60g
Sól	¼ ČL	1 ½ ČL	2 ČL	2¼ ČL
Cukr	¼ ČL	1 ½ ČL	2 ČL	2¼ ČL
Ocet	¼ ČL	1 ½ PL	2 PL	2¼ PL
Celozrnná pšeničná mouka	340g	550g	750g	900g
Vločky sedmi zrn	180g	200g	300g	360g
Sušené droždí	½ balíček	¼ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program : WHOLE WHEAT

Bavorský celozrnný chleba

Tip: Místo kmínu můžete použít také ½ čajové lžičky (5 g) koriandru. Fenykl nebo anýz.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	175ml	300 ml	360ml	430ml
Celozrnná pšeničná mouka	240g	400g	570g	690g
Žitná celozrnná mouka	80g	125g	150g	180g
Sól	¼ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Kmín	¼ PL	1 PL	2 PL	2¼ PL
Středně velká brambora uvařená a rozmačkaná	40g	100g	150g	180g
Sušený kvásek	½ balíčku	½ balíčku	¼ balíčku	1 balíček
Sušené droždí	½ balíčku	¼ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: WHOLE WHEAT

Celozrnný chleba s javorovým sirupem

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Margarín nebo máslo	15g	25g	35g	42g
Sól	¼ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Javorový sirup	¼ PL	1 ½ PL	2 PL	2¼ PL
Chlebová mouka	330g	540g	260g	315g
Sušené droždí	½ balíčku	¼ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Jogurtový celozrnný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda nebo mléko	160ml	250ml	300ml	360ml
Jogurt	95g	150g	200g	240ml
Sól	¼ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Cukr	¼ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Ocet	½ PL	¼ PL	1 PL	1¾ PL
Celozrnná pšeničná mouka	300g	500g	700g	840g
Sušené droždí	½ balíčku	¼ balíčku	1 balíček	1¾ balíčku

Program: BASIC

Otrubový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600ml
Margarín nebo máslo	20g	30g	40g	48g
Sól	¼ ČL	1 ČL	1½ ČL	1¾ ČL
Cukr	¼ ČL	1 ČL	1½ ČL	1¾ ČL
Pšeničné otruby	40g	75g	100g	120g
Pšeničné klíčky	30g	50g	70g	85g
Celozrnná pšeničná mouka	240g	400g	650g	780g
Sušené droždí	½ balíčku	¼ balíčku	1 balíček	1¾ balíček

Program: WHOLE WHEAT

Cereální chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	272ml	450ml	650ml	780ml
Celozrnná pšeničná mouka	110g	175g	250g	300g
Žitná celozrnná mouka	110g	175g	250g	300g
Hrubá žitná mouka	30g	50g	70g	85g
Hrubá mouka z nezralé špaldy	30g	50g	70g	85g
Hrubá pohanková mouka	30g	50g	70g	85g
Slunečnicová semínka	20g	35g	50g	60g
Dýňová semínka	20g	35g	50g	60g
Lanena semena	¼ PL	1 PL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Sezamové semínko	¼ PL	1 PL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Sól	¼ PL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Med	¼ PL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Sušený kvásek	½ balíčku	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček	1½ balíčku	1¾ balíčku

Program: WHOLE WHEAT

Špaldový chleba

Tip: Před posledním kynutím krátce otevřete víko spotřebiče, potřete chleba teplou vodou, posypte špaldou nebo ovesnými vločkami a zlehka je přitlačte rukou.

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Podmáslí	240ml	400ml	500ml	600ml
Celozrná špaldová mouka	136g	230g	280g	335g
Celozrná žitná mouka	105g	180g	230g	280g
Hrubá špaldová mouka	105g	180g	180g	215g
Slunečnicová semínka	40g	75g	100g	120g
Sůl	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Cukr	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Sušený kvásek	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

100% celozrnný pšeničný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	500ml	600ml
Sůl	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Med	¾ ČL	1 ČL	2 ČL	2 ČL
Celozrná pšeničná mouka	330g	540g	760g	915g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: WHOLEMEAL

Tmavý chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	240ml	400ml	450ml	540ml
Celozrná žitná mouka	105g	180g	180g	215g
Hrubá žitná mouka	105g	180g	180g	215g
Celozrná pšeničná mouka	135g	230g	280g	335g
Černý slad (vyrobený z praženého ječmenného sladu prodávaného v prodejnách zdravé výživy, dodá tmavou barvu chlebové střídce	5g	10g	15g	20g
Sůl	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Slunečnicová semínka	40g	75g	100g	120g
Tmavý řepný sirup	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: WHOLE WHEAT

Celozrnný pšeničný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Sůl	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Rostlinný olej	¾ ČL	1 PL	1 ½ PL	1¾ ČL
Med	½ ČL	¾ ČL	1 ČL	1¼ ČL
Reprný sirup	½ ČL	¾ ČL	1 ČL	1¼ ČL
Celozrnná pšeničná mouka	305g	500g	760g	910g
Pravý pšeničný gluten	½ PL	¾ PL	1 PL	1¼ PL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: WHOLE WHEAT

Pivní chleba

VELIKOST ŠTRUCE	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	120ml	200ml	225ml	270ml
Pivo	120ml	200ml	225ml	270ml
Celozrnná pšeničná mouka	145g	230g	280g	335g
Pohanková mouka	110g	180g	180g	215g
Celozrnná špaldová mouka	110g	180g	180g	215g
Sůl	¾ ČL	1 ČL	1 ½ ČL	1¾ ČL
Sezamové semínko	28g	50g	75g	90g
Černý slad (ječmenný slad)	3g	5g	10g	12g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku
Sušený kvásek	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

RŮZNÉ druhy chutného křupavého pečiva

Barevný snídaňový chleba

Tip: Křupavé müsli můžete nahradit čokoládovým müsli nebo svým oblíbeným müsli.

VELIKOST BOCHNIKU	550g	1000g	1200g	1400g
Mléko	160ml	250ml	330ml	400ml
Chlebová mouka	256g	425g	570g	690g
Cukr	¾ PL	1 ½ PL	2PL	2CL
Sůl	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Sušené, nahrubo nakrájené švestky	9g	15g	20g	25g
Křupavé müsli	30g	50g	75g	90g
Kokosové vločky	< ½ PL	< ¾ PL	< 1 PL	< 1¼ PL
Máslo	16g	25g	35g	42g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Použijte dávky úrovně 1, jinak bude objem příliš velký.

Rumový chleba s rozinkami a ořechy

VELIKOST BOCHNIKU	550g	1000g	1200g	1400g
Mléko nebo voda	170ml	280ml	350ml	420ml
40 % rum	¾ PL	1 PL	2 PL	2¼ PL
Máslo	20g	30g	40g	48g
Celozrnná pšeničná mouka	305g	500g	650g	780g
Jedlový med	1¼ PL	2 PL	3 PL	3 PL
Sůl	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¼ CL
Celá jádra vlašských ořechů*	20g	40g	60g	72g
Schwartauské rumové rozinky*	30g	50g	75g	90g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Použijte dávky úrovně 1, jinak bude objem příliš velký.

*Tyto přísady přidejte po prvním akustickém signálu.

Jogurtový chleba

VELIKOST BOCHNIKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda ali Mléko	160ml	250ml	300ml	360ml
jogurt	85g	150g	200g	240g
Sůl	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¼ CL
Cukr	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¼ CL
Chlebová mouka	305g	500g	700g	840g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Francouzský medový chleba

VELIKOST BOCHNIKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	325ml	450ml	540ml
Sůl	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¼ CL
Olivový olej	¾ PL	2 PL	1 ½ PL	1¼ PL
Med	1¼ PL	1 ½ PL	¾ PL	1 PL
Chlebová mouka	280g	450g	600g	720g
Hrubá pšeničná mouka	40g	75g	100g	120g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: ULTRA FAST

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Používejte dávky úrovně 1, jinak bude objem moc velký.

Sýrový chleba

VELIKOST BOCHNIKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda nebo mléko	128ml	200ml	300ml	360ml
Margarín nebo máslo	20ml	30g	40g	50g
Celé vejce	1	1	1	1
Sůl	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¼ CL
Cukr	¾ CL	1 PL	1 ½ PL	1¼ PL
Přírodní hrudkový sýr	72g	125g	200g	240g
Chlebová mouka	300g	500g	700g	840g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Amarettový chleba

Tip: Místo mandlových půlek můžete použít také drcené mandle. Amaretto můžete nahradit mlékem nebo vodou.

VELIKOST BOCHNIKU	550g	1000g	1200g	1400g
Mléko nebo voda	130ml	200ml	200ml	240ml
Amaretto	40ml	75ml	100ml	120ml
Chlebová mouka	300g	500g	650g	780g
Cukr	¾ PL	1 PL	2 PL	2 PL
Sůl	¾ CL	1½ CL	1¾ CL	2 CL
Máslo	20g	30g	40g	48g
Mandlové půlky	20g	75g	100g	120g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Používejte dávky úrovně 1, jinak bude objem moc velký.

Bylinkový chleba

VELIKOST BOCHNIKU	550g	1000g	1200g	1400g
Podmáslí	225g	375ml	550ml	660ml
Sůl	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Máslo	6g	10 g	20g	25g
Cukr	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Chlebová mouka	300g	500g	760g	910g
Čerstvá, jemně nasekaná petržel nebo směs bylinek	¾ PL	1 ½ PL	2 PL	2 PL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC (okamžité pečení)

Rýžový chleba

- Uvařte rýži v dostatečném množství slané vody a nechte vychladnout. Vodu, ve které se rýže vařila, si ponechte pro pozdější použití.
- Tip: Místo vody, ve které se vařila rýže, můžete použít mléko.
- Můžete přidat 2–3 polévkové lžice rozinek a 1 čajovou lžičku skořice.
- Nemůžete péct velký bochník, chléb by byl příliš lepivý.

VELIKOST BOCHNIKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda, ve které se vařila rýže	180ml	300ml	350ml	420ml
Chlebová mouka	320g	540g	650g	780g
Kulatá rýže – váha za syrova	280g	50g	75g	90g
Cukr	1¼ CL	2 CL	3 CL	3½ CL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Mrkvový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	170ml	275ml	350ml	420ml
Máslo	16g	25g	30g	36g
Chlebová mouka	300g	500g	650g	780g
Mrkev nakrájená na drobné kostičky	32g	60g	90g	110g
Sůl	¼ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Cukr	¼ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Sušené droždí	½ balíčku	¼ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

*Můžete si také vyrobit mrkvovou šťávu a použít ji v potřebném množství.

Vaječný chleba

Tip: Nejdříve ušlehejte vejce v odměřovací nádobě a do potřebného množství doPLňte vodu. Chleba ihned upečte a jezte čerstvý.

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Vejce	1	2	4	5
Vodou nebo mlékem do množství	190ml	275ml	400ml	480g
Margarín nebo máslo	16g	25g	35g	40g
Sůl	¼ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Cukr	¼ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Chlebová mouka	300g	500g	700g	840g
Droždí	½ balíčku	¼ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Slunečnicový chleba

Tip: Přidejte slunečnicová semínka po prvním akustickém signálu. Můžete použít také dýňová semínka. Pokud semínka krátce opražíte na pánvi, bude chuť mnohem výraznější.

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	230ml	375ml	550ml	660ml
Máslo	20g	30g	40g	50g
Chlebová mouka	320g	525g	700g	840g
Sůl	¼ CL	1 CL	1½ CL	1¾ CL
Cukr	¼ CL	1 CL	1½ CL	1¾ CL
Slunečnicová semínka	20g	35g	50g	60g
Sušené droždí	½ balíčku	¼ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Chleba s fíky a vlašskými ořechy

Tip: Když použijete čerstvá jádra vlašských ořechů, na kterých je ještě nezaschlá slupka, bude chleba lehce nahořklý, ale velmi chutný, a bude se výborně hodit k mladému vínu

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	550ml	660ml
Chlebová mouka	150g	260g	320g	390g
Žitná mouka	200g	400g	450g	540g
Sůl	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Na jemno nakrájené suché fíky	30g	50g	60g	72g
Nasekané vlašské ořechy	30g	50g	60g	72g
Med	¾ CL	1 ½ CL	2 CL	2¾ CL
Sušený kvásek	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Svatební chleba (chléb a sůl)

Tip: Jakmile disPLEj ukáže údaj 1:30, použijte malou keramickou misku o průměru 5 cm, pomocí níž vytvoříte uprostřed chleba malou jamku, misku ponecháte na chlebě během pečení. Po vychladnutí můžete jamku naPLnit Sůl. Tento chleba je originálním svatebním dárkem, dárkem při stěhování nebo při jiných příležitostech.

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Podmáslí	170ml	250ml	330ml	400ml
Voda	95ml	150ml	200ml	240ml
Žitná mouka	115g	175g	240g	290g
Celozrnná žitná mouka	115g	175g	240g	290g
Chlebová mouka	135g	225g	300g	360g
Cukr	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Sušený kvásek	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1½ balíčku
Sušené droždí	½ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku	1¼ balíčku

Program: BASIC

Bylinkový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	450ml	540ml
Sušený kvásek	¼ balíčku	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček
Chlebová mouka	300g	500g	660g	800g
Sůl	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Cukr	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Koriandr	¼ CL	½ CL	¾ CL	1 CL
Fenykl	¼ CL	½ CL	¾ CL	1 CL
Anýz	¼ CL	½ CL	¾ CL	1 CL
Sušené droždí	½ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku	1½ balíčku

Program: BASIC

Francouzský bylinkový chleba

Tip: Počet stroužků česneku můžete zvýšit čtyřikrát tak, že je nakrájíte na tenké PLátky, necháte lehce zhnědnout na másle a po zchladnutí je přidáte k ostatním přísadám. Chuť můžete vylepšit, když místo běžné Sůli použijete bylinkovou sůl.

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	215ml	350ml	480ml	570ml
Chlebová mouka	320g	525g	700g	840
Hrubá pšeničná mouka	40g	75g	100g	120g
Cukr	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Sůl	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Nasekaná petržel, kopr a řepicha	1¼ CL	1 ½ PL	2 PL	2½ PL
Na jemno rozdrčené stroužky česneku	1¼ CL	2 CL	3 st	3 st
Máslo	10g	15g	20g	25g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Mandlový chleba s pepřem

Tip: Tento chleba, který je vhodný pro rychlé občerstvení, chutná ještě lépe se smetanovým sýrem. Je mnohem lehčí. Pokud chcete mít hustší konzistenci, použijte pouze polovinu doporučeného množství droždí

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	325ml	450ml	540ml
Chlebová mouka	300g	500g	700g	840g
Sůl	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Cukr	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Máslo	10g	15g	20g	25g
Pražené půlky mandlí	40g	75g	100g	120g
Zelený pepř celý	¾ PL	1 PL	1 ½ PL	1¾ PL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Kukuřičný chleba

Tip: Těsto je vhodné zejména pro přípravu křupavých chlebových rohlíků. Použijte program RAPID+DOUHG, vytvarujte chlebové rohlíky a upečte je v troubě.

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	190ml	300ml	400ml	480ml
Máslo	15g	25g	30g	40g
Chlebová mouka	330g	540g	700g	840g
Kukuřičná mouka krupice	30g	60g	80g	95g
Kyselá jablka se slupkou nakrájená na kostičky	½	1	1	1
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Dýňový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU

0,9 kg

Dýňová kaše*

400 ml

Chlebová mouka

650 g

Sůl

1 ½ CL

Cukr

Máslo

30 g

Dýňová semínka

100 g

Sušené droždí

1 balíček

Program: BASIC

*Dýňovou kaši vyrobíte rozmixováním sladkokyselá nakládané dýně. Použijte uvedené množství.

Ančovičkový chleba

Tip: Místo jablka můžete přidat stejné množství na jemno nakrájené nakládané zeleniny. Chleba je výjimečně chutný, když se podává s bylinkovým máslem, a bude speciální pochoutkou na každém švédském stole.

VELIKOST BOCHNIKU	0,9 kg
Voda	440 ml
Celozrnná pšeničná mouka	700 g
Celozrnná pšeničná mouka	100 g
Jemně nasekané PLátky ančoviček	11
Červené jablko se slupkou, odjádřené a nakrájené na tenké PLátky	1 ½
Olivový olej	2 PL
Sušené droždí	1 ½ balíčku

Program: BASIC

Vinařův chleba

VELIKOST BOCHNIKU	1000g
Voda	180 ml
Suché bílé víno	180 ml
Celozrnná pšeničná mouka	570 g
Žitná celozrnná mouka	150 g
Sůl	1 ½ ČL
Hnědý cukr	1 ½ ČL
Vepřové nebo škvarkové sádlo	30 g
Svěží, na jemno nakrájené listy vinné révy	2PL
Na jemno nakrájený pórek	2 PL
Na hrubo drcené vlašské ořechy	3 PL
Sušený kvásek	¾ balíčku
Sušené droždí	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT

Pizzový chleba

VELIKOST BOCHNIKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	225ml	375ml	570ml	690ml
Olivový olej	¾ PL	1 PL	1 PL	1 PL
Sůl	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Cukr	¾ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Oregano	1¼ CL	¾ CL	1 CL	1¼ CL
Parmazán	1¼ PL	2 ½ PL	3 ½ PL	3¾ PL
Kukuřičná mouka krupice	60g	100g	150g	180g
Chlebová mouka	290g	475g	650g	780g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Cuketový chleba

Tip: Vyjimečnou chuť tohoto chleba maximálně vychutnáte, když ho budete jíst horký s kapkou olivového oleje.

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	30ml	50ml	75ml	90ml
Chlebová mouka	300g	500g	750g	900g
Na jemno nakrájená cuketa	190g	300g	450g	540g
Sůl	¼ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Cukr	¼ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Sušené droždí	½ balíčku	1 balíček	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Francký slantinový chleba

Tip: V programu DOUGH si můžete zvolit buď chlebový bochník nebo chlebové rohlíky s přísadami, poprašte moukou a pečte chleba v pečici troubě při tePlotě 200°C.

VELIKOST BOCHNÍKU

1000g

Podmáslí	450 ml
Žitná mouka	400 g
Chlebová mouka	260 g
Sůl	1 ½ CL
Prorostlá slanina nakrájená na drobné kostičky	100 g
Sušený kvásek	¾ balíčku
Sušené droždí	1 ½ balíčku

Program: BASIC

Recepty na chleba při použití směsí na pečení

Pokud na výrobku není uveden jiný postup, použijte při pečení s hotovou směsí program RAPID.

Bílý italský chleba ciabatta

Tip: Těsto můžete připravit s použitím programu DOUGH. Vytvořte chlebové rohlíky a upečte je.

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Vlažná voda	175ml	310ml	375ml	450ml
Hotová směs na italský chleba ciabatta	375g	625g	750g	900g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Kváskový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Vlažná voda	225ml	375ml	450ml	540ml
Hotová směs na kváskový chleba	360g	600g	750g	900g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Celozrný žitný chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Vlažná voda	240ml	425ml	550ml	660ml
Celozrná žitná hotová chlebová směs	360g	600g	750g	900g
Sušené droždí	½ balíčku	1 balíček	1 balíček	1¼ balíčku

Program: BASIC

Hrubozrný tmavý chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Vlažná voda	225ml	375ml	450ml	540ml
Hotová směs na hrubozrný tmavý chleba	360g	600g	750g	900g
Sušené droždí	½ balíčku	1 balíček	1 ½ balíčku	1¼ balíčku

Program: BASIC

Jemný kváskový Pletenec

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Vlažná voda nebo mléko	185ml	310ml	375ml	450ml
Hotová směs na jemný kváskový Pletenec	375g	625g	750g	900g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: RAPID

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Použijte dávky úrovně 1, jinak bude objem příliš velký.

Chleba s brusinkami a vlašskými ořechy

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Mléko	135ml	190ml	220ml	264ml
Vejce	1	3	4	5
Máslový olej	3 PL	5 PL	6 PL	7 PL
Cukr	3 PL	5 PL	6 PL	7 PL
Sól	1¼ CL	2 CL	2 ½ CL	1¼ CL
Citronová kůra	½ CL	1 CL	1 ½ CL	1¼ CL
Chlebová mouka	300g	500g	620g	750g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	¾ balíčku	1 balíček
Sušené brusinky nebo sušené třešně	30g	60g	75g	90g
Nasekané vlašské ořechy	30g	60g	75g	90g

Program: SWEET

Skořicový chleba s rozinkami a ořechy

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	330ml	450ml	540ml
Olej	1 PL	3 PL	4 PL	5 PL
Skořice	½ CL	1 CL	1 ½ CL	1¾ CL
Tmavě hnědý cukr	¾ PL	1¼ PL	1 ½ CL	1¾ CL
Rozinky	50g	80g	110g	130g
Ořechy	50g	80g	110g	130g
Sůl	1 CL	2 CL	2 ½ CL	2¾ CL
Chlebová mouka	280g	460g	580g	700g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	¾ balíčku	1 balíček

Program: SWEET

Sváteční sladký chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	130ml	210ml	270ml	325ml
Vejce	1	3	4	5
Olej	1 PL	3 PL	4 PL	5 PL
Cukr	1 PL	3 PL	4 PL	5 PL
Sůl	1CL	2 CL	2 ½ CL	2¾ CL
Chlebová mouka	280g	460g	580g	700g
Rozinky	40g	75g	100g	120g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	¾ balíčku	1 balíček

Program: SWEET

Nedělní chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	100ml	150ml	180ml	215ml
Mléko	70ml	230ml	300ml	360ml
Olej	1½ PL	3 PL	4 PL	5 PL
Sůl	1½ CL	2 ½ CL	3 CL	3½ CL
Cukr	3 PL	5 PL	6 PL	7 PL
Chlebová mouka	280g	460g	580g	470g
Nasekané vlašské ořechy	50g	80g	110g	90g
Kandované ovoce	50g	80g	110g	90g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	¾ balíčku	1 balíček

Program: SWEET

Sendvičový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	200ml	340ml	460ml	550ml
Margarín nebo máslo	1 PL	2 PL	2 ½ PL	2¾ PL
Sůl	1 CL	2 CL	2 ½ CL	2¾ CL
Sušené mléko	1 PL	2PL	2 ½ PL	2¾ PL
Cukr	2 PL	4 PL	5 PL	6 PL
Chlebová mouka	305g	500g	620g	750g
Sušené droždí	½ balíčku	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček

Program: Sandwich (BASIC)

Celozrný sendvičový chleba

VELIKOST BOCHNIKU	550g	1000g	1200g	1400g
Voda	300ml	450ml	570ml	690ml
Celozrná pšeničná mouka	290g	500g	620g	750g
Sušené mléko	1¼ PL	2 PL	2 ½ PL	2¾ PL
Sůl	1¼ CL	2 CL	2 ½ CL	2¾ CL
Margarín nebo máslo	1¼ PL	2 PL	2 ½ PL	2¾ PL
Med	2 PL	3 PL	4 PL	4 PL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku	1 balíček	1¼ balíčku

Program: Sandwich (BASIC)

Příprava těsta

Těsto můžete snadno připravit pomocí programu DOUGH nastavitelného na vaší pekárně. Dále může být těsto zpracováno a pečeno ve vaší troubě. Během 2. fáze pečení, když uslyšíte akustický signál, přidejte přísady. V programu DOUGH nejsou žádné rozdíly mezi úrovněmi pečení. Uvedeme dávky, které lze připravit. Zde je několik receptů:

Francouzská bageta

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Voda	375 ml	550 ml
Sušený pšeničný kvásek	25 g	50 g
Sůl	1 ČL	½ ČL
Cukr	1 ČL	½ ČL
Chlebová mouka	75 g	100 g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: DOUGH

- Jakmile je těsto hotové, rozdělte je na 2–4 díly, vytvarujte dlouhé bochníky a nechejte je 30–40 minut odpočinout. Na povrchu proveďte několik šikmých řezů a dejte chleba péct do trouby.

Celozrná pizza

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Voda	150 ml	225 ml
Sůl	½ ČL	1 ČL
Olivový olej	2 PL	3 PL
Celozrná pšeničná mouka	300 g	450 g
Pšeničné klíčky	1 PL	1 ½ PL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku

Program: DOUGH

- Rozválejte těsto, vytvořte kulaté tvary a nechejte je 10 minut odpočinout.
- Na těsto rozetřete pizzovou omáčku a položte požadované ingredience.
- Pečte po dobu 20 minut.

Croissanty

Velikost těsta	14 kusů
Vejce	1
DoPLňte vodou nebo mlékem na	225 ml
Máslo	60 g
Sůl	1 ČL
Cukr	2 PL
Chlebová mouka	400 g
Sušené droždí	¼ balíčku

Program: DOUGH

- Vyjměte těsto z nádoby, prohněťte, nechejte odpočinout a znovu zpracujte.
- Těsto přikryjte a vložte na 30 minut do chladničky.
- Těsto vyválejte do tvaru trojúhelníku a potřete rozpuštěným máslem (ne po okrajích). Těsto třikrát přeložte (jako dopis). Tento postup třikrát zopakujte.
- Těsto v igelitovém pytlíku vložte nejméně na 1 hodinu nebo na celou noc do chladničky.
- Těsto vyválejte do tvaru trojúhelníku a nakrájejte je na 9 (18) čtverečků. Každý čtvereček šikmo rozřízněte.
- Trojúhelníky srolujte tak, že začnete od širší strany, a položte je na vymaštěný PLech na pečení.
- Potřete je šlehaným vejcem a pečte po dobu 20 minut v troubě vyhřáté na 190°C. Během pečení troubu neotvírejte!

Koláč ke kávě

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Mléko	170 ml	225 ml
Sůl	¼ ČL	½ ČL
Vaječný žloutek	1	1
Máslo nebo margarín	10 g	20 g
Chlebová mouka	350 g	450 g
Cukr	35 g	50 g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku

Program: DOUGH

- Vyjměte těsto z nádoby a zpracujte je.
- Vytvořte kulatý nebo čtvercový tvar a přidejte následující ingredience.

Rozpuštěné máslo	2 PL	3 PL
Cukr	75g	100g
Mletá skořice	1 ČL	1 ½ ČL
Drcené ořechy	60 g	90 g

Množství polevy podle vašeho přání.

- Rozetřete máslo na těsto.
- Smichejte cukr, skořici a ořechy v misce a směsí posypte máslo.
- Nechejte těsto 30 minut odpočinout na tePLém místě a potom upečte.

Preclíky

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Voda	200 ml	300 ml
Sůl	¼ ČL	½ ČL
Chlebová mouka	360 g	540 g
Cukr	½ ČL	¾ ČL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku
1 (lehce našlehané) vejce na potření		
Hrubozrnná sůl na posypání		
Všechny ingredience kromě vejce a hrubozrnné Sůli vložte do nádoby.		

Program: DOUGH

- Jakmile uslyšíte akustický signál a na disPLEji se objeví údaj 0:00, stiskněte tlačítko START/STOP.
- Troubu rozehejte na 230 °C.
- Rozdělte těsto na kousky a z každého kousku vyválejte dlouhý tenký váleček.
- Vytvarujte preclíky a položte je na vymaštěný PLEch na pečení.
- Preclíky potřete rozšlehaným vejcem a posypte Sůlí.
- Preclíky pečte v předehřáté troubě při tePLotě 200°C po dobu 12–15 minut.

Kynuté rohlíky

Pokud chcete, vložte doprostřed broskvev, před pečicí povrch, pečená a zchladlá „smažená vejce“ s práškovým cukrem.

Rohlíky	9 kusů	12 kusů
Mléko	100 ml	200 ml
Sůl	¾ ČL	1 ČL
Voda	30 ml	45 ml
Máslo	30 g	45 g
Celé vejce	1	1+1 vaječný žloutek
Chlebová mouka	350 g	450 g
Cukr	1½ PL	2 PL
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku

Program: DOUGH

Těsto vytvarujte podle vašeho přání nebo z něj podle následujícího receptu vytvořte skořicové rohlíky (dánské pečivo):

NáPLň

Rozpuštěné máslo / margarín	50 g	100 g
Cukr	50 g	100 g
Mletá skořice	½ ČL	¾ ČL

Množství polevy podle vašeho přání

- Vyměte těsto z pečicí nádoby a důkladně je zpracujte.
- Vyválejte je do tvaru trojúhelníku na pomoučené pracovní desce a na těsto rozetřete máslový krém. Smíchejte cukr a skořici a směsí posypte máslo.
- Srolujte je od širší strany. Strany důkladně zapravte.
- Závin nakrájejte na kousky a položte je na PLEch na pečení tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
- Nechejte je asi 40 minut odpočinout.
- Pečte je v předehřáté troubě při tePLotě 190 °C po dobu 25–30 minut.
- Potřete je polevou, dokud jsou ještě horké.

Otrubové rohlíky

Ingredience na otrubové rohlíky	9 kusů	12 kusů
Voda	325 ml	430 ml
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Máslo nebo margarín	30 g	40 g
Čistý lecitinový prášek*	5 g	8 g
Chlebová mouka	400 g	600 g
Pšeničné otruby	75 g	100 g
Cukr	1 ČL	1 ½ ČL
Sušené droždí	¼ balíčku	1 balíček

Program: DOUGH

- Po skončení programu těsto vyjměte.
- Těsto zpracujte a vytvořte z něj rohlíky, které je třeba dál zpracovat.
- Pečte v předehřáté troubě při tePlotě 200 °C.

* Čistý lecitinový prášek je přírodní emulgátor, který zvětšuje objem chleba, zjemňuje a zesvětluje střídku a zajišťuje delší čerstvost.

Vánoční štóla

Ingredience na vánoční štólu o váze	100 g
Mléko	125 ml
Máslový krém	125 g
Vejce	1
Rum	3 PL
Chlebová mouka	500 g
Cukr	100 g
Kandovaná citrónová kůra	50 g
Kandovaná pomerančová kůra	25 g
Rozinky	100 g
Sůl	1 špetka
Skořice	2 špetky
Sušené droždí	2 balíčky

Program: DOUGH

Vyjměte těsto z nádoby a vložte do PLechové formy na štólu. Pečte při 180 °C (160 °C v případě horkovzdušné trouby) asi 1 hodinu až 1 hodinu a 15 minut (v případě většího množství).

Briošky

Ingredience na	9 kusů	12 kusů
Vejce	1	2
DoPLňte vodou nebo mlékem na	225 ml	300 ml
Máslo nebo margarín	55 g	75 g
Sůl	½ ČL	¾ ČL
Cukr	40 g	50 g
Chlebová mouka	400 g	540 g
Sušené droždí	¼ balíčku	1 balíček

Program: DOUGH

- Vyjměte těsto z nádoby, zpracujte je a rozdělte na kousky.
- Z každého kousku vytvořte jednu malou a jednu větší kuličku.
- Větší kuličky položte na vymaštěný brioškový PLech. Malé kuličky umístěte na ty větší. Nechejte stát, až se objem zdvojnásobí.
- Rozmíchejte vejce s trochou cukru, potřete briošky a pečte.

Marmeláda

Vyrábět džemy nebo marmelády je s domácí pekárnou velmi snadné. I když jste dosud nikdy marmeládu nepřipravovali, stojí to za zkoušku. Určitě vyrobíte vynikající marmelády.

Postup je následující:

- Čerstvé, zralé ovoce omyjte. Jablka oloupejte. Broskve, hrušky a další ovoce s tvrdou slupkou.
- Vždy používejte doporučená množství, protože jsou přesně stanovená pro program MARMALADE.
Jinak riskujete, že marmeláda bude příliš brzy vařit nebo že přeteče.
- Odvažte ovoce, nakrájejte je na malé kousky (maximálně 1 cm) nebo přidejte želírovací cukr 2:1 v uvedených množstvích.
Určitě nepoužívejte obyčejný cukr nebo želírovací cukr 1:1, protože džem by nebyl dostatečně hustý.
- Smíchejte ovoce s cukrem a spusťte program, který běží úPLně automaticky.
- Po 1 hodině a 20 minutách zazní akustický signál a můžete marmeládu PLnit do sklenic. Sklenice dobře zavřete.

Jahodový džem

Oprané a očištěné čerstvé jahody nakrájejte na kousky nebo rozmačkejte	900 g
Želírovací cukr 2:1	500 g
Citrónová šťáva	1 PL

- Ingredience smíchejte v nádobě PLastovou stěrkou.
- Zvolte program MARMALADE a můžete začít.
- Zbytky cukru odstraňte ze stěn nádoby škrabkou.
- Jakmile zazní akustický signál, vyjměte s pomocí chňapky nádobu z přístroje.
- Marmeládu naPLňte do sklenic. Dobře je uzavřete.

Džem z bobulí

Rozmrazte hluboce zmrazené bobule	950 g
Želírovací cukr 2:1	500 g
Citrónová šťáva	1 PL

- Smíchejte ingredience v nádobě.
- Zvolte program MARMALADE a můžete začít.
- Zbytky cukru odstraňte ze stěn nádoby škrabkou.
- Jakmile zazní akustický signál, vyjměte s pomocí chňapky nádobu z přístroje.
- Marmeládu naPLňte do sklenic. Dobře je uzavřete.

Pomerančový džem

Oloupané a na tenké PLátky nakrájené pomeranče	900 g
Oloupané a na tenké PLátky nakrájené citróny	100 g
Želírovací cukr 2:1	500 g

- Pomeranče a citróny oloupejte a nakrájejte na kousky.
- Přidejte cukr a smíchejte všechny ingredience v nádobě.
- Zvolte program MARMALADE a můžete začít.
- Zbytky cukru odstraňte ze stěn nádoby PLastovou škrabkou.
- Jakmile zazní akustický signál, vyjměte s pomocí chňapky nádobu z přístroje.
- Marmeládu naPLňte do sklenic. Dobře je uzavřete.

Odstraňování problémů

PROBLÉM	DŮVOD	ŘEŠENÍ
Bochník nakyne, potom spadne.		<ul style="list-style-type: none"> • Uberte 1-2 polévkové lžíce vody nebo mléka, použijte chladnější tekutinu. • Přidejte ¼ čajové lžičky soli. • Přidejte 1-2 polévkové lžíce mouky, použijte čerstvější mouku, použijte správný typ mouky. • Uberte ⅛-¼ čajové lžičky kvasnic, použijte čerstvé kvasnice, použijte správný typ kvasnic ve správných podmínkách.
Chléb příliš vykyne.	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho kvasnic. • Příliš mnoho mouky nebo nesprávný typ mouky. • Nedostatek soli nebo jste úplně zapoměli přidat sůl. • Tekutina přišla do styku s kvasnicemi ještě před hnětením. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uberte 1-2 polévkové lžíce vody nebo mléka, použijte chladnější tekutinu. • Přidejte ¼ čajové lžičky soli. • Uberte ½ čajové lžičky cukru nebo medu. • Uberte 1-2 polévkové lžíce mouky. • Uberte ⅛-¼ čajové lžičky kvasnic, použijte správný typ kvasnic ve správných podmínkách.
Chléb dostatečně nevykyne.	<ul style="list-style-type: none"> • Nedostatek kvasnic. • Kvasnice jsou příliš staré nebo byl použit nesprávný typ. • Příliš mnoho nebo příliš málo vody nebo tekutiny. • Během programu kynutí bylo otevřeno víko. • Byl použit nesprávný typ mouky nebo byla mouka stará. • Tekutina byla příliš studená nebo příliš horká. • Nebyl přidán žádný cukr. 	<ul style="list-style-type: none"> • Přidejte 1-2 polévkové lžíce vody nebo mléka. • Uberte ¼ čajové lžičky soli. • Přidejte ½ čajové lžičky cukru nebo medu. • Použijte čerstvější mouku, použijte správný typ mouky. • Přidejte ⅛-¼ čajové lžičky kvasnic, použijte správný typ kvasnic ve správných podmínkách.
Bochník je malý a tuhý.		<ul style="list-style-type: none"> • Použijte čerstvější mouku, použijte správný typ mouky. • Přidejte kvasnice, použijte čerstvé kvasnice, použijte správný typ kvasnic ve správných podmínkách.
Kůrka je příliš světlá.		<ul style="list-style-type: none"> • Přidejte ½ čajové lžičky cukru nebo medu.
Bochník je nedopečený.		<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte přívod proudu, zvolte správné nastavení.
Bochník je přepečený.		<ul style="list-style-type: none"> • Uberte ½ čajové lžičky cukru nebo medu. • Zvolte správné nastavení.
Chlebová směs není umíchaná.		<ul style="list-style-type: none"> • Usadte správně chlebový pekáč, zatlačte hnětací metly

		správně do unašečů v chlebovém pekáči.
Přizpůsobení pro vysokou nadmořskou výšku.		<ul style="list-style-type: none"> • Uberte 1-2 polévkové lžíce vody nebo mléka. • Uberte ½ čajové lžičky cukru nebo medu. • Uberte ⅛-¼ čajové lžičky kvasnic.
Chléb vůbec nevykne.	<ul style="list-style-type: none"> • Zapomněli jste přidat kvasnice nebo jsou kvasnice staré. • Kvasnice byly zničeny stykem se solí nebo přidáním přísady, která byla příliš horká. • Tekutina přišla do styku s kvasnicemi ještě před hnětáním. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kvasnice se mají 48 hodin po otevření vyhodit a nemají překročit datum použitelnosti. • Vždy přidávejte přísady v pořadí uvedeném v receptu, tekutinu první a kvasnice naposled. • Používejte pouze vlažné přísady.
Chléb z celozrnné mouky nakyne méně.	<ul style="list-style-type: none"> • U chleba z celozrnné mouky je normální, že méně vykne a má hutnější strukturu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chcete-li kypřejší strukturu, použijte recept s 50 % celozrnné mouky.
Celozrnnýchléb má někdy svrstělý nebo mírně propadlý vršek.	<ul style="list-style-type: none"> • To je typické pro celozrnnýchléb ve vaší domácí pekárně Home Bread Maker, protože se lepek při hnětání, kynutí a pečení příliš přepne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Můžete upřednostňovat výsledky dosažené pomocí správného programu rychlého pečení celozrnného chleba (Rapid Baked Wholemeal), který má kratší dobu kynutí. • Hrubý vzhled neovlivňuje chuť a kvalitu chleba.
Bochník má velkou vzduchovou bublinu uvnitř nebo kůrka praskla.	<ul style="list-style-type: none"> • Tekutina přišla do styku s kvasnicemi ještě před hnětáním. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vždy přidávejte přísady v pořadí uvedeném v receptu, tekutinu jako první. • Když používáte volbu odloženého startu, ujistěte se, že kvasnice jsou ve středu pekáče.
Hutný slehlýchléb.	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho tekutiny. • Nedostatek kvasnic. • Příliš mnoho mouky. • Starší přísady nebo špatný typ mouky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Současně uberte 1-2 polévkové lžíce tekutiny. Použijte přesně odměřená množství. • Současně přidejte 1/4 čajové lžičky kvasnic. • Snižte množství mouky. • Používejte čerstvé přísady.
Otevřený, vlhký, příliš pórovitýchléb.	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho tekutiny. • Nepřidali jste žádnou sůl. 	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte přesně odměřená množství. • V prostředí s vysokou vlhkostí použijte o trochu méně vody. • Různé šarže mouky mohou vyžadovat méně tekutiny.
Vzduchové bubliny pod kůrkou.	<ul style="list-style-type: none"> • Těsto nebylo dostatečně uhněteno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toto se bohužel stane ve výjimečných případech. Pokud problém přetrvává, přidejte polévkovou lžici tekutiny navíc.

<p>Po stisknutí tlačítka „start/stop“ se zobrazí „H:HH“.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Teplota v pekárně je příliš vysoká na pečení chleba.	<ul style="list-style-type: none">• Stiskněte tlačítko „start/stop“ a vypojte pekárnou, pak vyjměte pekáč, otevřete kryt a nechte jej tak, dokud pekárna nevychladne.
---	--	--

Klasykne receptury wypieku chleba

Legenda:

łs = łyżka stołowa; łh = łyżeczka do herbaty

Tabela czasów pieczenia

	BM 1400 E
1	BASIC
2	WHOLE WHEAT
3	FRENCH
4	QUICK
5	SWEET
6	CAKE
7	JAM
8	DOUGHT
9	ULTRA FAST
10	BAKE
11	DESSERT
12	HOME MADE

Tradycyjny biały chleb

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	270ml	350ml	480ml	540ml
Margaryna lub masło	1 łs	1 ½ łs	2 łs	2 łs
Sól	1 łh	1 ¾ łh	2 łh	2 łh
Mleko w proszku	1¼ łs	2 łs	2 ½ łs	3 łs
Cukier	1¼ łs	2 łs	2 ½ łs	3 łs
Mąka chlebowa	380g	500g	620g	760g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania

Program: BASIC

Biały chleb

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	250ml	350ml	500ml	540ml
Sól	¾ łs	1 łs	1 ½ łs	2 łs
Cukier	¾ łs	1 łs	1 ½ łs	2 łs
Kasza manna	100g	150g	200g	240g
Mąka chlebowa	250g	350g	500g	540g
Drożdże	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania

Program: FRENCH

Chleb z orzechami i rodzynkami

Dobra rada: Rodzynki i orzechy dodaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podczas drugiego wyrabiania ciasta.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda lub mleko	138ml	275ml	350ml	420g
Margaryna lub masło	15g	30g	40g	50g
Sól	¼ ła	½ ła	¾ ła	1 ła
Cukier	½ ła	1 ła	2 ła	2 ła
Mąka chlebowa	250g	500g	650g	620g
Drożdże suszone	½ opakowania	¼ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania
Rodzynki	38g	75g	100g	100g
Zmielone orzechy	20g	40g	60g	60g

Program: BASIC

Uwaga: Jeżeli używasz programu SWEETBREAD (chleb typu słodkiego), chleb będzie miał nieco jaśniejszą barwę. Uważaj, aby ilość składników nie przekroczyła pierwszego poziomu miarki; w przeciwnym razie ilość składników będzie zbyt duża.

Chleb z makiem

Dobra rada: Przed ostatnim wyrastaniem otwórz na chwilę pokrywę, delikatnie zwilż powierzchnię ciasta wodą i posyp makiem. Ziarna maku możesz również delikatnie wetrzeć dłonią w głąb ciasta.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	190ml	375ml	570ml	680ml
Mąka chlebowa	250ml	500g	670g	805g
Kasza kukurydziana	40g	75g	130g	155g
Cukier	½ ła	1 ła	1 ½ ła	2 ła
Sól	½ ła	1 ła	1 ½ ła	2 ła
Całe lub mielone ziarna maku	25g	50g	75g	90g
Otarta gałka muszkatołowa	1 szczypta	1 szczypta	2 szczypta	2 szczypta
Masło	8g	15g	20g	25g
Starty parmezan	1 ła	1 ła	1 ½ ła	2 ła
Drożdże suszone	½ opakowania	¼ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania

Program: BASIC

Uwaga: Jeżeli używasz programu SWEETBREAD (chleb typu słodkiego), upieczony chleb będzie miał nieco jaśniejszą barwę. Uważaj, aby ilość składników nie przekroczyła pierwszego poziomu miarki; w przeciwnym razie ilość składników będzie zbyt duża.

Francuski biały chleb

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	190ml	375ml	550ml	660ml
Sól	1 ła	1 ła	1 ½ ła	1 ¾ ła
Olej roślinny	½ ła	1 ła	1 ½ ła	1 ¾ ła
Mąka chlebowa	270g	525g	700g	840g
Mąka pszenna Durum	35g	75g	100g	120g
Cukier	½ ła	1 ła	1 ½ ła	2 ła
Drożdże suszone	½ opakowania	¼ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania

Program: BASIC

Włoski biały chleb

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	190ml	375ml	570ml	690ml
Sól	½ ły	1 ły	1 ½ ły	2 ły
Olej roślinny	½ ły	1 ły	1 ½ ły	2 ły
Cukier	½ ły	1 ły	1 ½ ły	2 ły
Mąka chlebowa	240g	475g	650g	570g
Kasza kukurydziana	50g	100g	150g	180g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania

Program: SANDWICH

Chleb owsiany

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	180ml	350ml	500ml	600ml
Margaryna lub masło	15g	25g	30g	36g
Sól	½ ły	1 ły	1 ½ ły	1¾ ły
Cukier brązowy	½ ły	1 ły	1 ½ ły	1¾ ły
Owies walcowany - »miękkie płatki«	75g	150g	200g	240g
Mąka chlebowa	190g	375g	550g	660g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania

Program: BASIC

Chleb z serwatką

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Serwatka	190ml	375ml	550ml	660ml
Sól	¾ ły	1 ły	1 ½ ły	1¾ ły
Cukier	¾ ły	1 ły	1 ½ ły	1¾ ły
Mąka chlebowa	250g	500g	760g	915g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania

Program: FRENCH

Gruboziarnisty biały chleb

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko	175ml	275ml	350ml	420ml
Margaryna lub masło	16g	25g	30g	35g
Sól	¾ ły	1 ły	1 ½ ły	1¾ ły
Cukier	¾ ły	1 ły	1 ½ ły	1¾ ły
Mąka chlebowa	300g	500g	650g	780g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Chleb pełnoziarnisty

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	215ml	350ml	500ml	600g
Margaryna lub masło	15g	25g	35g	42g
Sól	¾ ły	1 ły	1 ½ ły	1¾ ły
Cukier	¾ ły	1 ły	1 ½ ły	1¾ ły
Mąka chlebowa	160g	270g	380g	450g
Mąka pełnoziarnista	160g	270g	380g	450g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania

Program: BASIC

Chleb z rodzynekami

Dobra rada: Rodzyнки lub inne suszone owoce dodaj po sygnale dźwiękowym podczas drugiego zagniatania ciasta.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	170ml	275ml	350ml	420 ml
Margaryna lub masło	10g	30g	40g	48g
Sól	¼ łą	½ łą	¾ łą	1 łą
Miód	¾ łą	1 łą	2 łą	2¼ łą
Mąka chlebowa	305 g	500g	650g	780g
Cynamon	½ łą	¾ łą	1 łą	1¼ łą
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania
Rodzyńki/suszone owoce	40g	75g	100g	120g

Program: BASIC lub SWEET

Uwaga: Jeżeli używasz programu SWEETBREAD (chleb typu słodkiego), upieczony chleb będzie miał nieco jaśniejszą barwę. Uważaj, aby ilość składników nie przekroczyła pierwszego poziomu miarki; w przeciwnym razie ilość składników będzie zbyt duża.

Chleb z grubo mielonymi ziarnami

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	175ml	300ml	450ml	540ml
Sól	¾ łą	1 łą	1½ łą	1¾ łą
Suszony zakwas pszenny*	16g	25g	40g	48g
Mąka chlebowa	305g	500g	670g	800g
Cukier	½ łą	1 łą	1½ łą	1¾ łą
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: FRENCH

• Zakwas pszenny poprawia jędrność miąższu i smak chleba. Jest delikatniejszy niż zakwas żytni.

Chleb cebulowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	200ml	350ml	500ml	600ml
Sól	¾ łą	1 łą	1½ łą	1¾ łą
Cukier	¾ łą	1 łą	1 łą	1¼ łą
Prażona cebula	25g	50g	75g	90g
Mąka chlebowa	320g	540g	760g	910g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Słodki chlebek

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Świeże mleko	175ml	275ml	400ml	480ml
Margaryna lub masło	16g	25g	35g	42g
Jaja	1	2	4	5
Sól	¾ łą	1 łą	1 ½ łą	1¾ łą
Miód	1¼ łą	2łą	3łą	4 łą
Mąka chlebowa	305g	500g	700g	840g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Uwaga: Jeżeli używasz programu SWEETBREAD (chleb typu słodkiego), upieczony chleb będzie miał nieco jaśniejszą barwę. Uważaj, aby ilość składników nie przekroczyła pierwszego poziomu miarki; w przeciwnym razie ilość składników będzie zbyt duża.

Chleb ziemniaczany

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda lub mleko	175ml	300ml	400ml	480ml
Margaryna lub masło	16g	25g	35g	42g
Jaja	1	1	1	1
Spraszowane gotowane ziemniaki	95g	150g	200g	240g
Sól	1 ½ ts	1 ½ ts	1 ½ ts	1 ½ ts
Cukier	1 ts	1 ts	1 ½ ts	1 ¾ ts
Mąka chlebowa	350g	630g	780g	840g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie	1 ½ opakowania	1 ¾ opakowania

Program: BASIC

Chleb na zakwasie

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Zakwas suszony *	½ opakowania	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie
Woda	215ml	350ml	450ml	540ml
Przyprawy do chleba	½ ts	½ ts	1 ts	1 ¼ ts
Sól	¾ ts	1 ts	1 ½ ts	1 ¾ ts
Mąka żytnia	150g	250g	340g	410g
Mąka chlebowa	160g	250g	340g	410g
Drożdże suszone	½ opakowania	1 opakowanie	1 ½ opakowania	1 ¾ opakowania

Program: BASIC

Zakwas suszony je skoncentrowany. Zakwas jest dostępny w sprzedaży w opakowaniach po 15g.

Graham

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	215ml	350ml	550ml	660ml
Sól	¾ ts	1 ts	1 ½ ts	1 ¾ ts
Masło lub margaryna	15g	25g	30g	35g
Miód	¾ ts	1 ts	1 ½ ts	1 ¾ ts
Ocet	½ ts	¾ ts	1 ½ ts	1 ¾ ts
Mąka pszenna pełnoziarnista	305g	500g	700g	840g
Drożdże suszone	½ opakowania	1 opakowanie	1 ½ opakowania	1 ¾ opakowania

Program: WHOLE WHEAT

Gruboziarnisty ciemny chleb

Dobra rada: Przyprawy możesz dodać w całości lub rozdrobnione. Przed ostatnim wyrastaniem otwórz na chwilę pokrywę urządzenia, zwilż nieco powierzchnię ciasta, posyp po wierzchu ziarnami owsa i prosa, a następnie wciśnij je delikatnie w głąb ciasta.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	215ml	350ml	450ml	540ml
Mąka żytnia	105g	170g	220g	265g
Mąka pszenna pełnoziarnista	105g	170g	220g	265g
Mąka orkiszowa	136g	170g	220g	265g
Syrop buraczany	¾ ts	1 ts	1 ½ ts	1 ¾ ts
Ziarnka ziela angielskiego (goździki)	¼ ts	¼ ts	1 ½ ts	1 ¾ ts
Kolendra	¼ ts	¼ ts	1 ½ ts	1 ¾ ts
Otarta gałka muszkatołowa	½ ts	1 ts	2 ts	2 ½ ts
Sól	¾ ts	1 ts	1 ts	1 ¼
Zakwas suszony	¼ opakowania	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie

Drożdże suszone	¼ opakowania	¼ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania
-----------------	--------------	--------------	--------------	---------------

Program: BASIC

Chleb żytni

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	215g	350ml	450ml	540ml
Zakwas suszony*	¼ opakowania	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie
Sól	¾ łyś	1 łyś	1 ½ łyś	1¾ łyś
Cukier	½ łyś	½ łyś	¾ łyś	1 łyś
Siód żytni	5g	10g	15g	18g
Mąka żytnia	190g	300g	400g	480g
Mąka chlebowa	120g	200g	260g	310g
Drożdże	¾ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania	1¾ opakowania

Program: WHOLE WHEAT

Chleb z jabłkami i orzechami

1000g

Jaja	2
Mleko	40 ml
Olej	4 łyś
Cukier	1 filiżanka
Jabłko, obrane ze skórki i starte (Gramry Smith)	2 filiżanki
Posiekane orzechy	1 filiżanka
Mąka uniwersalna	380g
Soda (węglan sodu)	1 łyś
Proszek do pieczenia	1 łyś
Sól	½ łyś
Gałka muszkatołowa	½ łyś
Cynamon	½ łyś

Program: QUICK

Irlandzki chleb z sodą

1000g

Serwatka	370ml
Jaja	2
Nasiona kminku	1 łyś
Mąka uniwersalna	500g
Cukier	½ filiżanki
Soda (węglan sodu)	1 łyś
Sól	½ łyś
Rodzyunki	1 filiżanka

Program: QUICK

Chleb z bananami i orzechami

1000g

Mleko	250 ml
Olej	4 łyś
Dojrzałe, przetarte banany	2 filiżanki
Jaja	4
Cukier	½ filiżanki
Cukier brązowy:	½ filiżanki
Posiekane orzechy:	1 filiżanka
Mąka uniwersalna	380g
Soda (węglan sodu):	2 łyś
Sól	2 łyś

Program: QUICK

Chleb kukurydziany

1000g

Mleko	250ml
Jaja	4
Olej	1/3 1h
Cukier	¼ filizanki
Sól	1 1h
Mąka uniwersalna	300 g
Mąka kukurydziana	120 g
Proszek do pieczenia	5 1h

Program: Quick

Chleb z siedmioma zbożami

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	290ml	500ml	700ml	840ml
Margaryna lub masło	15g	30g	50g	60g
Sól	¾ 1s	1 ½ 1s	2 1s	2¼ 1s
Cukier	¾ 1s	1 ½ 1s	2 1s	2¼ 1s
Ocet	¾ 1s	1 ½ 1h	2 1h	2¼ 1h
Mąka pełnoziarnista	340g	550g	750g	900g
Płatki siedmiu zbóż	180g	200g	300g	360g
Drożdże suszone	½ opakowanie	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: WHOLE WHEAT

Bawarski chleb pełnoziarnisty

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	175ml	300 ml	360ml	430ml
Mąka pszenna pełnoziarnista	240g	400g	570g	690g
Mąka żytnia pełnoziarnista	80g	125g	150g	180g
Sól	¾ 1s	1 1s	1 ½ 1s	1¾ 1s
Kminek	¾ 1h	1 1h	2 1h	2¼ 1h
średniej wielkości ziemniaki, ugotowane i sprasowane	40g	100g	150g	180g
Zakwas suszony	½ opakowania	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: WHOLE WHEAT

Dobra rada: Zamiast kminku możesz dodać ½ łyżeczki (5g) całych bądź zmielonych nasion kolendry lub anyżu.

Chleb klonowy pełnoziarnisty

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Margaryna lub masło	15g	25g	35g	42g
Sól	¾ 1s	1 1s	1 ½ 1s	1¾ 1s
Syrop klonowy	¾ 1h	1 ½ 1h	2 1h	2¼ 1h
Mąka chlebowa	330g	540g	260g	315g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Chleb jogurtowy pełnoziarnisty

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda lub mleko	160ml	250ml	300ml	360ml
Jogurt	95g	150g	200g	240ml
Sól	¼ łą	1 łą	1 ½ łą	1¾ łą
Cukier	¼ łą	1 łą	1 ½ łą	1¾ łą
Ocet	½ łą	¾ łą	1 łą	1¼ łą
Mąka pszenna pełnoziarnista	300g	500g	700g	840g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Chleb z otrębami

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	215ml	350ml	500ml	600ml
Margaryna lub masło	20g	30g	40g	48g
Sól	¼ łą	1 łą	1½ łą	1¾ łą
Cukier	¼ łą	1 łą	1½ łą	1¾ łą
Otręby pszenne	40g	75g	100g	120g
Kiełki pszenicy	30g	50g	70g	85g
Mąka pszenna pełnoziarnista	240g	400g	650g	780g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: WHOLE WHEAT

Chleb z ziarnami zbóż

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	272ml	450ml	650ml	780ml
Mąka pszenna pełnoziarnista	110g	175g	250g	300g
Mąka żytnia pełnoziarnista	110g	175g	250g	300g
Grubo mielona mąka żytnia	30g	50g	70g	85g
Grubo mielona mąka z ziaren niedojrzałego orkisz	30g	50g	70g	85g
Mąka gryczana	30g	50g	70g	85g
Ziarna słonecznika	20g	35g	50g	60g
Pestki dyni	20g	35g	50g	60g
Siemię lniane	¼ łą	1 łą	1 ½ łą	1¾ łą
Sezam	¼ łą	1 łą	1 ½ łą	1¾ łą
Sól	¼ łą	1 łą	1 ½ łą	1¾ łą
Miód	¼ łą	1 łą	1 ½ łą	1¾ łą
Zakwas suszony	½ opakowania	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie
Drożdże suszone	¾ opakowania	1 opakowanie	1½ opakowania	1¾ opakowania

Program: WHOLE WHEAT

Chleb z orkiszem

Dobra rada: przed ostatnim wyrastaniem otwórz na chwilę pokrywę urządzenia, powierzchnię ciasta zwilż delikatnie ciepłą wodą, posyp po wierzchu ziarnami orkiszu lub walcowanego owsa, a następnie wetrzyj je delikatnie w głąb ciasta.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Serwatka	240ml	400ml	500ml	600ml
Mąka orkiszowa pełnoziarnista	136g	230g	280g	335g
Mąka żytnia pełnoziarnista	105g	180g	230g	280g
Grubo mielona mąka orkiszowa	105g	180g	180g	215g
Ziarna słonecznika	40g	75g	100g	120g
Sól	$\frac{3}{4}$ łyżeczki	1 łyżeczka	1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki	1 $\frac{1}{4}$ łyżeczki
Cukier	$\frac{3}{4}$ łyżeczki	1 łyżeczka	1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki	1 $\frac{1}{4}$ łyżeczki
Zakwas suszony	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania
Drożdże suszone	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania

Program: BASIC

100% chleb pełnoziarnisty

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	215ml	350ml	500ml	600ml
Sól	$\frac{3}{4}$ łyżeczki	1 łyżeczka	1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki	1 $\frac{1}{4}$ łyżeczki
Miód	$\frac{3}{4}$ łyżeczki	1 łyżeczka	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka pszenna pełnoziarnista	330g	540g	760g	915g
Drożdże suszone	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania

Program: WHOLEMEAL

Ciemny chleb

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	240ml	400ml	450ml	540ml
Grubo mielona mąka żytnia pełnoziarnista	105g	180g	180g	215g
Mąka żytnia pełnoziarnista	105g	180g	180g	215g
Mąka pszenna pełnoziarnista	135g	230g	280g	335g
Czarny słód (słód jęczmienny ciemnoprażony – dostępny w sklepach ze zdrową żywnością –nadaje miąższowi chleba ciemne zabarwienie) 8g	5g	10g	15g	20g
Sól	$\frac{3}{4}$ łyżeczki	1 łyżeczka	1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki	1 $\frac{1}{4}$ łyżeczki
Pestki słonecznika	40g	75g	100g	120g
Syrop buraczany	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania
Drożdże suszone	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania
Drożdże suszone	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania

Program: WHOLE WHEAT

Pełnoziarnisty chleb z grubo mieloną mąką

Prawdziwy pełnoziarnisty chleb pszenny

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	215ml	350ml	550ml	660ml
Sól	¾ łyś	1 łyś	1 ½ łyś	1¾ łyś
Olej roślinny	¾ łyś	1 łyś	1 ½ łyś	1¾ łyś
Miód	½ łyś	¾ łyś	1 łyś	1¼ łyś
Syrop buraczany	½ łyś	¾ łyś	1 łyś	1¼ łyś
Mąka pszenna pełnoziarnista	305g	500g	760g	910g
Naturalny gluten pszenny	½ łyś	¾ łyś	1 łyś	1¼ łyś
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: WHOLE WHEAT

Chleb piwny

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	120ml	200ml	225ml	270ml
Piwo	120ml	200ml	225ml	270ml
Mąka pszenna pełnoziarnista	145g	230g	280g	335g
Mąka gryczana	110g	180g	180g	215g
Mąka orkiszowa pełnoziarnista	110g	180g	180g	215g
Sól	¾ łyś	1 łyś	1 ½ łyś	1¾ łyś
Sezam	28g	50g	75g	90g
Siód ciemny (jęczmienny)	3g	5g	10g	12g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania
Zakwas suszony	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Wszystkie rodzaje smakowitych ciast

Kolorowy chleb śniadaniowy

Dobra rada: Chrupiące płatki możesz zastąpić płatkami czekoladowymi lub swoimi ulubionymi płatkami.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko	160ml	250ml	330ml	400ml
Mąka chlebowa	256g	425g	570g	690g
Cukier	¾ łyś	1 ½ łyś	2 łyś	2 łyś
Sól	¾ łyś	1 łyś	1 ½ łyś	1¾ łyś
Suszone, grubo pokrojone śliwki	9g	15g	20g	25g
Chrupiące płatki	30g	50g	75g	90g
Wiórki kokosowe	< ½ łyś	< ¾ łyś	< 1 łyś	< 1¼ łyś
Masło	16g	25g	35g	42g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Uwaga: Jeżeli używasz programu SWEETBREAD (chleb typu słodkiego), upieczony chleb będzie miał nieco jaśniejszą barwę. Uważaj, aby ilość składników nie przekroczyła pierwszego poziomu miarki; w przeciwnym razie ilość składników będzie zbyt duża.

Chleb z rumem, rodzynkami i orzechami włoskimi

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko lub Woda	170ml	280ml	350ml	420ml
Rum 40%	¾ 1h	1 1h	2 1h	2¼ 1h
Masło	20g	30g	40g	48g
Mąka pszenna pełnoziarnista	305g	500g	650g	780g
Miód jodłowy (sosnowy)	1¼ 1h	2 1h	3 1h	3 1h
Sól	¾ 1s	1 1s	1 ½ 1s	1¾ 1s
Całe jądra łuskanych orzechów włoskich*	20g	40g	60g	72g
Rodzynki (namoczone w rumie)*	30g	50g	75g	90g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Uwaga: Jeżeli używasz programu SWEETBREAD (chleb typu słodkiego), upieczony chleb będzie miał nieco jaśniejszą barwę. Uważaj, aby ilość składników nie przekroczyła pierwszego poziomu miarki; w przeciwnym razie ilość składników będzie zbyt duża.

- Te składniki należy dodać po pierwszym sygnale dźwiękowym.

Chleb jogurtowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda lub Mleko	160ml	250ml	300ml	360ml
jogurt	85g	150g	200g	240g
Sól	¾ 1s	1 1s	1 ½ 1s	1¾ 1s
Cukier	¾ 1s	1 1s	1 ½ 1s	1¾ 1s
Mąka chlebowa	305g	500g	700g	840g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Francuski chleb miodowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	200ml	325ml	450ml	540ml
Sól	¾ 1s	1 1s	1 ½ 1s	1¾ 1s
Oliwa z oliwek	¾ 1h	2 1h	1 ½ 1h	1¾ 1h
Miód	1¼ 1h	1 ½ 1h	¾ 1h	1 1h
Mąka chlebowa	280g	450g	600g	720g
Mąka pszenna Durum	40g	75g	100g	120g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: RAPID

Uwaga: Jeżeli używasz programu SWEETBREAD (chleb typu słodkiego), upieczony chleb będzie miał nieco jaśniejszą barwę. Uważaj, aby ilość składników nie przekroczyła pierwszego poziomu miarki; w przeciwnym razie ilość składników będzie zbyt duża.

Chleb z twarogiem

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda lub mleko	128ml	200ml	300ml	360ml
Margaryna lub masło	20ml	30g	40g	50g
Całe jaja	1	1	1	1
Sól	¾ 1s	1 1s	1 ½ 1s	1¾ 1s
Cukier	¾ 1s	1 1h	1 ½ 1h	1¾ 1h
Twaróg (gruboziarnisty)	72g	125g	200g	240g
Mąka chlebowa	300g	500g	700g	840g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Chleb z amaretto

Dobra rada: Zamiast płatków migdałowych możesz użyć wiórków migdałowych. Amaretto można zastąpić mlekiem lub wodą.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko lub woda	130ml	200ml	200ml	240ml
Amaretto	40ml	75ml	100ml	120ml
Mąka chlebowa	300g	500g	650g	780g
Cukier	¾ 1h	1 1h	2 1h	2 1h
Sól	¾ 1s	1½ 1s	1¾ 1s	2 1s
Masło	20g	30g	40g	48g
Płatki migdałowe	20g	75g	100g	120g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Uwaga: Jeżeli używasz programu SWEETBREAD (chleb typu słodkiego), upieczony chleb będzie miał nieco jaśniejszą barwę. Uważaj, aby ilość składników nie przekroczyła pierwszego poziomu miarki; w przeciwnym razie ilość składników będzie zbyt duża.

Chleb z ziołami

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Serwatka	225g	375ml	550ml	660ml
Sól	¾ 1s	1 1s	1 ½ 1s	1¾ 1s
Masło	6g	10 g	20g	25g
Cukier	¾ 1s	1 1s	1 ½ 1s	1¾ 1s
Mąka chlebowa	300g	500g	760g	910g
Świeża, drobno posiekana pietruszka lub mieszane zioła	¾ 1h	1 ½ 1h	2 1h	2 1h
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC (natychmiastowe pieczenie)

Chleb ryżowy

- Ryż ugotuj w dużej ilości wody, a następnie odstaw do ostygnięcia. Nie wylewaj wody, w której gotował się ryż, lecz użyj jej zgodnie z podanymi niżej wskazówkami.
- Rada: zamiast wody, w której gotował się ryż, możesz użyć mleka.
- Możesz dodać 2-3 łyżki stołowe rodzynek i jedną łyżeczkę cynamonu.
- Nie należy piec większych bochenków, ponieważ konsystencja chleba stanie się zbyt kleista.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda, w której gotował się ryż	180ml	300ml	350ml	420ml
Mąka chlebowa	320g	540g	650g	780g
Ryż okrągłoziarnisty (surowa masa)	280g	50g	75g	90g
Cukier	1¼ 1s	2 1s	3 1s	3½ 1s
Drożdże suszone	½opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Chleb z marchewką

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	170ml	275ml	350ml	420ml
Masło	16g	25g	30g	36g
Mąka chlebowa	300g	500g	650g	780g
Drobno posiekana marchewka*	32g	60g	90g	110g
Sól	¾ 1s	1 1s	1 ½ 1s	1¾ 1s
Cukier	¾ 1s	1 1s	1 ½ 1s	1¾ 1s
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

- Do pieczenia chleba możesz wykorzystać wiórki marchewkowe pozostałe po przygotowaniu soku z marchewek.

Chleb z jajami

Dobra rada: jaja najpierw ubij w misce do odmierzenia składników, a następnie uzupełnij wodą do właściwego poziomu. Chleb należy od razu upiec i zjeść, gdy jest jeszcze świeży.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Jaja	1	2	4	5
z wodą lub mlekiem do	190ml	275ml	400ml	480g
Margaryna lub masło	16g	25g	35g	40g
Sól	$\frac{3}{4}$ łyś	1 łyś	1 $\frac{1}{2}$ łyś	1 $\frac{1}{4}$ łyś
Cukier	$\frac{3}{4}$ łyś	1 łyś	1 $\frac{1}{2}$ łyś	1 $\frac{1}{4}$ łyś
Mąka chlebowa	300g	500g	700g	840g
Drożdże	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania

Program: BASIC

Chleb z ziarnami słonecznika

Dobra rada: Ziarna słonecznika dodaj po pierwszym sygnale dźwiękowym. Możesz także użyć pestek dyni. Jeżeli ziarna przed dodaniem uprażysz szybko na patelni, ich smak będzie bardziej intensywny.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	230ml	375ml	550ml	660ml
Masło	20g	30g	40g	50g
Mąka chlebowa	320g	525g	700g	840g
Sól	$\frac{3}{4}$ łyś	1 łyś	1 $\frac{1}{2}$ łyś	1 $\frac{1}{4}$ łyś
Cukier	$\frac{3}{4}$ łyś	1 łyś	1 $\frac{1}{2}$ łyś	1 $\frac{1}{4}$ łyś
Ziarna słonecznika	20g	35g	50g	60g
Drożdże suszone	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania

Program: BASIC

Chleb z figami i orzechami włoskimi

Dobra rada: Jeżeli dodasz świeżych orzechów pokrytych białą lupinką, chleb będzie miał lekko gorzkawy, lecz bardzo przyjemny smak. Taki chleb doskonale nadaje się do podania z młodym winem – moszczem.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	215ml	350ml	550ml	660ml
Mąka chlebowa	150g	260g	320g	390g
Mąka żytnia	200g	400g	450g	540g
Sól	$\frac{3}{4}$ łyś	1 łyś	1 $\frac{1}{2}$ łyś	1 $\frac{1}{4}$ łyś
Drobno posiekane suszone figi	30g	50g	60g	72g
Posiekane orzechy włoskie	30g	50g	60g	72g
Miód	$\frac{3}{4}$ łyś	1 $\frac{1}{2}$ łyś	2 łyś	2 $\frac{1}{4}$ łyś
Zakwas suszony	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania
Drożdże suszone	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania

Program: BASIC

Chleb weselny (Chleb i sól)

Dobra rada: Kiedy na ekranie wyświetlacza pojawi się czas 1:30, przy pomocy filiżanki o średnicy 5 cm zrób na środku bochenka nieduże wgłębienie. Następnie upiecz chleb, a kiedy ostygnie, wgłębienie napełnij solą. Tak przygotowany chleb można podarować jako oryginalny prezent z okazji ślubu, przeprowadzki lub przy innych okazjach.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Serwatka	170ml	250ml	330ml	400ml
Woda	95ml	150ml	200ml	240ml
Mąka żytnia	115g	175g	240g	290g
Mąka żytnia pełnoziarnista	115g	175g	240g	290g
Mąka chlebowa	135g	225g	300g	360g
Cukier	$\frac{3}{4}$ 1s	1 1s	1 $\frac{1}{2}$ 1s	1 $\frac{1}{4}$ 1s
Zakwas suszony	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{2}$ opakowania
Drożdże suszone	$\frac{1}{2}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania	1 $\frac{1}{4}$ opakowania

Program: BASIC

Chleb ziołowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	215ml	350ml	450ml	540ml
Zakwas suszony	$\frac{1}{4}$ opakowania	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie
Mąka chlebowa	300g	500g	660g	800g
Sól	$\frac{3}{4}$ 1s	1 1s	1 $\frac{1}{2}$ 1s	1 $\frac{1}{4}$ 1s
Cukier	$\frac{3}{4}$ 1s	1 1s	1 $\frac{1}{2}$ 1s	1 $\frac{1}{4}$ 1s
Kolendra	$\frac{1}{4}$ 1s	$\frac{1}{2}$ 1s	$\frac{3}{4}$ 1s	1 1s
Mielony anyż	$\frac{1}{4}$ 1s	$\frac{1}{2}$ 1s	$\frac{3}{4}$ 1s	1 1s
Nasiona anyżu	$\frac{1}{4}$ 1s	$\frac{1}{2}$ 1s	$\frac{3}{4}$ 1s	1 1s
Drożdże suszone	$\frac{1}{2}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania	1 $\frac{1}{2}$ opakowania

Program: BASIC

Francuski chleb ziołowy

Dobra rada: Liczbę ząbków czosnku możesz zwiększyć nawet czterokrotnie: pokrój je na cienkie plasterki, przepaż na maśle i po schłodzeniu dodaj do pozostałych składników. Dzięki temu smak będzie jeszcze lepszy. Zwykłą sól możesz zastąpić solą ziołową.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	215ml	350ml	480ml	570ml
Mąka chlebowa	320g	525g	700g	840
Mąka pszenna Durum	40g	75g	100g	120g
Cukier	$\frac{3}{4}$ 1s	1 1s	1 $\frac{1}{2}$ 1s	1 $\frac{1}{4}$ 1s
Sól	$\frac{3}{4}$ 1s	1 1s	1 $\frac{1}{2}$ 1s	1 $\frac{1}{4}$ 1s
Posiekane zioła: pietruszka, koper i rzeżucha	1 $\frac{1}{4}$ 1s	1 $\frac{1}{2}$ 1h	2 1h	2 $\frac{1}{2}$ 1h
Zmiażdżone ząbki czosnku	1 $\frac{1}{4}$ 1s	2 1s	3 1s	3 1s
Masło	10g	15g	20g	25g
Drożdże suszone	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania

Program: BASIC

Chleb z pieprzem i migdałami

Dobra rada: Ten chleb, podawany zwykle na zabawach, jest jeszcze smaczniejszy i lżejszy, jeżeli do ciasta dodamy twarogu. Jeśli chcesz, aby jego miąższ był bardziej zbity, użyj połowy zalecanej ilości drożdży.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	190ml	325ml	450ml	540ml
Mąka chlebowa	300g	500g	700g	840g
Sól	$\frac{3}{4}$ łyś	1 łyś	1 $\frac{1}{2}$ łyś	1 $\frac{3}{4}$ łyś
Cukier	$\frac{3}{4}$ łyś	1 łyś	1 $\frac{1}{2}$ łyś	1 $\frac{3}{4}$ łyś
Masło	10g	15g	20g	25g
Prażone płatki migdałów	40g	75g	100g	120g
Ziarna zielonej papryki (pieprz zielony)	$\frac{3}{4}$ łyż	1 łyż	1 $\frac{1}{2}$ łyż	1 $\frac{3}{4}$ łyż
Drożdże suszone	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania

Program: BASIC

Chleb kukurydziany

Dobra rada: Ten rodzaj ciasta nadaje się zwłaszcza do pieczenia chrupiących paluchów. Użyj programów RAPID + DOUGH (Super Szybki + Ciasto), uformuj paluchy i upiecz je w piekarniku.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	0,5kg	0,9kg	1,125kg	1,350kg
Woda	190ml	300ml	400ml	480ml
Masło	15g	25g	30g	40g
Mąka chlebowa	330g	540g	700g	840g
Kasza kukurydziana	30g	60g	80g	95g
Posiekane z łupiną kwaśne jabłko	$\frac{1}{2}$	1	1	1
Drożdże suszone	$\frac{1}{2}$ opakowania	$\frac{3}{4}$ opakowania	1 opakowanie	1 $\frac{1}{4}$ opakowania

Program: BASIC

Chleb z dynią

WIELKOŚĆ BOCHENKA

1000g

Purée z dyni*	400ml
Mąka chlebowa	650g
Sól	1 $\frac{1}{2}$ łyż
Cukier	1 $\frac{1}{2}$ łyż
Masło	30g
Pestki dyni	100g
Drożdże suszone	1 opakowanie

Program: BASIC

- Purée przygotuj ze słodko-kwaśnych marynowanych dyń. Zastosuj podaną w przepisie ilość składnika.

Chleb z anchois

Dobra rada: Zamiast jabłka możesz dodać taką samą ilość drobno posiekanych kwaszonych ogórków. Chleb będzie wyjątkowo smacował podany z masłem ziołowym. Doskonale nadaje się również do przygotowania kanapek.

WIELKOŚĆ BOCHENKA

1000g

Woda	440ml
Mąka pszenna pełnoziarnista	700g
Grubo mielona mąka pszenna pełnoziarnista	100g
Drobno posiekane filety anchois	11
Czerwone jabłko z łupiną, wydrążone i pokrojone na cienkie plasterki	1 $\frac{1}{2}$
Oliwa z oliwek	2 łyś
Drożdże suszone	1 $\frac{1}{2}$ opakowania

Program: BASIC

Chleb z winnicy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	1000g
Woda	180ml
Wytrawne białe wino	180ml
Mąka pszenna pełnoziarnista	570g
Mąka żytnia pełnoziarnista	150g
Sól	1 ½ łyż
Cukier brązowy	1 ½ łyż
Smalec wieprzowy lub tłuszcz ze skwarek	30g
Miękkie, drobno posiekane liście winorośli	2 łyś
Drobno posiekany por	2 łyś
Grubo posiekane orzechy włoskie	3 łyś
Zakwas suszony	¼ opakowania
Drożdże suszone	1 opakowanie

Program: WHOLE WHEAT

Chleb o smaku pizzy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	225ml	375ml	570ml	690ml
Oliwa z oliwek	¾ łyż	1 łyż	1 łyż	1 łyż
Sól	¾ łyś	1 łyś	1 ½ łyś	1¼ łyś
Cukier	¾ łyś	1 łyś	1 ½ łyś	1¼ łyś
Oregano	1¼ łyś	¾ łyś	1 łyś	1¼ łyś
Parmezan	1¼ łyż	2 ½ łyż	3 ½ łyż	3¼ łyż
Kasza kukurydziana	60g	100g	150g	180g
Mąka chlebowa	290g	475g	650g	780g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Chleb z cukinią (zucchini)

Rada: Ten chleb jest szczególnie smaczny podawany na ciepło, z oliwą z oliwek.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	30ml	50ml	75ml	90ml
Mąka chlebowa	300g	500g	750g	900g
Drobno posiekane surowe	190g	300g	450g	540g
Sól	¾ łyś	1 łyś	1 ½ łyś	1¼ łyś
Cukier	¾ łyś	1 łyś	1 ½ łyś	1¼ łyś
Drożdże suszone	½ opakowania	1 opakowanie	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Frankoński chleb z boczkiem

Dobra rada: Używając programu DOUGH (ciasto) możesz podanych składników przygotować jeden bochenek lub większą ilość małych paluchów. Chleb oprószyć mąką i upiec w piekarniku w temperaturze 200°C.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	1000g
Serwatka	450ml
Mąka żytnia	400g
Mąka chlebowa	260g
Sól	1 ½ łyż
Drobno posiekany boczek hamburski	100g
Zakwas suszony	¼ opakowania
Drożdże suszone	1 ½ opakowania

Program: BASIC

Przepisy na chleb z gotowych mieszanek mąki chlebowej

Jeżeli producent nie zaleca inaczej, do przygotowania chleba z gotowych mieszanek należy używać programu RAPID.

Ciabatta

Dobra rada: Ciasto możesz przygotować również używając programu DOUGH (ciasto). Następnie uformuj i upiecz ciabatty.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Letnia woda	175ml	310ml	375ml	450ml
Mieszanka mąki na ciabattę	375g	625g	750g	900g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Chleb drożdżowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Letnia woda	225ml	375ml	450ml	540ml
Mieszanka mąki na chleb drożdżowy	360g	600g	750g	900g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Pełnoziarnisty chleb żytni

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Letnia woda	240ml	425ml	550ml	660ml
Mieszanka do wypieku pełnoziarnistego chleba	360g	600g	750g	900g
Drożdże suszone	½ opakowania	1 opakowanie	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Ciemny chleb z grubo mielonej mąki

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Letnia woda	225ml	375ml	450ml	540ml
Mieszanka grubo mielonej ciemnej mąki	360g	600g	750g	900g
Drożdże suszone	½ opakowania	1 opakowanie	1 ½ opakowania	1¾ opakowania

Program: BASIC

Wykwintna chałka drożdżowa

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Letnia woda lub letnie mleko	185ml	310ml	375ml	450ml
Mieszanka na wykwintną chałkę drożdżową	375g	625g	750g	900g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: RAPID

Uwaga: Jeżeli używasz programu SWEETBREAD (chleb typu słodkiego), upieczony chleb będzie miał nieco jaśniejszą barwę. Uważaj, aby ilość składników nie przekroczyła pierwszego poziomu miarki; w przeciwnym razie ilość składników będzie zbyt duża.

Chleb z borówkami i orzechami włoskimi

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Mleko	135ml	190ml	220ml	264ml
Jaja	1	3	4	5
Masło, olej	3 ½h	5 ½h	6 ½h	7 ½h
Cukier	3 ½h	5 ½h	6 ½h	7 ½h
Sól	1¼ ½s	2 ½s	2 ½ ½s	1¼ ½s
Skórka z cytryny	½ ½s	1 ½s	1 ½ ½s	1¼ ½s
Mąka chlebowa	300g	500g	620g	750g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie
Suszone borówki lub czereśnie	30g	60g	75g	90g
Posiekane orzechy włoskie	30g	60g	75g	90g

Program: SWEET

Chleb z cynamonem, rodzynkami i orzeszkami

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	200ml	330ml	450ml	540ml
Olej	1 ½h	3 ½h	4 ½h	5 ½h
Cynamon	½ ½s	1 ½s	1 ½ ½s	1¼ ½s
Ciemny cukier brązowy	¾ ½h	1¼ ½h	1 ½ ½s	1¼ ½s
Rodzynki	50g	80g	110g	130g
Orzeszki	50g	80g	110g	130g
Sól	1 ½s	2 ½s	2 ½ ½s	2¼ ½s
Mąka chlebowa	280g	460g	580g	700g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie

Program: SWEET

Luksusowy słodki chlebek

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	130ml	210ml	270ml	325ml
Jaja	1	3	4	5
Olej	1 ½h	3 ½h	4 ½h	5 ½h
Cukier	1 ½h	3 ½h	4 ½h	5 ½h
Sól	1 ½s	2 ½s	2 ½ ½s	2¼ ½s
Mąka chlebowa	280g	460g	580g	700g
Rodzynki	40g	75g	100g	120g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie

Program: SWEET

Chleb wakacyjny

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	100ml	150ml	180ml	215ml
Mleko	70ml	230ml	300ml	360ml
Olej	1½ ½h	3 ½h	4 ½h	5 ½h
Sól	1½ ½s	2 ½ ½s	3 ½s	3½ ½s
Cukier	3 ½h	5 ½h	6 ½h	7 ½h
Mąka chlebowa	280g	460g	580g	470g
Posiekane orzechy	50g	80g	110g	90g
Owoce kandyzowane	50g	80g	110g	90g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie

Program: SWEET

Chleb kanapkowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	200ml	340ml	460ml	550ml
Margaryna lub masło	1 ½ łyż	2 łyż	2 ½ łyż	2¾ łyż
Sól	1 łyż	2 łyż	2 ½ łyż	2¾ łyż
Mleko w proszku	1 łyż	2 łyż	2 ½ łyż	2¾ łyż
Cukier	2 łyż	4 łyż	5 łyż	6 łyż
Mąka chlebowa	305g	500g	620g	750g
Drożdże suszone	½ opakowania	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie

Program: Sandwich

Pełnoziarnisty chleb kanapkowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	1000g	1200g	1400g
Woda	300ml	450ml	570ml	690ml
Mąka pszenna pełnoziarnista	290g	500g	620g	750g
Mleko w proszku	1¼ łyż	2 łyż	2 ½ łyż	2¾ łyż
Sól	1¼ łyż	2 łyż	2 ½ łyż	2¾ łyż
Margaryna lub masło	1¼ łyż	2 łyż	2 ½ łyż	2¾ łyż
Miód	2 łyż	3 łyż	4 łyż	4 łyż
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: Sandwich

Przygotowanie ciasta

Program DOUGH (ciasto) umożliwia łatwe przygotowanie ciasta na chleb. Ciasto można następnie w dowolny sposób formować i piec w piekarniku. Sygnał dźwiękowy, który rozlega się podczas drugiego wyrabiania informuje, że nadszedł czas na dodanie pozostałych składników. Program DOUGH (ciasto) nie rozróżnia poziomów pieczenia. Miarki w załączeniu. Poniżej zamieszczamy kilka przepisów.

Bagietka

Ilość ciasta	NORMALNA	DUŻA
Woda	375ml	550ml
Suszony zakwas pszenny	25g	50g
Sól	1 łyż	½ łyż
Cukier	1 łyż	½ łyż
Mąka chlebowa	552g	700g
Mąka pszenna Durum	75g	100g
Drożdże suszone	¾ opakowania	1 opakowanie

Program: DOUGH

Kiedy ciasto jest gotowe, należy podzielić je na 2-4 części, uformować podłużne bagietki i pozostawić na 30-40 minut. Następnie na powierzchni każdej bagietki wykonać kilka równoległych, ukośnych bruzd i wstawić do piekarnika.

Pełnoziarniste ciasto na pizzę

Ilość ciasta	NORMALNA	DUŻA
Woda	150ml	225ml
Sól	½ łyż	1 łyż
Oliwa z oliwek	2 łyż	3 łyż
Mąka pszenna pełnoziarnista	300g	450g
Kielki pszenicy	1 łyż	1 ½ łyż
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania

Program: DOUGH

Rozwałkuj lub spłaszcz ciasto, uformuj krążki i odstaw je na 10 minut. Następnie ciasto posmaruj sosem do pizzy, na powierzchni ułóż składniki według własnego uznania i piecz przez 20 minut.

Tort o smaku kawowym

Ilość ciasta	NORMALNA	DUŻA
Mleko	170ml	225ml
Sól	¼ 1h	½ 1h
Żółtko jajka	1	1
Masło lub margaryna	10g	20g
Mąka chlebowa	350g	450g
Cukier	35g	50g
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania

Program: DOUGH

- Ciasto wyjmij z formy i nadaj mu odpowiedni kształt.
- Uformuj okrągły lub kwadratowy tort, a następnie przełóż go masą przygotowaną w następujący sposób:

Stopione masło	2 1s	3 1s
Cukier	75 g	100 g
starty cynamon	1 1h	1 ½ 1h
Posiekane orzeszki	60 g	90 g

Lukier / cukier-puder, ilość wg uznania

- Posmaruj ciasto ubitym masłem.
- W naczyniu wymieszaj cukier, cynamon i orzechy i posyp po masle.
- Ciasto pozostaw w ciepłym pomieszczeniu na około 30 minut, a następnie upiecz.

Precle

Ilość ciasta	NORMALNA	DUŻA
Woda	200ml	300ml
Sól	¼ 1h	½ 1h
Mąka chlebowa	360g	540g
Cukier	½ 1h	¾ 1h
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania

1 jajko (lekko ubite) do posmarowania

Grubo mielona sól na posypkę

Wszystkie składniki z wyjątkiem jajka i grubo mielonej soli umieść w formie do pieczenia chleba.

Program: DOUGH

Kiedy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się 0:00, naciśnij przycisk START/STOP.

Nagrzej piekarnik do 230°. Podziel ciasto na mniejsze kawałki i uformuj z nich długie, cienkie wałeczki.

- Uformuj precle i ułóż je na natłuszczonej blasze.
- Precle posmaruj lub polej ubitym jajkiem i posyp grubo mieloną solą.
- Precle piecz około 12-15 minut w temperaturze 200°C, w nagrzanym wcześniej piekarniku.

Rogaliki

Ilość ciasta	14 sztuk
Jajo	1
uzupełnić wodą lub mlekiem do	225ml
Masło	60g
Sól	1 1h
Cukier	2 1s
Mąka chlebowa	400 g
Drożdże suszone	¾ opakowania

Program: DOUGH

- Wyjmij ciasto z naczynia, zagnieć, odstaw, aby odpoczęło, a następnie ponownie zagnieć.
- Przykryj ciasto i wstaw na 30 minut do lodówki. Następnie rozwałkuj ciasto nadając mu kształt prostokąta i posmaruj roztopionym masłem (z wyjątkiem brzegów). Ciasto złóż trzykrotnie (jak list). Powtórz tę czynność trzy razy.
- Ciasto włóż do foliowej torebki lub zawiń w folię i wstaw do lodówki przynajmniej na 1 h, a najlepiej na całą noc.
- Ciasto rozwałkuj nadając mu kształt prostokąta, a następnie pokrój na 9 (18) części. Każdą część przekrój w poprzek.
- Zawijaj trójkąty zaczynając od szerszego końca i układaj na natłuszczonej blasze. Posmaruj rogaliki ubitym jajkiem i piecz 20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C. Podczas pieczenia nie otwieraj piekarnika!

Paluchy drożdżowe

Przed rozpoczęciem pieczenia możesz do wnętrza palucha wcisnąć morelę. Upieczone i schłodzone »pieczone jajka« posyp po wierzchu cukrem-pudrem.

Ilość ciasta	9 sztuk	12 sztuk
Mleko	100ml	200ml
Sól	¼ 1h	1 1h
Woda	30ml	45ml
Masło	30g	45g
Całe jajko	1	1+1 żółtko
Mąka chlebowa	350g	450g
Cukier	1 ½ 1s	2 1s
Drożdże suszone	½ opakowania	¾ opakowania

Program: DOUGH

Ciasto uformuj według własnego uznania albo według przepisu na paluchy z cynamonem (pieczywo duńskie).

Nadzienie:

Stopione masło/margaryna	50g	100g
Cukier	50g	100g
Starty cynamon	½ 1h	¾ 1h

Polewa względnie posypka – według uznania

- Ciasto wyjmij z naczynia i dokładnie zagnieć.
- Na stolnicy lub blacie posypanym mąką rozwałkuj ciasto nadając mu kształt prostokąta i posmaruj masłem. Tak przygotowane ciasto posyp cukrem wymieszany z cynamonem.
- Zawień ciasto zaczynając od szerszego końca. Zawień również boki.
- Przygotowane w ten sposób ciasto pokrój na mniejsze kawałki i ułóż na blasze uważając, aby wzajemnie się nie dotykały.
- Paluchy odstaw na około 40 minut.
- Następnie piecz paluchy 25-30 minut w nagrzanym piekarniku w temperaturze 190°C.
- Gorące paluchy polej polewą lub posyp posypką.

Paluchy z otrębami

Składniki na paluchy z otrębami	9 kosov	12 kosov
Woda	325ml	430ml
Sól	1 1h	1 ½ 1h
Masło lub margaryna	30g	40g
Czysta lecytyna w proszku*	5g	8g
Mąka chlebowa	400g	600g
Otręby	75g	100g
Cukier	1 1h	1 ½ 1h
Drożdże suszone	¾ opakowania	1 opakowanie

Program: DOUGH

- Po zakończeniu programu ciasto wyjmij z formy.
- Zagnieć ciasto i uformuj paluchy, a następnie każdy z paluchów jeszcze raz osobno zagnieć.
- Piecz w temperaturze 200°C w nagrzanym piekarniku.
- Czysta lecytyna w proszku jest naturalnym emulgatorem, który zwiększa objętość chleba i dodatkowo zmiękcza miąsz. Miąsz chleba z dodatkiem lecytyny ma nieco jaśniejszą barwę. Dzięki zawartości lecytyny chleb dłużej zachowuje świeżość.

Świąteczny kołacz na Boże Narodzenie

Składniki na świąteczny kołacz z nadzieniem	100g:
Mleko	125ml
Masło ubite z cukrem na puszystą masę	125g
Jaja	1
Rum	3 1s
Mąka chlebowa	500g
Cukier	100g
Kandyzowana skórka cytryny	50g
Kandyzowana skórka pomarańczy	25g
Rodzynki	100g
Sól	1 szczypta
Cynamon	2 opakowania
Drożdże suszone	2 opakowania

Program: DOUGH

Wyjmij ciasto z formy i przełóż do specjalnej formy przeznaczonej do pieczenia kolacza (z dziurą pośrodku). Ciasto powinno ściśle przylegać do ścianek do formy. Piecz w temperaturze 180°C (160°C w piekarniku z termoobiegiem) przez około 1h 15 min (przy większej ilości).

Brioszki

Składniki	9 sztuk	12 sztuk
Jaja	1	2
uzupełnij wodą lub mlekiem do	225 ml	300 ml
Masło lub margaryna	55 g	75 g
Sól	½ łyż	¾ łyż
Cukier	40g	50g
Mąka chlebowa	400g	540g
Drożdże suszone	¾ opakowania	1 opakowanie

Program: DOUGH

- Wyjmij ciasto z formy i podziel je na części.
- Z każdego kawałka uformuj dwie kule: większą i mniejszą.
- Większą kulę wstaw do natuszczanej blachy przeznaczonej do pieczenia brioszek (mały model). Mniejszą kulę postaw na większej i pozostaw do wyrośnięcia. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.
- Wymieszaj jajko z cukrem, polej brioszki, a następnie upiecz.

DŻEM

Korzystając z automatu do wypieku chleba możesz również w prosty sposób przygotować dżemy lub marmolady. Warto spróbować nawet nie mając żadnego doświadczenia. Na pewno uda ci się przyrządzić znakomite dżemy. Proces przygotowania jest następujący:

- Umyj świeże, dojrzałe owoce. Jabłka, brzoskwinie, gruszki i inne owoce z twardą łupiną obierz ze skórki.
- Nigdy nie zmieniaj podanych w przepisach ilości składników, ponieważ zostały one dokładnie wyliczone dla programu MARMALADE (dżem); w przeciwnym razie dżem zagotuje się zbyt szybko albo wręcz wykipi.
- Zważ owoce i pokrój je na mniejsze kawałki (najwyżej o wielkości 1 cm).
- Dodaj określoną w przepisie ilość cukru żelującego 2:1. Nigdy nie używaj zwykłego cukru ani cukru żelującego 1:1, ponieważ dżem nie uzyska prawidłowej gęstości.
- Wymieszaj owoce z cukrem i uruchom program. Działanie programu jest całkowicie automatyczne.
- Po upływie 1h 20 min urządzenie zasygnalizuje zakończenie programu przy pomocy sygnału dźwiękowego. Gotowy dżem wyjmij, przełóż do szklanych słoików i szczelnie zamknij.

Dżem truskawkowy

Umyte i obrane z szypulek truskawki, pokrojone na kawałki lub przetarte: 900g
 cukier żelujący 2:1 500g
 Sok z cytryny 1 łyż

- Przy pomocy plastikowej łyżki kuchennej wymieszaj w formie wszystkie składniki.
- Wybierz i uruchom program MARMALADE (dżem).
- Przy pomocy łyżki lub skrobaczki usuń pozostałości cukru z krawędzi formy do pieczenia.
- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego wyjmij formę z urządzenia używając rękawic kuchennych.
- Przełóż dżem do szklanych słoików i szczelnie zamknij.

Dżem z owoców jagodowych

Rozmrożone owoce jagodowe 950 g
 cukier żelujący 2:1 500 g
 Sok z cytryny

- Przy pomocy plastikowej łyżki kuchennej wymieszaj w formie wszystkie składniki.
- Wybierz i uruchom program MARMALADE (dżem).
- Przy pomocy łyżki lub skrobaczki usuń pozostałości cukru z krawędzi formy.
- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego wyjmij formę z urządzenia używając rękawic kuchennych.
- Przełóż dżem do szklanych słoików i szczelnie zamknij.

Dżem pomarańczowy

Obrane ze skórki, drobno pokrojone pomarańcze

900 g

Obrane ze skórki, drobno pokrojone cytryny

110 g

Cukier żelujący 2:1

500 g

- Pomarańcze i cytryny obierz ze skórki i pokrój na kawałki.
- Dodaj cukier i wymieszaj wszystkie składniki.
- Wybierz i uruchom program MARMALADE (dżem).
- Przy pomocy łyżki lub skrobaczki usuń resztki cukru z krawędzi formy do pieczenia.
- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego wyjmij formę z urządzenia używając rękawic kuchennych.
- Przelóż dżem do szklanych słoików i szczelnie zamknij.

Więcej przepisów i porad na temat użytkowania znajdziesz na stronie internetowej:

- http://www.breadmachinedigest.com/recipes/recipes_loaf.html

Na stronie internetowej w języku angielskim znajdziesz jeszcze więcej przepisów (około 130). Wiele z nich podaje również wartości energetyczne. Do przeglądania strony niezbędna jest znajomość języka angielskiego.

Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Bochenek wyrasta, a następnie zapada.		<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 łyżeczki do herbaty mniej wody/ mleka, użyć chłodniejszej wody - ¼ łyżki więcej soli - 1-2 łyżki więcej mąki, użyć świeżej mąki, użyć odpowiedniego gatunku mąki - ⅛-¼ łyżki mniej drożdży, użyć świeżych drożdży, użyć odpowiedniego typu drożdży przy właściwym ustawieniu programu
Bochenek zbyte mocno wyrasta.	<ul style="list-style-type: none"> - zbyt dużo dodanych drożdży - zbyt dużo mąki lub nieprawidłowy typ mąki - za mało soli - składniki płynne wymieszały się z drożdżami przed wyrabianiem 	<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 łyżeczki do herbaty mniej wody lub mleka, użyć chłodniejszej wody - ¼ łyżki więcej soli - ½ łyżki mniej cukru lub miodu - 1-2 łyżki mniej mąki - ⅛-¼ łyżki mniej drożdży, użyć odpowiedniego typu drożdży przy właściwym ustawieniu programu
Bochenek zbyte mało wyrasta.	<ul style="list-style-type: none"> - za mało drożdży - drożdże są nieświeże lub użyto niewłaściwego typu drożdży - zbyt dużo lub za mało wody bądź składników płynnych - pokrywa była otwarta podczas programu wyrastania - użyto niewłaściwego typu mąki lub starej czy też zapleśniałej mąki 	<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 łyżki więcej wody lub mleka - ¼ łyżeczki do herbaty mniej soli - ½ łyżki więcej cukru lub miodu - użyć świeżej mąki, użyć odpowiedniego gatunku mąki - ⅛-¼ łyżki więcej drożdży, użyć świeżych drożdży, użyć odpowiedniego typu drożdży przy właściwym ustawieniu programu

	<ul style="list-style-type: none"> - składniki płynne były za zimne lub za gorące - nie został dodany cukier 	
Bochenek jest mały i ciężki.		<ul style="list-style-type: none"> - użyć świeżej mąki, użyć odpowiedniego gatunku mąki - dodać drożdży, użyć świeżych drożdży, użyć odpowiedniego typu drożdży przy właściwym ustawieniu programu
Skórka jest zbyt jasna.		<ul style="list-style-type: none"> - ½ łyżki więcej cukru lub miodu - wybrać właściwe ustawienia
Bochenek jest za mało zapieczony.		<ul style="list-style-type: none"> - wybrać właściwe ustawienia
Bochenek jest zbyt mocno zapieczony.		<ul style="list-style-type: none"> - ½ łyżki mniej cukru lub miodu - wybrać właściwe ustawienia
Mieszanka do wypieku chleba nie została wymieszana.		<ul style="list-style-type: none"> - pravilno namestite posodo za kruh, lopatico za gnetenje pravilno potisnite na gred v posodi za kruh
Ustawienie urządzenia w zależności od wysokości nad poziomem morza.		<ul style="list-style-type: none"> - 1-2 łyżki mniej wody lub mleka - ½ łyżki mniej cukru lub miodu - ⅛-¼ łyżeczki do herbaty mniej drożdży
Bochenek wcale nie chce wyrosnąć.	<ul style="list-style-type: none"> - być może nie zostały dodane drożdże, lub były one nieświeże czy też spleśniałe - drożdże zostały zniszczone, wchodząc w kontakt z solą lub ze zbyt gorącym dodanym składnikiem - składniki płynne wymieszały się z drożdżami przed wyrabianiem 	<ul style="list-style-type: none"> - drożdże powinny być zużyte w ciągu 48 godzin po otwarciu opakowania i nie powinny być użyte po upływie ich okresu przydatności do spożycia - wszystkie składniki należy zawsze dodawać według kolejności, zalecanej w przepisie, składniki płynne na początku i drożdże na końcu - używać należy tylko letnich składników
Chleb pełnoziarnisty jest niższy.	<ul style="list-style-type: none"> - w przypadku chleba z mąki z pełnego przemiału to zupełnie normalne, taki chleb ma również bardziej zwartą strukturę 	<ul style="list-style-type: none"> - aby otrzymać lżejszą strukturę chleba, należy zastosować 50 % mąki z pełnego przemiału
Chleb pełnoziarnisty ma czasem pofałdowany lub wierzch.	<ul style="list-style-type: none"> - to typowe dla chleba pełnoziarnistego, upieczonego w tym wypiekaczu do chleba, wpływ glutenu w czasie procesu wyrabiania, wyrastania i pieczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować program szybki, do szybkiego upieczenia chleba pełnoziarnistego, w którym krótszy jest czas wyrastania - zwyczajny wygląd nie wpływa na smak i jakość chleba
Bochenek ma dużą dziurę w środku lub skórka jest pęknięta.	<ul style="list-style-type: none"> - składniki płynne wymieszały się z drożdżami przed wyrabianiem 	<ul style="list-style-type: none"> - wszystkie składniki należy zawsze dodawać według kolejności, zalecanej w przepisie, drożdże na końcu - stosując funkcję opóźnienia

		czasowego, należy sprawdzić, czy drożdże są w środku formy na chleb
Duży, grudkowaty chleb.	<ul style="list-style-type: none"> - zbyt dużo płynu - za mało drożdży - zbyt dużo mąki - nieświeże składniki lub zły typ mąki 	<ul style="list-style-type: none"> - zmniejszyć ilość płynu dodawanego na raz o 1-2 łyżeczki, używać dokładnych miarek - zwiększyć ilość drożdży jednorazowo o ¼ łyżeczki do herbaty - zmniejszyć ilość mąki - używać świeżych składników
Wilgotny, zbyt puszysty chleb.	<ul style="list-style-type: none"> - zbyt dużo płynu - za mało dodanej soli. 	<ul style="list-style-type: none"> - używać dokładnych miarek - w przypadku dużej wilgotności zastosować mniej wody - różne typy mąki mogą potrzebować mniej płynów
Pęcherzyk powietrza pod skórką.	<ul style="list-style-type: none"> - masa chlebowa została za mało wymieszana 	<ul style="list-style-type: none"> - niestety, może do tego dojść w pojedynczych przypadkach; jeżeli sytuacja się powtarza, należy dodać dodatkową łyżeczkę płynu.
Po przyciśnięciu przycisku "Start/Stop" na wyświetlaczu ukazuje się napis "H:HH".	<ul style="list-style-type: none"> - temperatura w urządzeniu jest zbyt wysoka, aby piec w nim chleb 	<ul style="list-style-type: none"> - przycisnąć należy przycisk "Start/Stop" i odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej; formę do pieczenia chleba należy następnie wyciągnąć z urządzenia i pozostawić otwartą pokrywę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi

Классические рецепты хлеба

Условные обозначения:

Ст. л. = столовая ложка

Ч. л. = чайная ложка

Сухие дрожжи (1 пакетик) = 7 гр.

Дрожжи (1 пакетик) = 25 гр.

Программы выпекания:

BM 1400 E	
1	Основное (BASIC)
2	Из цельной муки (WHOLE WHEAT)
3	Французская выпечка (FRENCH)
4	Быстрая выпечка (QUICK)
5	Сладкое (SWEET)
6	Пирожное (CAKE)
7	Джем (JAM)
8	Тесто (DOUGH)
9	Ультрабострая выпечка (ULTRA FAST)
10	Выпекание (BAKE)
11	Десерт (DESSERT)
12	Домашняя выпечка (HOME MADE)

ТРАДИЦИОННЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	240мл	350мл	480мл	540мл
Маргарин или сливочное масло	1 ст. л.	1 ½ ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ¾ ч. л.	2 ч. л.	2 ч. л.
Сухое молоко	1 ¼ ст. л.	2 ст. л.	2 ½ ст. л.	3 ст. л.
Сахар	1 ¼ ст. л.	2 ст. л.	2 ½ ст. л.	3 ст. л.
Хлебопекарная мука	310гр.	500гр.	620гр.	760гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1 ½ пакетика

Программа: Основное (BASIC)

Пшеничный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	250мл	350мл	500мл	540мл
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Манная крупа из твердой пшеницы	100гр.	150гр.	200гр.	240гр.
Хлебопекарная мука	250гр.	350гр.	500гр.	540гр.
Дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1 ½ пакетика

Программа: Французская выпечка (French)

Хлеб с орехами и изюмом

Совет: добавляйте орехи и изюм во второй фазе замеса теста (после звукового сигнала).

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или молоко	138мл	275мл	350мл	420гр.
Маргарин или сливочное масло	15гр.	30гр.	40гр.	50гр.
Соль	¼ ч. л.	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Сахар	½ ч. л.	1 ст. л.	2 ст. л.	2 ч. л.
Хлебопекарная мука	250гр.	500гр.	650гр.	620гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1½ пакетика
Изюм	38гр.	75гр.	100гр.	100гр.
Дробленое ядро грецкого ореха	20гр.	40гр.	60гр.	60гр.

Программа: Основное (Basic)

Внимание! При использовании программы «Сладкий хлеб» (Sweetbread) хлеб получается более пышным. Используйте порции уровня I — в противном случае объем будет слишком большим.

Хлеб с маком

Совет: в конце фазы подъема теста ненадолго приоткройте крышку, смажьте тесто водой и посыпьте сверху маковые зерна. Слегка пройдитесь по массе рукой, чтобы зерна смешались с тестом.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	190мл	375мл	570мл	680мл
Хлебопекарная мука	250гр.	500гр.	670гр.	805гр.
Кукурузная крупа	40гр.	75гр.	130гр.	155гр.
Сахар	½ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Непросеянный молотый мак	25гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Тертый мускатный орех	1 щепотка	1 щепотка	2 щепотка	2 щепотка
Сливочное масло	8гр.	15гр.	20гр.	25гр.
Тертый пармезан	1 ст. л.	1 ст. л.	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1½ пакетика

Программа: Основное (BASIC)

Внимание! При использовании программы «Сладкий хлеб» (Sweetbread) хлеб получается более пышным. Используйте порции уровня I. В противном случае объем будет слишком большим.

Французский пшеничный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	190мл	375мл	550мл	660мл
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1 ¾ ч. л.
Растительное масло	½ ст. л.	1 ст. л.	1 ½ ч. л.	1 ¾ ч. л.
Хлебопекарная мука	270гр.	525гр.	700гр.	840гр.
Мука из твердой пшеницы	35гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Сахар	½ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1½ пакетика

Программа: Основное (BASIC)

Итальянский пшеничный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	190мл	375мл	570мл	690мл
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Растительное масло	½ ч. л.	1 ст. л.	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Сахар	½ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Хлебопекарная мука	240гр.	475гр.	650гр.	570гр.
Кукурузная крупа	50гр.	100гр.	150гр.	180гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¼ пакетика	1 пакетик	1½ пакетика

Программа: Сэндвич (SANDWICH)

Овсяный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	180мл	350мл	500мл	600мл
Мargarин или сливочное масло	15гр.	25гр.	30гр.	36гр.
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Коричневый сахар	½ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Овсяные хлопья (Tender Flakes)	75гр.	150гр.	200гр.	240гр.
Хлебопекарная мука	190гр.	375гр.	550гр.	660гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¼ пакетика	1 пакетик	1½пакетика

Программа: Основное (BASIC)

Хлеб из пшты

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Пшты	190мл	375мл	550мл	660мл
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Хлебопекарная мука	250гр.	500гр.	760гр.	915гр.
Сухие дрожжи	½пакетика	¼пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Французская выпечка (French)

Пшеничный хлеб из муки грубого помола

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Молоко	175мл	275мл	350мл	420мл
Мargarин или сливочное масло	16гр.	25гр.	30гр.	35гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ч. л.
Хлебопекарная мука	300гр.	500гр.	650гр.	780гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¼пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (BASIC)

Хлеб из непросеянной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл	350мл	500мл	600гр.
Маргарин или сливочное масло	15гр.	25гр.	35гр.	42гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Хлебопекарная мука	160гр.	270гр.	380гр.	450гр.
Непросеянная пшеничная мука	160гр.	270гр.	380гр.	450гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (BASIC)

Хлеб с изюмом

Совет: добавляйте изюм или любые другие сухофрукты во второй фазе замеса (после звукового сигнала).

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	170мл	275мл	350мл	420 мл
Маргарин или сливочное масло	10гр.	30гр.	40гр.	48гр.
Соль	¼ ч. л.	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Мед	¾ ст. л	1 ст. л	2 ст. л	2½ ст. л
Хлебопекарная мука	305 гр.	500гр.	650гр.	780гр.
Корица	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика
Изюм / сухофрукты	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.

Программа: Основное (BASIC) или Сладкое (Sweet)

Внимание! При использовании программы «Сладкий хлеб» (Sweetbread) хлеб получается более пышным. Используйте порции уровня I — в противном случае объем будет слишком большим.

Хлеб из муки грубого помола

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	175мл	300мл	450мл	540мл
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сухая пшеничная закваска*	16гр.	25гр.	40гр.	48гр.
Хлебопекарная мука	305гр.	500гр.	670гр.	800гр.
Сахар	½ ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Французская выпечка (French)

* Пшеничная закваска улучшает густоту, свежесть и вкус теста. Она мягче, чем ржаная закваска.

Хлеб с луком

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	200мл	350мл	500мл	600мл
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Жареный лук	25гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Хлебопекарная мука	320гр.	540гр.	760гр.	910гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (BASIC)

Сдоба

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Свежее молоко	175мл	275мл	400мл	480мл
Маргарин или сливочное масло	16гр.	25гр.	35гр.	42гр.
Яйца	1	2	4	5
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Мед	1¼ ст. л	2ст. л	3ст. л	4 ст. л
Хлебопекарная мука	305гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (BASIC)

Внимание! При использовании программы «Сладкий хлеб» (Sweetbread) хлеб получается более пышным.

Используйте порции уровня I — в противном случае объем будет слишком большим.

Картофельный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или молоко	175мл	300мл	400мл	480мл
Маргарин или сливочное масло	16гр.	25гр.	35гр.	42гр.
Яйца	1	1	1	1
Картофельное пюре	95гр.	150гр.	200гр.	240гр.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Хлебопекарная мука	350гр.	630гр.	780гр.	840гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик	1½пакетика	1¼ пакетика

Программа: Основное (BASIC)

Хлеб из теста на опаре (Квасной хлеб)

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Сухая закваска*	½ пакетика	½ пакетика	¾пакетика	1 пакетик
Вода	215мл	350мл	450мл	540мл
Специи для хлеба	½ ч. л.	½ ч. л.	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Ржаная мука	150гр.	250гр.	340гр.	410гр.
Хлебопекарная мука	160гр.	250гр.	340гр.	410гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	1 пакетик	1½пакетика	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

*Сухая закваска концентрированная, продается в пакетиках по 15 гр.

Хлеб из непросеянной пшеничной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл	350мл	550мл	660мл
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сливочное масло или маргарин	15гр.	25гр.	30гр.	35гр.
Мед	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Уксус	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ст. л.	1½ ст. л.
Непросеянная пшеничная мука	305гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	1 пакетик	1½пакетика	1¾пакетика

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Черный хлеб из муки грубого помола

Совет: специи добавляются либо в целом, либо в измельченном виде. Перед последним подъемом теста ненадолго откройте крышку, смажьте тесто водой и посыпьте сверху овсяными хлопьями или зернами проса. Слегка пройдитесь по массе рукой, чтобы зерна и хлопья смешались с тестом.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл	350мл	450мл	540мл
Ржаная мука	105гр.	170гр.	220гр.	265гр.
Непросеянная пшеничная мука	105гр.	170гр.	220гр.	265гр.
Мука из пшеницы спельта	136гр.	170гр.	220гр.	265гр.
Свекольный сироп	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Черный перец горошком	¼ ч. л.	¼ ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Кориандр	¼ ч. л.	¼ ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Тертый мускатный орех	½ ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.	2¼ ч. л.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.	1¼
Сухая закваска	¼ пакетика	½ пакетика	¾пакетика	1 пакетик
Сухие дрожжи	¼ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Ржаной хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл	350мл	450мл	540мл
Сухая закваска*	¼ пакетика	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	½ ч. л.	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Ржаной солод	5гр.	10гр.	15гр.	18гр.
Ржаная мука	190гр.	300гр.	400гр.	480гр.
Хлебопекарная мука	120гр.	200гр.	260гр.	310гр.
Дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик	1½пакетика	1¾пакетика

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Хлеб с яблоками и грецкими орехами

1000 гр.

Яйца	2
Молоко	250 мл
Растительное масло	4 ст. л.
Сахар	1 стакан
Очищенные и натертые зеленые кисло-сладкие яблоки (сорт «Грэнни Смит»)	2 стакана
Толченые ядра грецкого ореха	1 стакан
Мука универсальная	380 гр.
Пекарская сода	1 ч. л.
Разрыхлитель (пекарский порошок)	1 ч. л.
Соль	½ ч. л.
Мускатный орех	½ ч. л.
Корица	½ ч. л.

Программа: Быстрое (Quick)

ИРЛАНДСКИЙ ХЛЕБ НА СОДЕ

1000 гр.

Пахта	370 мл
Яйца	2
Семена тмина	1 ст. л.
Мука универсальная	500 гр.
Сахар	½ стакана
Пекарская сода	1 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Изюм	1 стакан

Программа: Быстрое (Quick)

Хлеб с орехами и бананами

1000 гр.

Молоко	250 мл
Растительное масло	4 ст. л.
Пюре спелых бананов	2 стакана
Яйца	4
Сахар	½ стакана
Темно-коричневый сахар спрессованный	½ стакана
Толченое ядро грецкого ореха	1 стакан
Мука универсальная	380 гр.
Пекарская сода	2 ч. л.
Соль	2 ч. л.

Программа: Быстрое (Quick)

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

1000 гр.

Молоко	250 мл
Яйца	4
Растительное масло	1/3 ч. л.
Сахар	¼ стакана
Соль	1 ч. л.
Мука универсальная	300 гр.
Кукурузная мука крупного помола	120 гр.
Разрыхлитель (пекарский порошок)	5 ч. л.

Программа: Быстрое (Quick)

Хлеб из непросеянной муки грубого помола

Хлеб из смеси семи злаков

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	290мл	500мл	700мл	840мл
Маргарин или сливочное масло	15гр.	30гр.	50гр.	60гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.	2¼ ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.	2¼ ч. л.
Уксус	¾ ч. л.	1 ½ ст. л	2 ст. л	2¼ ст. л
Непросеянная мука	340гр.	550гр.	750гр.	900гр.
Смесь хлопьев семи злаков	180гр.	200гр.	300гр.	360гр.
Сухие дрожжи	½ пакетик	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Баварский хлеб из непросеянной муки

Совет: вместо тмина можно также использовать ½ ч. л. (5 гр.) кориандра, фенхеля (сладкого укропа) или анисовых семян.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	175мл	300 мл	360мл	430мл
Непросеянная пшеничная мука	240гр.	400гр.	570гр.	690гр.
Ржаная непросеянная мука	80гр.	125гр.	150гр.	180гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Тмин	¾ ст. л	1 ст. л	2 ст. л	2¼ ст. л
Картофель среднего размера Картофельное пюре	40гр.	100гр.	150гр.	180гр.
Сухая закваска	½ пакетика	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Хлеб из непросеянной муки с кленовым сиропом

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Маргарин или сливочное масло	15гр.	25гр.	35гр.	42гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Кленовый сироп	¾ ст. л	1 ½ ст. л	2 ст. л	2¼ ст. л
Хлебопекарная мука	330гр.	540гр.	260гр.	315гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб из непросеянной муки на кефире (простокваше, йогурте)

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или молоко	160мл	250мл	300мл	360мл
Кефир (простокваша, йогурт)	95гр.	150гр.	200гр.	240мл
Соль	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Уксус	½ ст. л	¾ ст. л	1 ст. л	1¼ ст. л
Непросеянная пшеничная мука	300гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с отрубями

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл	350мл	500мл	600мл
Маргарин или сливочное масло	20гр.	30гр.	40гр.	48гр.
Соль	¼ ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¼ ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.	1¾ ч. л.
Пшеничные отруби	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Пророщенная пшеница	30гр.	50гр.	70гр.	85гр.
Непросеянная пшеничная мука	240гр.	400гр.	650гр.	780гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетик

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Злаковый хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	272мл	450мл	650мл	780мл
Непросеянная пшеничная мука	110гр.	175гр.	250гр.	300гр.
Ржаная непросеянная мука	110гр.	175гр.	250гр.	300гр.
Ржаная мука грубого помола	30гр.	50гр.	70гр.	85гр.
Мука грубого помола из незрелой пшеницы спельта	30гр.	50гр.	70гр.	85гр.
Мука грубого помола из гречневой крупы	30гр.	50гр.	70гр.	85гр.
Семена подсолнечника	20гр.	35гр.	50гр.	60гр.
Тыквенные семена	20гр.	35гр.	50гр.	60гр.
Льняные семена	¾ ст. л	1 ст. л	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Кунжут	¾ ст. л	1 ст. л	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Соль	¼ ст. л	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Мед	¾ ст. л	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сухая закваска	½ пакетика	½ пакетика	¾ пакетика	1пакетик
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик	1½пакетика	1¼ пакетика

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Хлеб из пшеницы спельта

Совет: перед последним подъемом теста ненадолго откройте крышку прибора, смажьте тесто теплой водой и посыпьте сверху овсяными хлопьями или хлопьями пшеницы спельта, а затем слегка прижмите их рукой.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Пашта	240мл	400мл	500мл	600мл
Непросеянная мука из пшеницы спельта	136гр.	230гр.	280гр.	335гр.
Ржаная непросеянная мука	105гр.	180гр.	230гр.	280гр.
Мука грубого помола из пшеницы спельта	105гр.	180гр.	180гр.	215гр.
Семена подсолнечника	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сухая закваска	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб из 100% необработанной непросеянной пшеничной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл	350мл	500мл	600мл
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Мед	¾ ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.	2 ч. л.
Непросеянная пшеничная мука	330гр.	540гр.	760гр.	915гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Из непросеянной муки (WHOLEMEAL)

Черный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	240мл	400мл	450мл	540мл
Ржаная пшеничная мука грубого помола	105гр.	180гр.	180гр.	215гр.
Ржаная непросеянная мука	105гр.	180гр.	180гр.	215гр.
Непросеянная пшеничная мука	135гр.	230гр.	280гр.	335гр.
Жженный солод (полученный из обжаренного ячменного солода, который продается в магазинах натуральных продуктов для придания темноватого оттенка мякиша хлеба)	5гр.	10гр.	15гр.	20гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.	1¾ ч. л.
Семена подсолнечника	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Темный свекольный сироп	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼пакетика
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼пакетика
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼пакетика

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Хлеб из чистой непросеянной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл	350мл	550мл	660мл
Соль	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Растительное масло	¼ ч. л.	1 ст. л.	1 ½ ст. л.	1¾ ч. л.
Мед	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Свекольный сироп	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Непросеянная пшеничная мука	305гр.	500гр.	760гр.	910гр.
Натуральная пшеничная клейковина	½ ст. л.	¾ ст. л.	1 ст. л.	1¼ ст. л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Пивной хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	120мл	200мл	225мл	270мл
Пиво	120мл	200мл	225мл	270мл
Непросеянная пшеничная мука	145гр.	230гр.	280гр.	335гр.
Гречневая мука	110гр.	180гр.	180гр.	215гр.
Непросеянная мука из пшеницы спелта	110гр.	180гр.	180гр.	215гр.
Соль	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Кунжут	28гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Жженный (ячменный) солод	3гр.	5гр.	10гр.	12гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика
Сухая закваска	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Всевозможная деликатесная выпечка

Цветной хлеб на завтрак

Совет: вместо хрустящих мюслей можно добавить шоколадные или ваши любимые.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Молоко	160мл	250мл	330мл	400мл
Хлебопекарная мука	256гр.	425гр.	570гр.	690гр.
Сахар	¾ ст. л.	1 ½ ст. л.	2 ст. л.	2ч. л.
Соль	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сушеные и нарезанные большими кусками сливы	9гр.	15гр.	20гр.	25гр.
Хрустящие мюсли	30гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Кокосовая стружка	< ½ ст. л.	< ¾ ст. л.	< 1 ст. л.	< 1¼ ст. л.
Сливочное масло	16гр.	25гр.	35гр.	42гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Внимание! При использовании программы «Сладкий хлеб» (Sweetbread) хлеб получается более пышным. Используйте порции уровня I — в противном случае объем будет слишком большим.

Хлеб с изюмом, ромом и орехами

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или молоко	170мл	280мл	350мл	420мл
Ром с содержанием алкоголя	¼ ст. л	1 ст. л	2 ст. л	2¼ ст. л
Сливочное масло	20гр.	30гр.	40гр.	48гр.
Непресеянная пшеничная мука	305гр.	500гр.	650гр.	780гр.
Пихтовый мед	1¼ ст. л	2 ст. л	3 ст. л	3 ст. л
Соль	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Цельные ядра грецкого ореха*	20гр.	40гр.	60гр.	72гр.
Изюм в роме Schwartau*	30гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Внимание! При использовании программы «Сладкий хлеб» (Sweetbread) хлеб получается более пышным. Используйте порции уровня I — в противном случае объем будет слишком большим.

*Эти ингредиенты добавляются после первого звукового сигнала.

Хлеб на кефире (простокваше, йогурте)

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или молоко	160мл	250мл	300мл	360мл
Кефир (простокваша, йогурт)	85гр.	150гр.	200гр.	240гр.
Соль	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Хлебопекарная мука	305гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Французский медовый хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	200мл	325мл	450мл	540мл
Соль	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Оливковое масло	¼ ст. л	2 ст. л	1 ½ ст. л	1¾ ст. л
Мед	1¼ ст. л	1 ½ ст. л	¾ ст. л	1 ст. л
Хлебопекарная мука	280гр.	450гр.	600гр.	720гр.
Мука из твердой пшеницы	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Быстрая (RAPID)

Внимание! При использовании программы «Сладкий хлеб» (Sweetbread) хлеб получается более пышным. Используйте порции уровня I — в противном случае объем будет слишком большим.

Хлеб с творогом

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или молоко	128мл	200мл	300мл	360мл
Маргарин или сливочное масло	20мл	30гр.	40гр.	50гр.
Цельные яйца	1	1	1	1
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ст. л	1 ½ ст. л	1¾ ст. л.
Творог	72гр.	125гр.	200гр.	240гр.
Хлебопекарная мука	300гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с ликером Амаретто

Совет: вместо листьев миндаля можно использовать даже дробленый миндаль. Вместо ликера Амаретто можно добавить молоко или воду.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода или молоко	130мл	200мл	200мл	240мл
Ликер Амаретто	40мл	75мл	100мл	120мл
Хлебопекарная мука	300гр.	500гр.	650гр.	780гр.
Сахар	¾ ст. л	1 ст. л	2 ст. л	2 ст. л
Соль	¾ ч. л.	1½ ч. л.	1¾ ч. л.	2 ч. л.
Сливочное масло	20гр.	30гр.	40гр.	48гр.
Листья миндаля	20гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Внимание! При использовании программы «Сладкий хлеб» (Sweetbread) хлеб получается более пышным. Используйте порции уровня I — в противном случае объем будет слишком большим.

Хлеб с травами

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Пашта	225гр.	375мл	550мл	660мл
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сливочное масло	6гр.	10 гр.	20гр.	25гр.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Хлебопекарная мука	300гр.	500гр.	760гр.	910гр.
Свежая и мелко нарезанная петрушка или смесь трав	¾ ст. л	1 ½ ст. л	2 ст. л	2 ст. л
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic) (немедленная выпечка)

Рисовый хлеб

- Рис варят в обильно посоленной воде и ждут, пока он остынет. Исползованную для варки воду не выливают и используют ее описанным ниже способом.
- Совет: вместо воды для варки риса можно взять молоко.
- Можно добавить 2–3 столовых ложки изюма и 1 чайную ложку корицы.
- Буханка не может быть большего размера чем указано ниже, иначе хлеб получится слишком липким.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода для варки риса	180мл	300мл	350мл	420мл
Хлебопекарная мука	320гр.	540гр.	650гр.	780гр.
Круглозернистый рис (масса в сыром виде)	280гр.	50гр.	75гр.	90гр.
Сахар	1¼ ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.	3½ ч. л.
Сухие дрожжи	½пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с морковью

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	170мл	275мл	350мл	420мл
Сливочное масло	16гр.	25гр.	30гр.	36гр.
Хлебопекарная мука	300гр.	500гр.	650гр.	780гр.
Нарезанная мелкими кубиками морковь*	32гр.	60гр.	90гр.	110гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

* При желании можно выжать морковный сок и добавить полученные выжимки в нужном количестве.

Хлеб с яйцами

Совет: сначала вбейте яйца в мерную чашу и долейте воды до необходимого уровня. Хлеб выпекается сразу и употребляется в свежем виде.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Яйца	1	2	4	5
С водой или молоком до уровня:	190мл	275мл	400мл	480гр.
Маргарин или сливочное масло	16гр.	25гр.	35гр.	40гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Хлебопекарная мука	300гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с семенами подсолнечника

Совет: семена подсолнечника добавляются после первого звукового сигнала. Можно также использовать семена тыквы. Если слегка поджарить семена на сковороде, вкус будет более ощутимым.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	230мл	375мл	550мл	660мл
Сливочное масло	20гр.	30гр.	40гр.	50гр.
Хлебопекарная мука	320гр.	525гр.	700гр.	840гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.	1¾ ч. л.
Семена подсолнечника	20гр.	35гр.	50гр.	60гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с инжиром и грецкими орехами

Совет: при использовании свежих грецких орехов с еще молодой кожицей ядер, хлеб выходит слегка горьковатым, но вкусным и будет отлично сочетаться с молодым вином.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл	350мл	550мл	660мл
Хлебопекарная мука	150гр.	260гр.	320гр.	390гр.
Ржаная мука	200гр.	400гр.	450гр.	540гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сухой измельченный инжир	30гр.	50гр.	60гр.	72гр.
Толченые ядра грецкого ореха	30гр.	50гр.	60гр.	72гр.
Мед	¾ ч. л.	1 ½ ч. л.	2 ч. л.	2¼ ч. л.
Сухая закваска	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Свадебный хлеб (хлеб с солью)

Совет: когда таймер покажет 1:30, с помощью глиняного горшочка диаметром 5 см сделайте небольшую ямку в центре буханки, а затем начинайте выпечку. После того, как хлеб остынет, можно насыпать соль в ямку. Это оригинальный подарок на свадьбу, новоселье и другие мероприятия.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Пашта	170мл	250мл	330мл	400мл
Вода	95мл	150мл	200мл	240мл
Ржаная мука	115гр.	175гр.	240гр.	290гр.
Ржаная непросеянная мука	115гр.	175гр.	240гр.	290гр.
Хлебопекарная мука	135гр.	225гр.	300гр.	360гр.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сухая закваска	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1½ пакетика
Сухие дрожжи	½ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика	1½ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с травами

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	215мл	350мл	450мл	540мл
Сухая закваска	¼ пакетика	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик
Хлебопекарная мука	300гр.	500гр.	660гр.	800гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Кориандр	¼ ч. л.	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Фенхель	¼ ч. л.	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Анисовые семена	¼ ч. л.	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика	1½ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Французский хлеб с травами

Совет: можно увеличить число зубчиков чеснока вчетверо, порезав их на тонкие ломтики, затем немного подрумянить их в сливочном масле и после охлаждения добавить к другим ингредиентам. Для улучшения вкуса можно также заменить соль смесью соли с травами.

РАЗМЕР БУХАНКИ	0,5крп.	0,9крп.	1,125крп.	1,350крп.
Вода	215мл	350мл	480мл	570мл
Хлебопекарная мука	320гр.	525гр.	700гр.	840
Мука из твердой пшеницы	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Измельченные петрушка, укроп и кресс-салат	1¼ ч. л.	1 ½ ст. л	2 ст. л	2½ ст. л
Измельченные зубчики чеснока	1¼ ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.	3 ч. л.
Сливочное масло	10гр.	15гр.	20гр.	25гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с миндалем и перцем

Совет: этот хлеб подается на праздниках и лучше всего гармонирует со сливочным сыром. Он чрезвычайно пышный. Для увеличения его плотности используйте только половину указанного количества дрожжей.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	190мл	325мл	450мл	540мл
Хлебопекарная мука	300гр.	500гр.	700гр.	840гр.
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сливочное масло	10гр.	15гр.	20гр.	25гр.
Прожаренные листья миндаля	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Семена зеленого перца	¾ ст. л	1 ст. л	1 ½ ст. л	1¾ ст. л
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Кукурузный хлеб

Совет: тесто особенно подходит для приготовления хрустящих булочек. Булочки изготавливаются с помощью программы «Быстрая+Тесто» (Rapid+Dough), а затем выпекаются в духовке.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	190мл	300мл	400мл	480мл
Сливочное масло	15гр.	25гр.	30гр.	40гр.
Хлебопекарная мука	330гр.	540гр.	700гр.	840гр.
Кукурузная крупа	30гр.	60гр.	80гр.	95гр.
Нарезанные ломтиками кислые яблоки с кожурой	½	1	1	1
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Тыквенный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	1000 гр.
Тыквенное пюре*	400 мл
Хлебопекарная мука	650 гр.
Соль	1½ ч. л.
Сахар	
Сливочное масло	30 гр.
Тыквенные семена	100 гр.
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

*Приготовьте тыквенное пюре из кисло-сладкой маринованной тыквы. Придерживайтесь указанного количества.

Хлеб с анчоусами

Совет: вместо яблок можно добавить такое же количество нарезанных мелкими кубиками маринованных огурцов. Хлеб особенно вкусен, если на него намазать сливочное масло с травами, и является особым угощением для шведского стола.

РАЗМЕР БУХАНКИ	1000 гр.
Вода	440 мл
Непросеянная пшеничная мука	700 гр.
Непросеянная пшеничная мука	100 гр.
Мелко нарезанное филе анчоусов	11
Красные яблоки с кожурой без сердцевин, нарезанные тонкими ломтиками	1½
Оливковое масло	2 ст. л.
Сухие дрожжи	1½ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб винодела

РАЗМЕР БУХАНКИ	1000 гр.
Вода	180 мл
Сухое белое вино	180 мл
Непросеянная пшеничная мука	570 гр.
Ржаная непросеянная мука	150 гр.
Соль	1½ ч. л.
Коричневый сахар	1½ ч. л.
Сало или шкварки	30 гр.
Очищенные и мелко нарезанные виноградные листья	2 ст. л.
Мелко нарезанный лук-порей	2 ст. л.
Крупные куски ядер грецкого ореха	3 ст. л.
Сухая закваска	¼ пакетика
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Хлеб-пицца

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	225мл	375мл	570мл	690мл
Оливковое масло	¼ ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.
Соль	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Орегано	1¼ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Пармезан	1¾ ст. л.	2 ½ ст. л.	3 ½ ст. л.	3¾ ст. л.
Кукурузная крупа	60гр.	100гр.	150гр.	180гр.
Хлебопекарная мука	290гр.	475гр.	650гр.	780гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с цуккини

Совет: этот хлеб будет особенно вкусным горячим и с добавлением оливкового масла.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	30мл	50мл	75мл	90мл
Хлебопекарная мука	300гр.	500гр.	750гр.	900гр.
Мелко нарезанный сырой цуккини	190гр.	300гр.	450гр.	540гр.
Соль	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сахар	¼ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	1 пакетик	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Франконский хлеб с беконом

Совет: в программе Тесто (Dough.h) выбирается форма хлеба (буханка либо булочки) с обваленными в муке ингредиентами и выпекается в духовке при температуре 200°C.

РАЗМЕР БУХАНКИ

1000 гр.

Пахта	450 мл
Ржаная мука	400 гр.
Хлебопекарная мука	260 гр.
Соль	1½ ч. л.
Нарезанный мелкими кубиками бекон с прослойками	100 гр.
Сухая закваска	¾ пакетика
Сухие дрожжи	1½ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Рецепты хлеба с использованием пекарских смесей

С программой «Быстрая» (Rapid) используются пекарские смеси, если это не противоречит указаниям их производителя.

Чиабатта (итальянский хлеб с добавлением оливкового масла)

Совет: тесто замешивается по программе Тесто (Dough). Изготавливаются булочки, а затем запекаются.

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Теплая вода	175мл	310мл	375мл	450мл
Пекарская смесь для хлеба чиабатта	375гр.	625гр.	750гр.	900гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Квасной хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Чуть теплая вода	225мл	375мл	450мл	540мл
Пекарская смесь для квасного хлеба	360гр.	600гр.	750гр.	900гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб из ржаной непросеянной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Теплая вода	240мл	425мл	550мл	660мл
Смесь для выпечки хлеба из непросеянной муки	360гр.	600гр.	750гр.	900гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	1 пакетик	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Черный хлеб из муки грубого помола

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Чуть теплая вода	225мл	375мл	450мл	540мл
Смесь для выпечки хлеба из муки грубого помола	360гр.	600гр.	750гр.	900гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	1 пакетик	1 ½ пакетика	1¾ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Плетенка из дрожжевого теста

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Теплая вода или молоко	185мл	310мл	375мл	450мл
Пекарская смесь для плетенки из дрожжевого теста	375гр.	625гр.	750гр.	900гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Бастрое (RAPID)

Внимание! При использовании программы «Сладкий хлеб» (Sweetbread) хлеб получается более пышным. Используйте порции уровня I — в противном случае объем будет слишком большим.

ХЛЕБ С КЛЮКВОЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Молоко	135мл	190мл	220мл	264мл
Яйца	1	3	4	5
Молочный жир	3 ст. л.	5 ст. л.	6 ст. л.	7 ст. л.
Сахар	3 ст. л.	5 ст. л.	6 ст. л.	7 ст. л.
Соль	1¼ ч. л.	2 ч. л.	2 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Кожура лимона	½ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Хлебопекарная мука	300гр.	500гр.	620гр.	750гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик
Сушеная клюква или сушеные вишни	30гр.	60гр.	75гр.	90гр.
Толченое ядро грецкого ореха	30гр.	60гр.	75гр.	90гр.

Программа: Сладкое (Sweet)

ХЛЕБ С ОРЕХАМИ, КОРИЦЕЙ И ИЗЮМОМ

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	200мл	330мл	450мл	540мл
Растительное масло	1 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.	5 ст. л.
Корица	½ ч. л.	1 ч. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Темно-коричневый сахар	¾ ст. л.	1¼ ст. л.	1 ½ ч. л.	1¾ ч. л.
Изюм	50гр.	80гр.	110гр.	130гр.
Орехи	50гр.	80гр.	110гр.	130гр.
Соль	1 ч. л.	2 ч. л.	2 ½ ч. л.	2¾ ч. л.
Хлебопекарная мука	280гр.	460гр.	580гр.	700гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Сладкое (Sweet)

СЛАДКИЙ ХЛЕБ С НАЧИНКОЙ

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	130мл	210мл	270мл	325мл
Яйца	1	3	4	5
Растительное масло	1 ст. л	3 ст. л	4 ст. л	5 ст. л
Сахар	1 ст. л	3 ст. л	4 ст. л	5 ст. л
Соль	1ч. л.	2 ч. л.	2 ½ ч. л.	2¾ ч. л.
Хлебопекарная мука	280гр.	460гр.	580гр.	700гр.
Изюм	40гр.	75гр.	100гр.	120гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Сладкое (Sweet)

ПРАЗДНИЧНЫЙ ХЛЕБ

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	100мл	150мл	180мл	215мл
Молоко	70мл	230мл	300мл	360мл
Растительное масло	1½ ст. л	3 ст. л	4 ст. л	5 ст. л
Соль	1½ ч. л.	2 ½ ч. л.	3 ч. л.	3½ ч. л.
Сахар	3 ст. л	5 ст. л	6 ст. л	7 ст. л
Хлебопекарная мука	280гр.	460гр.	580гр.	470гр.
Толченые ядра грецкого ореха	50гр.	80гр.	110гр.	90гр.
Цукаты	50гр.	80гр.	110гр.	90гр.
Сухие дрожжи	¼ пакетика	¾ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Сладкое (Sweet)

ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	200мл	340мл	460мл	550мл
Маргарин или сливочное масло	1 ст. л	2 ст. л	2 ½ ст. л	2¾ ст. л
Соль	1 ч. л.	2 ч. л.	2 ½ ч. л.	2¾ ч. л.
Сухое молоко	1 ст. л	2ст. л	2 ½ ст. л	2¾ ст. л.
Сахар	2 ст. л	4 ст. л	5 ст. л	6 ст. л
Хлебопекарная мука	305гр.	500гр.	620гр.	750гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Сэндвич (Sandwich)

ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ ИЗ НЕОБРАБОТАННОЙ НЕПРОСЕЯННОЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

РАЗМЕР БУХАНКИ	550 гр.	1000 гр.	1200 гр.	1400 гр.
Вода	300мл	450мл	570мл	690мл
Непросеянная пшеничная мука	290гр.	500гр.	620гр.	750гр.
Сухое молоко	1¼ ст. л	2 ст. л	2 ½ ст. л	2¾ ст. л
Соль	1¼ ч. л.	2 ч. л.	2 ½ ч. л.	2¾ ч. л.
Маргарин или сливочное масло	1¼ ст. л	2 ст. л	2 ½ ст. л	2¾ ст. л
Мед	2 ст. л	3 ст. л	4 ст. л	4 ст. л
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Сэндвич (Sandwich)

Замес теста

Тесто легко замешивается с помощью программы Тесто (Dough) хлебопечки. Далее тесто обрабатывается и выпекается в духовке. Ингредиенты добавляются во второй фазе замеса теста, после звукового сигнала. В программе Тесто (Dough) отсутствуют фазы выпечки. Дозы для замеса теста мы приводим ниже.

Французский багет

Количество теста	СРЕДНЕЕ	БОЛЬШОЕ
Вода	375 мл	550 мл
Сухая пшеничная закваска	25 гр.	50 гр.
Соль	1 ч. л.	½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	½ ч. л.
Хлебопекарная мука	75 гр.	100 гр.
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

Программа: Тесто (Dough)

- Когда тесто готово, его разделяют на 2–4 части, раскатывают на длинные колбаски и оставляют подниматься на 30–40 мин. На верхней поверхности делаются надрезы по диагонали, а затем хлеб помещается в духовку для выпечки.

Пицца из непросеянной муки

Количество теста	СРЕДНЕЕ	БОЛЬШОЕ
Вода	150 мл	225 мл
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.
Оливковое масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Непросеянная пшеничная мука	300 гр.	450 гр.
Пророщенная пшеница	1 ст. л.	1½ ст. л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика

Программа: Тесто (Dough)

- Тесто раскатывают, вырезают из него круги и оставляют подниматься на 10 мин.
- Сверху на тесто равномерно наносят соус и накладывают нужную начинку.
- Изделие выпекается 20 мин.

Круассаны

Количество теста	14 кусочков
Яйцо	1
Вода или молоко наливаются до уровня:	225 мл
Сливочное масло	60 гр.
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Хлебопекарная мука	400 гр.
Сухие дрожжи	¼ пакетика

Программа: Тесто (Dough)

- Выньте тесто из емкости, замесите и оставьте подниматься, а затем замесите снова.
- Накройте тесто и поместите его на 30 мин. в холодильник.
- Раскатайте тесто до получения прямоугольника, а затем равномерно полейте его топленным сливочным маслом (не наливая на края). Сложите тесто трижды, как конверт. Повторите описанную процедуру трижды.
- Положите тесто в полиэтиленовый пакет примерно на 1 час или на ночь в холодильник.

- Раскатайте тесто до получения прямоугольника, а затем порежьте его на 9 (18) квадратов. Разрежьте каждый квадрат по диагонали.
- Скатайте треугольники, начиная с широкого конца, а затем выложите их на смазанную маслом форму.
- Смажьте их яичным желтком и печите 20 мин. в духовке при температуре 190°C. Не открывайте духовку раньше времени.

Кофейное пирожное

Количество теста	СРЕДНЕЕ	БОЛЬШОЕ
Молоко	170 мл	225 мл
Соль	¾ ч. л.	½ ч. л.
Яичный желток	1	1
Сливочное масло или маргарин	10 гр.	20 гр.
Хлебопекарная мука	350 гр.	450 гр.
Сахар	35 гр.	50 гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика

Программа: Тесто (Dough)

- Выньте тесто из емкости и замесите его.
- Придайте ему круглую или квадратную форму, а затем добавьте указанные ниже ингредиенты.

Топленое сливочное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Сахар	75 гр.	100 гр.
Тертая корица	1 ч. л.	1½ ч. л.
Ядра орехов	60 гр.	90 гр.
Сахарная глазурь в желаемом количестве		

- Намажьте сливочное масло на тесто.
- Смешайте сахар, корицу и орехи в чаше, а затем равномерно разложите полученную массу на сливочном масле.
- Оставьте тесто на 30 мин. в теплом месте, а затем начните выпечку.

Сдобные крендели

Количество теста	СРЕДНЕЕ	БОЛЬШОЕ
Вода	200 мл	300 мл
Соль	¾ ч. л.	½ ч. л.
Хлебопекарная мука	360 гр.	540 гр.
Сахар	½ ч. л.	¾ ч. л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика

1 яйцо (слегка взбитое) для смазывания

Крупная соль для посыпки

Засыпьте в контейнер все ингредиенты, кроме яйца и крупной соли.

Программа: Тесто (Dough)

- Когда таймер обнулится и прозвучит звуковой сигнал, нажмите кнопку «Старт/Стоп» (START/STOP).
- Разогрейте духовку до 230 °С.
- Разделите тесто на куски и придайте каждому из них форму длинной тонкой колбаски.
- Изготовьте крендели и выложите их на смазанную маслом форму.
- Смажьте крендели взбитым яйцом и посолите.
- Крендели выпекаются при температуре 200°C в течение 12–15 мин. в предварительно разогретой духовке.

Булочки из дрожжевого теста

При желании можно перед выпеканием добавить в центр абрикосы, а после выпекания посыпать булочки сахарной пудрой.

Булочки	9 шт.	12 шт.
Молоко	100 мл	200 мл
Соль	¼ ч. л.	1 ч. л.
Вода	30 мл	45 мл
Сливочное масло	30 гр.	45 гр.
Яйцо целиком	1	1+1
яичный желток		
Хлебопекарная мука	350 гр.	450
Сахар	1½ ст. л.	2 ст. л.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика

Программа: Тесто (Dough)

Придайте тесту желаемую форму или размесите его для булочек с корицей (датские плюшки)

Начинка

Топленое сливочное масло / маргарин	50 гр.	100 гр.
Сахар	50 гр.	100 гр.
Тертая корица	½ ч. л.	¾ ч. л.
Сахарная глазурь в желаемом количестве.		

- Выньте тесто из формы для выпекания и тщательно размесите.
- Раскатайте тесто до прямоугольной формы на посыпанной мукой поверхности, а затем нанесите на тесто слой масляного крема. Смешайте сахар с корицей и насыпьте равномерным слоем на масляный крем.
- Скатайте тесто, начиная с более широкого конца. Загните получившийся рулет по бокам.
- Разрежьте рулет на кусочки и выложите их на форму на достаточном расстоянии друг от друга.
- Оставьте на 40 мин.
- Выпечка осуществляется при температуре 190 °С в течение 25–30 мин. в предварительно разогретой духовке.
- Еще горячую выпечку покройте сахарной глазурью.

Булочки с отрубями

Ингредиенты для булочек с отрубями	9 шт.	12 шт.
Вода	325 мл	430 мл
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сливочное масло или маргарин	30 гр.	40 гр.
Порошок чистого лецитина*	5 гр.	8 гр.
Хлебопекарная мука	400 гр.	600 гр.
Отруби	75 гр.	100 гр.
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Тесто (Dough)

- Выньте тесто после завершения программы.
- Вымесите тесто, разделите его на куски и придайте им форму булочек для дальнейшей выпечки.
- Выпечка осуществляется при температуре 200 °С в предварительно разогретой духовке.

* Порошок чистого лецитина — натуральный эмульгатор, который увеличивает объем хлеба и делает мякиш более мягким и легким, а также помогает хлебу дольше оставаться свежим.

Рождественский кекс

Ингредиенты для рождественского кекса	100 гр.
Молоко	125 мл
Масляный крем	125 гр.
Яйца	1
Ром	3 ст. л.
Хлебопекарная мука	500 гр.
Сахар	100 гр.
Лимонные цукаты	50 гр.
Апельсиновые цукаты	25 гр.
Изюм	100 гр.
Соль	1 щепотка
Корица	2 щепотки
Сухие дрожжи	2 пакетика

Программа: Тесто (Dough)

Выньте тесто из емкости и поместите его в форму для рождественского кекса. Выпечка осуществляется при температуре 180°C (160°C в печи с циклотермическим обогревом) примерно 60–75 мин. (при большом количестве).

Бриоши

Ингредиенты	9 шт.	12 шт.
Яйцо	1	2
Вода или молоко наливаются до уровня	225 мл	300 мл
Сливочное масло или маргарин	55 гр.	75 гр.
Соль	½ ч. л.	¾ ч. л.
Сахар	40 гр.	50 гр.
Хлебопекарная мука	400 гр.	540 гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Тесто (Dough)

- Выньте тесто из емкости, вымесите и разрежьте на куски.
- Из каждого куса нужно скатать один маленький и один большой шарик.
- Поместите большой шарик в смазанную маслом форму для бриошей. Маленький шарик кладется сверху. Дождитесь, пока тесто поднимется до удвоения объема.
- Смешайте яйца с небольшим количеством сахара, смажьте бриоши полученной смесью и начинайте выпечку.

Конфитюр

С помощью хлебопечки легко приготовить варенье, джем или конфитюр. Даже если вы никогда раньше не готовили конфитюр, стоит попробовать. У вас обязательно получится.

Ниже описан процесс приготовления.

- Моеются свежие спелые фрукты. Очищаются от кожуры яблоки, персики, груши и другие фрукты с трудно снимаемой кожурой.
- Всегда следует придерживаться рекомендованных доз ингредиентов, поскольку они точно определены для программы «Повидло» (Marmalede). В противном случае конфитюр может слишком рано закипеть или вылиться из емкости.
- Взвесьте фрукты и порежьте их на кубики (размером не больше 1 см) или засыпьте их желирующим сахаром в соотношении 2:1 в указанном количестве. Нельзя использовать обычный сахар или насыпать желирующий сахар в соотношении 1:1, поскольку конфитюр получится недостаточно густым.
- Фрукты смешиваются с сахаром, после чего запускается программа, работающая полностью автоматически.

- Через 80 мин. прозвучит звуковой сигнал, после которого конфитюр можно насыпать в стеклянные банки. Банки нужно плотно закрыть.

Клубничный джем

Вымытые и очищенные свежие ягоды клубники в измельченном виде или в виде пюре	900 гр.
Желирующий сахар в соотношении 2:1	500 гр.
Сок лимона	1 ст. л.

- Смешайте все ингредиенты в емкости пластмассовой мешалкой.
- Выберите и запустите программу «Повидло» (Marmalede).
- С помощью лопатки удалите остатки сахара по краям емкости.
- После звукового сигнала выньте емкость из прибора прихватками для духовки.
- Залейте конфитюр в стеклянные банки и плотно их закройте.

Джем из ягод

Размороженные ягоды	950 гр.
Желирующий сахар в соотношении 2:1	500 гр.
Сок лимона	1 ст. л.

- Смешайте все ингредиенты в емкости.
- Выберите и запустите программу «Повидло» (Marmalede).
- С помощью лопатки удалите остатки сахара по краям емкости.
- После звукового сигнала выньте емкость из прибора прихватками для духовки.
- Залейте конфитюр в стеклянные банки и плотно их закройте.

Апельсиновый джем

Очищенные от кожуры и нарезанные кубиками апельсины	900 гр.
Очищенные от кожуры и нарезанные кубиками лимоны	100 гр.
Желирующий сахар в соотношении 2:1	500 гр.

- Очистите апельсины и лимоны от кожуры и измельчите их.
 - Добавьте сахар и смешайте все ингредиенты в емкости.
 - Выберите и запустите программу «Повидло» (Marmalede).
 - С помощью пластмассовой лопатки удалите остатки сахара по краям емкости.
 - После звукового сигнала выньте емкость из прибора прихватками для духовки.
- Залейте конфитюр в стеклянные банки и плотно их закройте.

Поиск и устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Хлеб поднимается, а затем оседает.		<ul style="list-style-type: none"> – На 1-2 ч. л. меньше воды/молока, используйте более прохладную жидкость. – На ¼ ст. л. больше соли. – На 1-2 ст. л. больше муки, используйте свежую муку правильного типа. – На ½-¼ меньше дрожжей, используйте свежие дрожжи правильного типа, выберите правильную настройку.
Хлеб поднимается слишком высоко.	<ul style="list-style-type: none"> – Много дрожжей. – Много муки или мука неправильного типа. – Мало соли. – Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием. 	<ul style="list-style-type: none"> – На 1-2 ч. л. меньше воды/молока, используйте более прохладную жидкость. – На ¼ ст. л. больше соли. – На ½ ст. л. меньше сахара или меда. – На 1-2 ст. л. меньше муки. – На ½-¼ меньше дрожжей, выберите правильную настройку.
Хлеб недостаточно поднимается.	<ul style="list-style-type: none"> – Мало дрожжей. – Старые дрожжи или неправильный тип дрожжей. – Много или мало жидкости. – Крышка была открыта во время подъема теста. – Использован неправильный тип муки или старая мука. – Добавленная жидкость была слишком холодная или горячая. – Не добавлен сахар. 	<ul style="list-style-type: none"> – На 1-2 ст. л. больше воды/молока. – На ¼ ч. л. меньше соли. – На ½ ст. л. больше сахара или меда. – Используйте свежую муку правильного типа. – На ½-¼ больше дрожжей, используйте свежие дрожжи правильного типа, выберите правильную настройку.
Хлеб низкий и тяжелый.		<ul style="list-style-type: none"> – Используйте свежую муку правильного типа. – Добавьте дрожжи, используйте свежие дрожжи правильного типа, выберите правильную настройку.
Корочка слишком светлая.		<ul style="list-style-type: none"> – На ½ ст. л. больше сахара или меда. – Выберите правильные настройки.

Хлеб недопечен.		– Выберите правильные настройки.
Хлеб перепечен.		– На ½ ст. л. меньше сахара или меда. – Выберите правильные настройки.
Смесь не перемешивается.		– Следует правильно установить форму для выпечки и нож для замешивания на вал.
При большой высоте над у. м.		– На 1-2 ст. л. меньше воды/молока. – На ½ ст. л. меньше сахара или меда. – На ⅛-¼ ч. л. меньше дрожжей.
Хлеб не подошел.	<ul style="list-style-type: none"> – Забыли добавить дрожжи или добавили старые или заплесневелые дрожжи. – Действие дрожжей слабое из-за контакта с солью или горячим ингредиентом. – Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием. 	<ul style="list-style-type: none"> – Дрожжи должны быть использованы в течение 48 часов после открывания упаковки. Не используйте дрожжи с истекшим сроком годности. – Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, и жидкость в начале, а дрожжи в конце. – Ингредиенты должны быть теплыми.
Цельнозерновой хлеб получился низкий.	– Это нормально для цельнозернового хлеба; это хлеб имеет более плотную текстуру.	– Для более легкой текстуры используйте 50% количества цельнозерновой муки, от указанного в рецепте.
Верхушка цельнозернового хлеба неровная и с трещинами.	– Это нормально для цельнозернового хлеба, приготовленного в вашей хлебопечи; действие глютена в ходе замеса, подъема и выпекания.	<ul style="list-style-type: none"> – Используйте программу «Быстрая выпечка цельнозернового хлеба» с сокращенным временем подъема теста. – Внешний вид не влияет на вкус и качество хлеба.
В середине хлеба большая дырка или на хлебе потрескавшаяся корочка.	– Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием.	<ul style="list-style-type: none"> – Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, и дрожжи в конце. – При использовании функции «Отсрочка старта» убедитесь, что дрожжи в середине емкости.
Хлеб плотный, с комочками.	<ul style="list-style-type: none"> – Много жидкости. – Мало дрожжей. – Много муки. – Старые ингредиенты или неправильный тип муки. 	<ul style="list-style-type: none"> – На 1-2 ст. л. меньше жидкости, используйте точные мерные емкости. – Больше дрожжей на ¼ ч. л. – Уменьшить количество муки.

		– Используйте свежие ингредиенты.
Хлеб влажный, с дырками.	– Много жидкости. – Мало соли.	– Используйте точные мерные емкости. – При высокой влажности добавляйте меньше жидкости. – В зависимости от серии выпуска мука может по-разному впитывать воду.
Под корочкой образовался воздушный пузырь.	– Тесто плохо перемешано.	– Это иногда случается. Если это часто повторяется, добавьте 1 ст. л. жидкости.
При нажатии на кнопку start/stop дисплей показывает «Н:НН».	– Температура в хлебопечи слишком высокая для приготовления хлеба.	– Нажмите кнопку start/stop и отключите прибор от электросети. Выньте форму для выпечки и оставьте крышку открытой, чтобы прибор охладился.