

gorenje

Aparat za peko kruha
Aparat za pečenje kruha
Aparat za pečenje hleba
Bread maker
Cuptor de paine
Kenyérre gyártó
Хлібопіч
Pekáč
Domáci pekárna
Wypiekacz do chleba
Хлебопечка
Хлебопекарна
Brotbackautomat



BM 1210 BK

Recepti za peko kruha	SI
Recepti za pekač kruha	BIH HR
Recepti za pečenje hleba	SRB MNE
Bread recipes using making mixes	GB
Rețete de pâine folosind amestecuri pentru copt	RO
Kenyér receptek lisztkeverékből	H
Хлібопіч	UA
Recepty na chlieb s rôznych zmesí	SK
Recepty na chleba při použití směsí na pečení	CZ
Przepisy chleba z użyciem wypiekacza do chleba	PL
Рецепты хлеба с использованием вкарских смесей	RUS
Рецепти за машина за хляб	BG
Rezepte zum brotbacken	DE

SI	Recepti za peko kruha	3
HR, BIH	Recepti za pekač kruha	28
SRB - MNE	Recepti za pečenje hleba	52
GB	Bread recipes using making mixes	77
RO	Rețete de pâine folosind amestecuri pentru copt.....	100
HU	Kenyér receptek lisztkeverékbő.....	126
BG	Рецепти за машина за хляб	150
UA	Хлібопіч	174
SK	Recepty na chlieb s rôznych zmesí	200
CZ	Recepty na chleba při použití směsí na pečení.....	225
PL	Przepisy chleb z użyciem wypiekacza do chleba	249
RU	Рецепты хлеба с использованием пекарских смесей	272
DE	Rezepte zum Brotbacken	298

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 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH
3	WHOLE WHEAT
4	QUICK
5	SWEET
6	ULTRA FAST
7	GLUTEN FREE
8	DOUGHT
9	JAM
10	CAKE
11	SANDWICH
12	BAKE

Tradicionalni beli kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	480ml
Margarina ali maslo	1 ½ jž	2 jž
Sol	1 ¾ čž	2 čž
Mleko v prahu	2 jž	2 ½ jž
Sladkor	2 jž	2 ½ jž
Krušna moka	500g	620g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Beli kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Pšenični zdrob	150g	200g
Krušna moka	350g	500g
Kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: FRENCH

Kruh z oreški in rozinami

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

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda ali mleko	275ml	350ml
Margarina ali maslo	30g	40g
Sol	½ čž	¾ čž
Sladkor	1 jž	2 jž
Krušna moka	500g	650g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček
Rozine	75g	100g
Zdrobljeni orehi	40g	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 zmočite testo z vodo in ga potrosite z makovimi zrni. Z roko rahlo vtisnite zrna v testo.

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Krušna moka	500g	670g
Koeuzni zdrob	75g	130g
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Cela ali mleta nakova zrna	50g	75g
Nastrgan muškato orešček	1 ščepec	2 ščepec
Maslo	15g	20g
Nastrgan sir Parmezan	1 jž	1 ½ jž
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

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	900g	1200g
Voda	375ml	550ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Rastlinsko olje	1 jž	1 ½ čž
Krušna moka	525g	700g
Pšenična moka Durum	75g	100g
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Italijanski beli kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Rastlinsko olje	1 jž	1 ½ jž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Krušna moka	475g	650g
Koruzni zdrob	100g	150g
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: SANDWICH (BASIC)

Ovseni kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarina ali maslo	25g	30g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Rjavi sladkor	1 čž	1 ½ čž
Valjan oves – mehki kosmiči	150g	200g
Krušna moka	375g	550g
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Kruh s sirotko

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Sirotka	375ml	550ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Krušna moka	500g	760g
Suhi kvas	¼zavojčka	1 zavojček

Program: FRENCH

Grobozrnati beli kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mleko	275ml	350ml
Margarina ali maslo	25g	30g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Krušna moka	500g	650g
Suhi kvas	¼zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Polnozrnati kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarina ali maslo	25g	35g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Krušna moka	270g	380g
Polnozrnata moka	270g	380g
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Kruh z rozinami

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

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	275ml	350ml
Margarina ali maslo	30g	40g
Sol	½ čž	¾ čž
Med	1 jž	2 jž
Krušna moka	500g	650g
Cimet	¾ čž	1 čž
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček
Rozine / suho sadje	75g	100g

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	900g	1200g
Voda	300ml	450ml
Sol	1 čž	1½ čž
Posušeno psenično kvasilo*	25g	40g
Krušna moka	500g	670g
Sladkor	1 čž	1½ čž
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: FRENCH

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

Čebulni kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Sol	1 čž	1½ čž
Sladkor	1 čž	1 čž
Pražena čebula	50g	75g
Krušna moka	540g	760g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Sladek kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Sveže mleko	275ml	400ml
Margarina ali maslo	25g	35g
Jajca	2	4
Sol	1 čž	1½ čž
Med	2jž	3jž
Krušna moka	500g	700g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

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	900g	1200g
Voda ali mleko	300ml	400ml
Margarina ali maslo	25g	35g
Jaica	1	1
Pasiran kuhan krompir	150g	200g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Krušna moka	630g	780g
Suhi kvas	1 zavojček	1½zavojčka

Program: BASIC

Kruh s kvasilom

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Suho kvasilo	½ zavojčka	¾zavojčka
Voda	350ml	450ml
Začimbe za kruh	½ čž	1 čž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Ržena moka	250g	340g
Krušna moka	250g	340g
Suhi kvas	1 zavojček	1½zavojčka

Program: BASIC

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

Grahamov kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Maslo ali margarina	25g	30g
Med	1 čž	1 ½ čž
Kis	¼ čž	1 jž
Pšenična polnozrnata moka	500g	700g
Suhi kvas	1 zavojček	1½zavojčka

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 vtrite v testo.

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Ržena moka	170g	220g
Pšenična polnozrnata moka	170g	220g
Moka iz pire	170g	220g
Sirup iz pese	1 čž	1 ½ čž
Zrna pimenta (klinčki)	¼ čž	1 ½ čž
Koriander	¼ čž	1 ½ čž
Nastrgan muškatni orešček	1 čž	2 čž
Sol	1 čž	1 čž
Suho kvasilo	½ zavojčka	¾zavojčka
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Rženi kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Suho kvasilo	½ zavojčka	¾ zavojčka
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	½ čž	¾ čž
Rženi kruh	10g	15g
Ržena moka	300g	400g
Krušna moka	200g	260g
Kvas	1 zavojček	1½zavojčka

Program: WHOLE WHEAT

Kruh z jabolki in orehi

900g

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

900g

Sirotko	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

900g

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

900g

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	900g	1200g
Voda	500ml	700ml
Margarina ali maslo	30g	50g
Sol	1 ½ čž	2 čž
Sladkor	1 ½ čž	2 čž
Kis	1 ½ jž	2 jž
Polnozrnata moka	550g	750g
Kosmiči sedmih žitaric	200g	300g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: WHOLE WHEAT

Bavarski polnozrnati kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	300 ml	360ml
Pšenična polnozrnata moka	400g	570g
Ržena polnozrnata moka	125g	150g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Kumina	1 jž	2 jž
Povprečno velik krompir kuhan in potlačen	100g	150g
Suho kvasilo	½ zavojčka	¾ zavojčka
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: WHOLE WHEAT

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

Javorjev polnozrnati kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Maslo ali margarina	25g	35g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Javorjev sirup	1 ½ jž	2 jž
Krušna moka	540g	260g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Jogurtov polnozrnatih kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda ali mleko	250ml	300ml
Jogurt	150g	200g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Kis	¼ jž	1 jž
Pšenična polnozrnatna moka	500g	700g
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Kruh z otrobi

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarina ali maslo	30g	40g
Sol	1 čž	1½ čž
Sladkor	1 čž	1½ čž
Pšenični otrobi	75g	100g
Pšenični kalčki	50g	70g
Pšenična polnozrnatna moka	400g	650g
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: WHOLE WHEAT

Kruh z žitaricami

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	450ml	650ml
Pšenična polnozrnatna moka	175g	250g
Ržena polnozrnatna moka	175g	250g
Grobo mleta ržena moka	50g	70g
Grobo mleta moka iz nezrele pira	50g	70g
Ajdova moka	50g	70g
Sončnična semena	35g	50g
Bučna semena	35g	50g
Lanena semena	1 jž	1 ½ čž
Sezam	1 jž	1 ½ čž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Med	1 čž	1 ½ čž
Suho kvasilo	½ zavojčka	¾ zavojčka
Suhi kvas	1 zavojček	1½ 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	900g	1200g
Sirotka	400ml	500ml
Polnozrnata moka iz pira	230g	280g
Polnozrnata ržena moka	180g	230g
Grobo mleta moka iz pira	180g	180g
Sončnična semena	75g	100g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Suho kvasilo	¾ zavojčka	1 zavojček
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

100% polnozrnati kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Med	1 čž	2 čž
Pšenična polnozrnata moka	540g	760g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: WHOLEMEAL

Črn kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	400ml	450ml
Grobo mleta polnozrnata ržena moka	180g	180g
Polnozrnata ržena moka	180g	180g
Polnozrnata pšenična moka	230g	280g
Črni slad pridelan iz praženega ječmenovega slada – na voljo v trgovinah z naravno prehrano – kruhovi sredici daje temno barvo	10g	15g
Sol	1 čž	1½ čž
Sončnična semena	75g	100g
Sirup temne pese	¾ zavojčka	1 zavojček
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček
Suhi kvasilo	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: WHOLE WHEAT

Polnozrnati kruh z grobo moko

Čisti pšenični polnozrnati kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Rastlinsko olje	1 jž	1 ½ jž
Med	¼ čž	1 čž
Sirup iz pese	¼ čž	1 čž
Pšenična polnozrnata moka	500g	760g
Pravi pšenični gluten	¼ jž	1 jž
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: WHOLE WHEAT

Pivski kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	200ml	225ml
Pivo	200ml	225ml
Pšenična polnozrnata moka	230g	280g
Ajdova moka	180g	180g
Polnozrnata moka iz pire	180g	180g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sezam	50g	75g
Črni slad (ječmenov slad)	5g	10g
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček
Suho kvasilo	¼ zavojčka	1 zavojček

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	900g	1200g
Mleko	250ml	330ml
Krušna moka	425g	570g
Sladkor	1 ½ jž	2jž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Posušene in grobo narezane slive	15g	20g
Hrustljavi kosmiči	50g	75g
Kokosovi kosmiči	< ¼ jž	< 1 jž
Maslo	25g	35g
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

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	900g	1200g
Mleko ali Voda	280ml	350ml
Rum 40%	1 jž	2 jž
Maslo	30g	40g
Pšenična polnozrnata moka	500g	650g
Hojev (jelkov) med	2 jž	3 jž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Cela orehova jedrca*	40g	60g
Rozine (namočene v rumu)*	50g	75g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

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	900g	1200g
Voda ali Mleko	250ml	300ml
jogurt	150g	200g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Krušna moka	500g	700g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Francoski medeni kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	325ml	450ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Olivno olje	2 jž	1 ½ jž
Med	1 ½ jž	¾ jž
Krušna moka	450g	600g
Pšenična moka	75g	100g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

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	900g	1200g
Mleko ali Voda	200ml	300ml
Margarina ali maslo	30g	40g
Cela jajca	1	1
Sol	1 čaj	1 ½ čaj
Sladkor	1 ž	1 ½ ž
Skuta (groba)	125g	200g
Krušna moka	500g	700g
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Kruh z amarettom

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

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mleko ali Voda	200ml	200ml
Amaretto	75ml	100ml
Krušna moka	500g	650g
Sladkor	1 ž	2 ž
Sol	1 ½ čaj	1 ¾ čaj
Maslo	30g	40g
Mandljevi lističi	75g	100g
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

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	900g	1200g
Sirotko	375ml	550ml
Sol	1 čaj	1 ½ čaj
Maslo	10 g	20g
Sladkor	1 čaj	1 ½ čaj
Krušna moka	500g	760g
Svež in fino nasekljan petršilj ali mešana zelišča	1 ½ ž	2 ž
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC (takojšnja peka)

Rižev kruh

- Riž skuhaite v veliki količini vode, nato pustite, da se ohladi. Shranite vodo, v kateri se je kuhala 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	900g	1200g
Voda, v kateri ste kuhali riž	300ml	350ml
Krušna moka	540g	650g
Oblozrnat riž (surova masa)	50g	75g
Sladkor	2 čž	3 čž
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Kruh s korenčkom

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	275ml	350ml
Maslo	25g	30g
Krušna moka	500g	650g
Fino nasekljan korenček*	60g	90g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

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 pecite takoj in ga pojedite, ko je še svež.

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Jajca	2	4
z vodo ali mlekom do	275ml	400ml
Margarina ali maslo	25g	35g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Krušna moka	500g	700g
Kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

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	900g	1200g
Voda	375ml	550ml
Maslo	30g	40g
Krušna moka	525g	700g
Sol	1 čž	1½ čž
Sladkor	1 čž	1½ čž
Sončnična semena	35g	50g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

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	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Krušna moka	260g	320g
Ržena moka	400g	450g
Sol	1 čž	1½ čž
Fino nasekljane suhe fige	50g	60g
Nasekljani orehi	50g	60g
Med	1½ čž	2 čž
Suho kvasilo	¾ zavojčka	1 zavojček
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

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 izvirno darilo za poroko, ob selitvi in drugih priložnostih.

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Sirotko	250ml	330ml
Voda	150ml	200ml
Ržena moka	175g	240g
Polnozrnata ržena moka	175g	240g
Krušna moka	225g	300g
Sladkor	1 čž	1½ čž
Suho kvasilo	¾ zavojčka	1 zavojček
Suhi kvas	1 zavojček	1¾ zavojčka

Program: BASIC

Zeliščni kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Suho kvasilo	½ zavojčka	¾ zavojčka
Krušna moka	500g	660g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Koriander	½ čž	¾ čž
Mleti janež	½ čž	¾ čž
Janeževa semena	½ čž	¾ čž
Suhi kvas	1 zavojček	1¼ 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	900g	1200g
Voda	350ml	480ml
Krušna moka	525g	700g
Pšenična moka Durum	75g	100g
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Nasekljana zelišča: peteršilj, koper in kreša	1 ½ jž	2 jž
Fino zdrobljeni krlji česna	2 čž	3 čž
Maslo	15g	20g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

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	900g	1200g
Voda	325ml	450ml
Krušna moka	500g	700g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Maslo	15g	20g
Praženi mandljevi lističi	75g	100g
Semena zelene paprike (zeleni poper)	1 jž	1 ½ jž
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Koruzni kruh

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

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	300ml	400ml
Maslo	25g	30g
Krušna moka	540g	700g
Koruzni zdrob	60g	80g
Nasekljana kislj jabolka z lupino	1	1
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Kruh z bučami

VELIKOST ŠTRUCE	900g
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	900g
voda	440ml
Pšenična polnozrnata moka	700g
Grobo mleta polnozrnata pšenična moka	100g
Fino nasekljani fileti inčunov	11
Rdeča jabolka z lupino, izdobljena ter narezana na tanke rezine	1 ½
Oljčno olje	2 jž
Suhi kvas	1 ½ zavojčka

Program: BASIC

Vinogradniški kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g
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	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Olivno olje	1 jž	1 jž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Origano	¼ čž	1 čž
Sir parmezan	2 ½ jž	3 ½ jž
Koruzni zdrob	100g	150g
Krušna moka	475g	650g
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Kruh z bučkami (zucchini)

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

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	50ml	75ml
Krušna moka	500g	750g
Drobno nasekljane surove bučke	300g	450g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Sladkor	1 čž	1 ½ čž
Suhi kvas	1 zavojček	1 zavojček

Program: BASIC

Frankovski kruh s slanino

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

VELIKOST ŠTRUCE	900g
Sirotk	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	900g	1200g
Mlačna voda	310ml	375ml
Mešanica moke za ciabatto	625g	750g
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Kvašeni kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda	375ml	450ml
Mešanica moke za kvašen kruh	600g	750g
Suhi kvas	¼ zavojčka	1 zavojček

Program: BASIC

Polnozrnati rženi kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda	425ml	550ml
Mešanica moke za polnozrnati rženi kruh	600g	750g
Suhi kvas	1 zavojček	1 zavojček

Program: BASIC

Črn kruh iz grobo mlete moke

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda	375ml	450ml
Mešanica moke za polnozrnati rženi kruh	600g	750g
Suhi kvas	1 zavojček	1 ½ zavojčka

Program: BASIC

Fina kvašena pletenica

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda ali mlačno mleko	310ml	375ml
Mešanica moke za fino kvašeno pletenico	625g	750g
Suhi kvas	$\frac{3}{4}$ zavojčka	1 zavojček

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	900g	1200g
Mleko	190ml	220ml
Jačca	3	4
Maslo, olje	5 jž	6 jž
Sladkor	5 jž	6 jž
Sol	2 čž	2 $\frac{1}{2}$ čž
Limonina lupina	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž
Krušna moka	500g	620g
Suhi kvas	$\frac{3}{4}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka
Posušene brusnice ali češnje	60g	75g
Nasekljani orehi	60g	75g

Program: SWEET

Kruh s cimetom, rozinami in oreški

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	330ml	450ml
Olje	3 jž	4 jž
Cimet	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž
Temen rjavi sladkor	1 $\frac{1}{4}$ jž	1 $\frac{1}{2}$ čž
Rozine	80g	110g
Oreški	80g	110g
Sol	2 čž	2 $\frac{1}{2}$ čž
Krušna moka	460g	580g
Suhi kvas	$\frac{3}{4}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka

Program: SWEET

Bogat sladek kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	210ml	270ml
Jajca	3	4
Olje	3 jž	4 jž
Sladkor	3 jž	4 jž
Sol	2 čž	2 $\frac{1}{2}$ čž
Krušna moka	460g	580g
Rozine	75g	100g
Suhi kvas	$\frac{3}{4}$ zavojčka	$\frac{3}{4}$ zavojčka

Program: SWEET

Počitniški kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	150ml	180ml
Mleko	230ml	300ml
Olje	3 jž	4 jž
Sol	2 ½ čž	3 čž
Sladkor	5 jž	6 jž
Krušna moka	460g	580g
Nasekljani orehi	80g	110g
Kandirano sadje	80g	110g
Suhi kvas	¾ zavojčka	¾ zavojčka

Program: SWEET

Kruh za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	340ml	460ml
Margarina ali maslo	2 jž	2 ½ jž
Sol	2 čž	2 ½ čž
Mleko v prahu	2jž	2 ½ jž
Sladkor	4 jž	5 jž
Krušna moka	500g	620g
Suhi kvas	½ zavojčka	¾ zavojčka

Program: Sandwich (BASIC)

Polnozrnatni kruh za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	450ml	570ml
Pšenična polnozrnata moka	500g	620g
Mleko v prahu	2 jž	2 ½ jž
Sol	2 čž	2 ½ čž
Margarina ali maslo	2 jž	2 ½ jž
Med	3 jž	4 jž
Suhi kvas	¾ zavojčka	1 zavojček

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 sestavite. 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 oglato 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, začeni 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 štručkah (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	¾ 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	1000g:
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.
- Stehtajte sadje in ga razrežite na majhne kose (največ 1cm).
- Dodajte navedeno količino želirnega sladkor gostote 2:1. Nikakor ne uporabljajte običajnega sladkorja ali želirnega 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 kuhlalnico 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 kuhlalnico 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.

Za še več receptov in nasvetov o uporabi, se lahko obrnete tudi na naslednje internet strani:

- http://www.kulinarika.net/forum/forum.asp?FORUM_ID=2&offset=40
- Na strani je v rubriki forumi od 14.06.2004 potekala daljša diskusija med uporabniki aparata za peko kruha. Tu lahko preberete tudi razna mnenja (preko 250 odgovorov) in sugestije, kot tudi recepture (v slovenščini).
- http://www.breadmachinedigest.com/recipes/recipes_loaf.html

Na strani je v angleškem jeziku še več receptov (okoli 130). Mnogi vsebujejo tudi energijske vrednosti. Potrebno je znanje angleškega jezika.

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 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH
3	WHOLE WHEAT
4	QUICK
5	SWEET
6	ULTRA FAST
7	GLUTEN FREE
8	DOUGHT
9	JAM
10	CAKE
11	SANDWICH
12	BAKE

Tradicionalni bijeli kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	480ml
Margarin ili maslac	1 ½ jž	2 jž
Sol	1 3/4 čž	2 čž
Mlijeko u prahu	2 jž	2 ½ jž
Šećer	2 jž	2 ½ jž
Krušno brašno	500g	620g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketića

Program: BASIC

Bijeli kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Pšenični zdrob	150g	200g
Krušno brašno	350g	500g
Kvasac	¾ paketića	1 paketića

Program: FRENCH

Kruh s orasima i rozinama

Savjet: Grožđice i oraha dodajte poslije zvučnog signala (pisak) kod drugog mijesenja.

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda ili mljeko	275ml	350ml
Margarin ili maslac	30g	40g
Sol	½ čž	¾ čž
Šećer	1 jž	2 jž
Krušno brašno	500g	650g
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketića
Grožđice	75g	100g
Mljeveni orasi	40g	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 pospite ga s makovim zrnjem. Lagano s rukom utisnite zrna u tijesto.

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Krušno brašno	500g	670g
Kukuruzni griz	75g	130g
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Cijela ili mljevena zrna maka	50g	75g
Nariban muškadni oraščić	1 prstohvata	2 prstohvata
Maslac	15g	20g
Naribani sir Parmezan	1 jž	1 ½ jž
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 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	900g	1200g
Voda	375ml	550ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Biljno ulje	1 jž	1 ½ čž
Krušno brašno	525g	700g
Pšenično brašno Durum	75g	100g
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketića

Program: BASIC

Talijanski bijeli kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Biljno ulje	1 jž	1 ½ jž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Krušno brašno	475g	650g
Kukuruzni griz	100g	150g
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketića

Program: SANDWICH

Zobeni kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarin ili maslac	25g	30g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Smeđi Šećer	1 čž	1 ½ čž
Zobene pahuljice	150g	200g
Krušno brašno	375g	550g
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketića

Program: BASIC

Kruh sa sirutkom

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Sirotko	375ml	550ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Krušno brašno	500g	760g
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketića

Program: FRENCH

Grubozrnati bijeli kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Mleko	275ml	350ml
Margarin ili maslac	25g	30g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Krušno brašno	500g	650g
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketića

Program: BASIC

Punozrnati kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarin ili maslac	25g	35g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Krušno brašno	270g	380g
Punozrnato brašno	270g	380g
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketića

Program: BASIC

Kruh s grožđicama

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

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	275ml	350ml
Margarin ili maslac	30g	40g
Sol	½ čž	¾ čž
Med	1 jž	2 jž
Krušno brašno	500g	650g
Cimet	¾ čž	1 čž
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketića
Grožđice/suho voće	75g	100g

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	900g	1200g
Voda	300ml	450ml
Sol	1 čž	1½ čž
Osušeni pšenični Kvasac*	25g	40g
Krušno brašno	500g	670g
Šećer	1 čž	1½ čž
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketića

Program: FRENCH

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

Lukov kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Sol	1 čž	1½ čž
Šećer	1 čž	1 čž
Prženi luk	50g	75g
Krušno brašno	540g	760g
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketića

Program: BASIC

Slatki kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Sveže Mlijeko	275ml	400ml
Margarin ili maslac	25g	35g
Jaja	2	4
Sol	1 čž	1 ½ čž
Med	2jž	3jž
Krušno brašno	500g	700g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 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	900g	1200g
Voda ili mlijeko	300ml	400ml
Margarin ili maslac	25g	35g
Jaja	1	1
Sol	150g	200g
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Krušno brašno	630g	780g
Suhi Kvasac	1 paketić	1½ paketića

Program: BASIC

Kruh s kvascom

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Suhi Kvasac*	½ zavojčica	¾zavojčica
Voda	350ml	450ml
Začimbe za kruh	½ čž	1 čž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Raženo brašno	250g	340g
Krušno brašno	250g	340g
Suhi kvasac	1 paketić	1½ paketića

Program: BASIC

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

Grahamov kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Maslac ili margarin	25g	30g
Med	1 čž	1 ½ čž
Ocat	¼ čž	1 jž
Pšenična punozrnato brašno	500g	700g
Suhi kvasac	1 paketić	1½ 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 utisnite u tijesto.

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Raženo brašno	170g	220g
Pšenična Punozrnato brašno	170g	220g
Brašno od pirea	170g	220g
Sirup od repe	1 čž	1 ½ čž
Zrnca pimenta (klinčeki)	¼ čž	1 ½ čž
Koriander	¼ čž	1 ½ čž
Nastrgan mušklatni orešček	1 čž	2 čž
Sol	1 čž	1 čž
Suha Kvasina	½ paketića	¾zavojčka
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Raženi kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Suha Kvasina*	½ zavojčka	¾ zavojčka
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	½ čž	¾ čž
Raženi slad	10g	15g
Raženo brašno	300g	400g
Krušno brašno	200g	260g
Kvasac	1 paketić	1½ paketića

Program: WHOLE WHEAT

Kruh s jabukama i orasima

900g

Jaja	2
Mlijeko	40 ml
Ulje	4 jž
Šećer	1 šilica
Jabuka, oguljena i naribana (Grammy 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

900g

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

900g

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	900g	1200g
Voda	500ml	700ml
Margarin ili maslac	30g	50g
Sol	1 ½ čž	2 čž
Šećer	1 ½ čž	2 čž
Ocat	1 ½ jž	2 jž
Neprosijano brašno	550g	750g
Komadići sedam žitarica	200g	300g
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketić

Program: WHOLE WHEAT

Bavarski kruh

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

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	300 ml	360ml
Pšenična neprosijano brašno	400g	570g
Raženo neprosijano brašno	125g	150g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Kim	1 jž	2 jž
Prosječno velik krumpir, kuhan i zgnječen	100g	150g
Suha Kvasina	¼ paketića	¾ paketića
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: WHOLE WHEAT

Javorov kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Margarin ili maslac	25g	35g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Javorjev sirup	1 ½ jž	2 jž
Krušno brašno	540g	260g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Jogurtov kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda ili mlijeko	250ml	300ml
Jogurt	150g	200g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Ocat	¾ jž	1 jž
Pšenično brašno	500g	700g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Kruh s mekinjama

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarina ali maslo	30g	40g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Pšenične mekinje	75g	100g
Pšenične klice	50g	70g
Pšenične klice	1 jž	1 ½ jž
Pšenično brašno	400g	650g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: WHOLE WHEAT

Kruh s žitaricama

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	450ml	650ml
Pšenično brašno	175g	250g
Raženo brašno	175g	250g
Grubo mljeveno brašno iz nezrele pire	50g	70g
Grobo mlita moka iz nezrele pire	50g	70g
Heljdino brašno	50g	70g
Sjemenke suncokreta	35g	50g
Bučine sjemenke	35g	50g
Sjemenke lana	1 jž	1 ½ čž
Sezam	1 jž	1 ½ čž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Med	1 čž	1 ½ čž
Suha Kvasina	½ paketića	¾ paketića
Suhi Kvasac	1 paketić	1½ paketića

Program: WHOLE WHEAT

Kruh s pirom

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

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Sirotko	400ml	500ml
Punoznato brašno iz pire	230g	280g
Punoznato raženo brašno	180g	230g
Grubo mljeveno brašno od pire	180g	180g
Sjemenke suncokreta	75g	100g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Suha Kvasina	¾ paketića	1 paketić
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: BASIC

100% punozrnati kruh

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Med	1 čž	2čž
Pšenično brašno	540g	760g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: WHOLEMEAL

Crni kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	400ml	450ml
Grubo mljeveno raženo brašno	180g	180g
Raženo brašno	180g	180g
Pšenično brašno	230g	280g
Crni slad (napravljen iz prženoga ječmenog slada – sredini kruha daje tamnu boju)	10g	15g
Sol	1 čž	1½ čž
Sjemenke suncokreta	75g	100g
Sirup crne repe	¾ paketića	1 paketić
Suha Kvasina	¾ paketića	1 paketić
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: WHOLE WHEAT

Čisti pšenični kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Sol	1 čž	1½ čž
Biljno ulje	1 jž	1½ jž
Med	¼ čž	1 čž
Sirup od repe	¼ čž	1 čž
Pšenična brašno	500g	760g
Pravi pšenični gluten	¼ jž	1 jž
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: WHOLE WHEAT

Pivski kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	200ml	225ml
Pivo	200ml	225ml
Pšenično Punozmato brašno	230g	280g
Heljdino brašno	180g	180g
Polnozmata moka iz pire	180g	180g
Sol	1 čž	1½ čž
Sezam	50g	75g
Crni slad (ječmeni slad)	5g	10g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić
Suha Kvasina	¾ paketića	1 paketić

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	900g	1200g
Mlijeko	250ml	330ml
Krušno brašno	425g	570g
Šećer	1 ½ jž	2jž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Posušene i narezane šljive	15g	20g
Hrskave pahuljice	50g	75g
Kokomadae pahuljice	< ¾ jž	< 1 jž
Masac	25g	35g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

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	900g	1200g
Mlijeko ili Voda	280ml	350ml
Rum 40%	1 jž	2 jž
Masac	30g	40g
Pšenično punozrnato brašno	500g	650g
Jelov med	2 jž	3 jž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Cjela orahova jezgra*	40g	60g
Grožđice (namočene u rumu)	50g	75g
Suhi kvasac	¾ paketića	1 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	900g	1200g
Voda ili mlijeko	250ml	300ml
jogurt	150g	200g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Krušno brašno	500g	700g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Francuski medeni kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	325ml	450ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Maslinovo ulje	2 jž	1 ½ jž
Med	1 ½ jž	¾ jž
Krušno brašno	450g	600g
Pšenično brašno Durum	75g	100g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

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	900g	1200g
Voda ili mlijeko	200ml	300ml
Margarin ili maslac	30g	40g
Cijela jaja	1	1
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 jž	1 ½ jž
Skuta (gruba)	125g	200g
Krušno brašno	500g	700g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Kruh s amarettom

Savjet: Umjesto bademovih pahuljica možete koristiti i zdrobljene bademe. Amaretto možete zamjeniti s mlijekom ili vodom.

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Mlijeko ili Voda	200ml	200ml
Amaretto	75ml	100ml
Krušno brašno	500g	650g
Šećer	1 jž	2 jž
Sol	1 ½ čž	1¾ čž
Maslac	30g	40g
Bademove pahuljice	75g	100g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

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	900g	1200g
Sirutka	375ml	550ml
Sol	1 čž	1 ½ čž
Maslac	10 g	20g
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Krušno brašno	500g	760g
Svjež i fino nasjeckan peršin ili mješani začini	1 ½ jž	2 jž
Suhi kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Kruh od riže

- Rižu skuhaite 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	900g	1200g
Voda u kojoj ste kuhali rižu	300ml	350ml
Krušno brašno	540g	650g
Riža (sirova masa)	50g	75g
Šećer	2 čž	3 čž
Suhi Kvasac	$\frac{3}{4}$ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Kruh s mrkvom

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	275ml	350ml
Maslac	25g	30g
Krušno brašno	500g	650g
Fino nasjeckana mrkva*	60g	90g
Sol	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž
Šećer	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž
Suhi Kvasac	$\frac{3}{4}$ paketića	1 paketić

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	900g	1200g
Jajca	2	4
s vodom ili mlijekom do	275ml	400ml
Margarin ili maslac	25g	35g
Sol	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž
Šećer	1 čž	1 $\frac{1}{2}$ čž
Krušno brašno	500g	700g
Kvasac	$\frac{3}{4}$ paketića	1 paketić

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	900g	1200g
Voda	375ml	550ml
Maslac	30g	40g
Krušno brašno	525g	700g
Sol	1 čž	1½ čž
Šećer	1 čž	1½ čž
Sjemenke suncokreta	35g	50g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Kruh s smokvama i orasima

Savjet: ako koristite svježe 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	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Krušno brašno	260g	320g
Raženo brašno	400g	450g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Fino nasjeckane suhe smokve	50g	60g
Nasjeckani orasi	50g	60g
Med	1 ½ čž	2 čž
Suha Kvasina	¾ paketića	1 paketić
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

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	900g	1200g
Sirutka	250ml	330ml
Voda	150ml	200ml
Raženo brašno	175g	240g
Punoznato raženo brašno	175g	240g
Krušno brašno	225g	300g
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Suha Kvasina	¾ paketića	1 paketić
Suha Kvasina	1 paketić	1¾ paketića

Program: BASIC

Biljni kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Suha Kvasina	½ zavoјčka	¾ zavoјčka
Krušno brašno	500g	660g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Koriander	½ čž	¾ čž
Mljeveni anis	½ čž	¾ čž
Anisove sjemenke	½ čž	¾ čž
Suhi Kvasac	1 paketić	1¼ 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	900g	1200g
Voda	350ml	480ml
Krušno brašno	525g	700g
Pšenično brašno Durum	75g	100g
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Nasjeckana zelen: peršin, kopar i grbaštice	1 ½ jž	2 jž
češnjaka	2 čž	3 čž
Maslac	15g	20g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

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	900g	1200g
Voda	325ml	450ml
Krušno brašno	500g	700g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Maslac	15g	20g
Prženi bademovi listići	75g	100g
Zeleni papar	1 jž	1 ½ jž
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Kukuruzni kruh

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

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	300ml	400ml
Maslac	25g	30g
Krušno brašno	540g	700g
Kukuruzni griz	60g	80g
Nasjeckana zrela jabuka s ljuškom	1	1
Suhi Kvasac	¼ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Kruh s bučom

VELIČINA ŠTRUCE	900g
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	900g
voda	440ml
Pšenično Punoznato brašno	700g
Grubo mljevena pšenično brašno	100g
Fino nasjeckani fileti inčuna	11
Žuta jabuka s ljuškom, izdubljena i narezana na tanke šnite	1 ½
Malinovo ulje	2 jž
Suhi Kvasac	1 ½ paketića

Program: BASIC

Vinogradski kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g
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	¾ paketića
Suhi kvasac	1 paketić

Program: WHOLE WHEAT

Kruh s okusom pizze

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Maslinovo ulje	1 jž	1 jž
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Origano	¾ čž	1 čž
Sir parmezan	2 ½ jž	3 ½ jž
Kukuruzni griz	100g	150g
Krušno brašno	475g	650g
Suhi Kvasac	¾ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Kruh s tikvicama (zucchini)

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

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	50ml	75ml
Krušno brašno	500g	750g
Sitno nasjeckane sirove tikvice	300g	450g
Sol	1 čž	1 ½ čž
Šećer	1 čž	1 ½ čž
Suhi Kvasac	1 paketić	1 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	900g
Sirutka	450ml
Raženo brašno	400g
Krušno brašno	260g
Sol	1 ½ čž
Sitno nasjeckana (hamburška) slanina)	100g
Suha Kvasina	¼ paketića
Suhi Kvasac	1 ½ paketića

Program: BASIC

Recepti za pekač kruha s uporabom već pripremljenih mješavina krušnog brašna

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

Ciabatta

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

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda	310ml	375ml
Mješavina brašna za ciabatto	625g	750g
Suhi kvasac	¼ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Ukvašeni kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda	375ml	450ml
Mješavina brašna za kvašeni kruh	600g	750g
Suhi kvasac	¼ paketića	1 paketić

Program: BASIC

Punozrnati rženi kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda	425ml	550ml
Mješavina brašna za punozrnati raženi kruh	600g	750g
Suhi kvasac	1 paketić	1 paketić

Program: BASIC

Crni kruh iz grubo mljevenog brašna

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda	375ml	450ml
Mješavina grubo mljevenog crnog brašna	600g	750g
Suhi kvasac	1 paketić	1 ½ paketića

Program: BASIC

Fina ukvašena pletenica

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda ili mlačno mlijeko	310ml	375ml
Mješavina brašna za fino kvašenu pletenicu	625g	750g
Suhi kvasac	¾ paketića	1 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	900g	1200g
Mleko	190ml	220ml
Jaja	3	4
Maslac ili ulje	5 jž	6 jž
Šećer	5 jž	6 jž
Sol	2 čž	2 ½ čž
Limonova korica	1 čž	1 ½ čž
Krušno brašno	500g	620g
Suhi kvasac	¾ paketića	¾ paketića
Posušene brusnice ili trešnje	60g	75g
Nasjeckani orasi	60g	75g

Program: SWEET

Kruh s cimetom, grožđicama i oraščićima

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	330ml	450ml
Ulje	3 jž	4 jž
Cimet	1 čž	1 ½ čž
Smeđi šećer	1¼ jž	1 ½ čž
Grožđice	80g	110g
Oraščići	80g	110g
Sol	2 čž	2 ½ čž
Krušno brašno	460g	580g
Suhi kvasac	¾ paketića	¾ paketića

Program: SWEET

Bogat slatki kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	210ml	270ml
Jaja	3	4
Ulje	3 jž	4 jž
Šećer	3 jž	4 jž
Sol	2 čž	2 ½ čž
Krušno brašno	460g	580g
Grožđice	75g	100g
Suhi kvasac	¼ paketića	¼ paketića

Program: SWEET

Praznični kruh

VELIČINA ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	150ml	180ml
Mlijeko	230ml	300ml
Ulje	3 jž	4 jž
Sol	2 ½ čž	3 čž
Šećer	5 jž	6 jž
Krušno brašno	460g	580g
Nasjeckani orasi	80g	110g
Kandirano voće	80g	110g
Suhi kvasac	¼ paketića	¼ paketića

Program: SWEET

Kruh za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	340ml	460ml
Margarina ali maslo	2 jž	2 ½ jž
Sol	2 čž	2 ½ čž
Mlijeko u prahu	2jž	2 ½ jž
Šećer	4 jž	5 jž
Krušno brašno	500g	620g
Suhi kvasac	½ paketića	¼ paketića

Program: Sandwich

Punozrnati kruh za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	450ml	570ml
Pšenična punozrnato brašno	500g	620g
Mlijeko u prahu	2 jž	2 ½ jž
Sol	2 čž	2 ½ čž
Margarin ili maslac	2 jž	2 ½ jž
Med	3 jž	4 jž
Suhi kvasac	¼ paketića	1 paketić

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 izmiješajte 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 posudu 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 pravokutnik 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 rumenjak
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

Preljev 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 zgrijanjoj 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
Mekinja	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 zgrijanjoj 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	1000g:
Mlijeko	125ml
Maslac, pjenasto umješan 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 tijesto iz posude i postavite ga u model za božićni kolač (s rupom u sredini), i neka se tijesto 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 tijesto iz posude, premjesite ga i razdjelite na komade.
- Iz svakoga komada oblikujte jednu veću i jednu manju kuglicu.
- Sveuk 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 oglasiti zvučnim signalom. Marmeladu tad možete prelit 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.

Klasični recepti za aparat za pečenje hleba

Legenda:

sk = supena kašika;

kk = kafena kašičica

Suvi kvasac (1 kesica) = 7g

Kvasac (1 kesica) = 25g

	BM 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH
3	WHOLE WHEAT
4	QUICK
5	SWEET
6	ULTRA FAST
7	GLUTEN FREE
8	DOUGHT
9	JAM
10	CAKE
11	SANDWICH
12	BAKE

Tradicionalni beli hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	350ml	480ml
Margarin ili maslac	1 ½ kk	2 kk
So	1 ¾ sk	2 sk
Mleko u prahu	2 kk	2 ½ kk
Šećer	2 kk	2 ½ kk
Hlebno brašno	500g	620g
Suvi kvasac	¼ kesice	kesica

Program: BASIC

Beli hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
So	1 sk	1 ½ sk
Šećer	1 sk	1 ½ sk
Pšenični griz	150g	200g
Hlebno brašno	350g	500g
Kvasac	¼ kesice	1 kesica

Program: FRENCH

Hleb sa orasima i suvim grožđem

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

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda ili mleko	275ml	350ml
Margarin ili maslac	30g	40g
So	½ sk	¾ sk
Šećer	1 kk	2 kk
Hlebno brašno	500g	650g
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica
Suvo grožđe	75g	100g
Mleveni orasi	40g	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	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Hlebno brašno	500g	670g
Kukuruzni griz	75g	130g
Šećer	1 sk	1 ½ sk
So	1 sk	1 ½ sk
Cela ili mlevena zrna maka	50g	75g
Rendan muškatni oraščić	1 prstohvat	2 prstohvat
Maslac	15g	20g
Strugani parmezan	1 kk	1 ½ kk
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Voda	375ml	550ml
So	1 sk	1 ½ sk
Biljno ulje	1 kk	1 ½ sk
Hlebno brašno	525g	700g
Pšenično brašno Durum	75g	100g
Šećer	1 sk	1 ½ sk
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Italijanski beli hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
So	1 sk	1 ½ sk
Biljno ulje	1 kk	1 ½ kk
Šećer	1 sk	1 ½ sk
Hlebno brašno	475g	650g
Kukuruzni griz	100g	150g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: SANDWICH

Ovseni hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarin ili maslac	25g	30g
So	1 sk	1 ½ sk
Smeđi šećer	1 sk	1 ½ sk
Valjani ovas -"meke pahuljice"	150g	200g
Hlebno brašno	375g	550g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Hleb sa surutkom

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Surutka	375ml	550ml
Sol	1 sk	1 ½ sk
Šećer	1 sk	1 ½ sk
Hlebno brašno	500g	760g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesice

Program: FRENCH

Beli hleb sa grubo mlevenim zrnima

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Mleko	275ml	350ml
Margarin ili maslac	25g	30g
So	1 sk	1 ½ sk
Šećer	1 sk	1 ½ sk
Hlebno brašno	500g	650g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Integralni hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarin ili maslac	25g	35g
So	1 sk	1 ½ sk
Šećer	1 sk	1 ½ sk
Hlebno brašno	270g	380g
Integralno brašno	270g	380g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Hleb sa suvim grožđem

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

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	275ml	350ml
Margarin ili maslac	30g	40g
Sol	½ sk	¾ sk
Med	1 kk	2 kk
Hlebno brašno	500g	650g
Cimet	¾ sk	1 sk
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica
Suvo grožđe/suvo voće	75g	100g

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	900g	1200g
Voda	300ml	450ml
So	1 sk	1½ sk
Osušeni pšenični kvasac*	25g	40g
Hlebno brašno	500g	670g
Šećer	1 sk	1½ sk
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: FRENCH

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

Hleb od crnog luka

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
So	1 sk	1½ sk
Šećer	1 sk	1 sk
Propržen crni luk	50g	75g
Hlebno brašno	540g	760g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Sladak hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Sveže mleko	275ml	400ml
Margarin ili maslac	25g	35g
Jaja	2	4
So	1 sk	1½ sk
Med	2kk	3kk
Hlebno brašno	500g	700g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Voda ili mleko	300ml	400ml
Margarin ili maslac	25g	35g
Jaja	1	1
Pasiran kuvan krompir	150g	200g
So	1 kk	1 ½ kk
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Hlebno brašno	630g	780g
Suvi kvasac	1 kesica	1½ kesice

Program: BASIC

Hleb s kvascem

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Osušeni kvasac*	½ kesice	¾kesice
Voda	350ml	450ml
Začini za hleb	½ sk	1 sk
So	1 sk	1 ½ sk
Raženo brašno	250g	340g
Hlebno brašno	250g	340g
Suvi kvasac	1 kesica	1½ kesice

Program: BASIC

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

Hleb Graham

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
So	1 kk	1 ½ kk
Maslac ili margarin	25g	30g
Med	1 kk	1 ½ kk
Sirće	¼ kk	1 kk
Pšenično integralno brašno	500g	700g
Suvi kvasac	1 kesice	1½ 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	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Raženo brašno	170g	220g
Pšenično integralno brašno	170g	220g
Brašno od prosa	170g	220g
Sirup od repe	1 kk	1 ½ kk
Zrna karanfilića	¼ kk	1 ½ kk
Korijander	¼ kk	1 ½ kk
Narendani mušklatni oraščić	1 kk	2 kk
So	1 sk	1 sk
Osušeni kvasac	½ kesice	¾ kesice
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Raženi hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Osušeni kvasac*	½ kesice	¾ kesice
So	1 kk	1 ½ kk
Šećer	½ kk	¾ kk
Raženi slad	10g	15g
Raženo brašno	300g	400g
Hlebno brašno	200g	260g
Kvasac	1 kesica	1½ 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 šolja
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	900g	1200g
Voda	500ml	700ml
Margarin ili maslac	30g	50g
So	1 ½ kk	2 kk
Šećer	1 ½ kk	2 kk
Sirće	1 ¼ sk	2 sk
Integralno brašno	550g	750g
Pahuljice od sedam žitarica	200g	300g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Voda	300 ml	360ml
Pšenično integralno brašno	400g	570g
Raženo integralno brašno	125g	150g
So	1 kk	1 ½ kk
Kim	1 sk	2 sk
Krompir srednje veličine kuvan i pasiran	100g	150g
Osušeni kvasac	½ kesice	¾ kesice
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: WHOLE WHEAT

Integralni hleb od javora

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Margarin ili maslac	25g	35g
So	1 kk	1 ½ kk
Sirup od javora	1 ½ sk	2 sk
Hlebno brašno	540g	260g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesice

Program: BASIC

Integralni hleb od jogurta

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda ili mleko	250ml	300ml
Jogurt	150g	200g
So	1 kk	1 ½ kk
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Sirće	¼ kk	1 kk
Pšenično integralno brašno	500g	700g
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Hleb sa mekinjama

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarin ili maslac	30g	40g
So	1 kk	1½ kk
Šećer	1 kk	1½ kk
Pšenične mekinje	75g	100g
Pšenične klice	50g	70g
Pšenično integralno brašno	400g	650g
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

Program: WHOLE WHEAT

Hleb sa žitaricama

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	450ml	650ml
Pšenično integralno brašno	175g	250g
Raženo integralno brašno	175g	250g
Grubo mleveno raženo brašno	50g	70g
Grubo mleveno brašno od nezrelog prosa	50g	70g
Heljdino brašno	50g	70g
Seme suncokreta	35g	50g
Seme bundeve	35g	50g
Laneno seme	1 sk	1 ½ sk
Susam	1 sk	1 ½ sk
So	1 kk	1 ½ kk
Med	1 kk	1 ½ kk
Osušeni kvasac	½ kesice	¾ kesice
Suvi kvasac	1 kesica	1½ 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	900g	1200g
Surutka	400ml	500ml
Integralno brašno od prosa	230g	280g
Integralno raženo brašno	180g	230g
Grubo mleveno brašno od prosa	180g	180g
Seme suncokreta	75g	100g
So	1 kk	1 ½ kk
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Osušeni kvasac	¾ kesice	1 kesica
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

100% integralni hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
So	1 kk	1 ½ kk
Med	1 kk	2 kk
Pšenično integralno brašno	540g	760g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: WHOLE WHEAT

Crni hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	400ml	450ml
Grubo mleveno integralno raženo brašno	180g	180g
Integralno raženo brašno	180g	180g
Integralno pšenično brašno	230g	280g
Crni slad (od prženog ječmenog slada – u prдавnicama zdrave hrane – daje tamnu boju sredini hleba	10g	15g
So	1 kk	1½ kk
Seme suncokreta	75g	100g
Sirup crne repe	¾ kesice	1 kesica
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica
Osušeni kasac	¾ kesice	1 kesica

Program: WHOLE WHEAT

Integralni hleb sa grubo mlevenim brašnom

Čisti pšenični integralni hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
So	1 sk	1 ½ sk
Biljno ulje	1 kk	1 ½ kk
Med	¼ sk	1 sk
Sirup od repe	¼ sk	1 sk
Pšenično integralno brašno	500g	760g
Pravi pšenični gluten	¼ kk	1 kk
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

Program: WHOLE WHEAT

Pivski hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	200ml	225ml
Pivo	200ml	225ml
Pšenično integralno brašno	230g	280g
Heljdino brašno	180g	180g
Integralno brašno od prosa	180g	180g
So	1 sk	1 ½ sk
Susam	50g	75g
Crni slad (ječmeni slad)	5g	10g
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica
Osušeni kvasac	¼ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Mleko	250ml	330ml
Hlebno brašno	425g	570g
Šećer	1 ½ kk	2kk
So	1 sk	1 ½ sk
Sušene i grubo iseckane šljive	15g	20g
Hrskave pahuljice	50g	75g
Pahuljice od kokosa	< ¼ kk	< 1 kk
Maslac	25g	35g
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Mleko ili voda	280ml	350ml
Rum 40%	1 kk	2 kk
Maslac	30g	40g
Pšenično integralno brašno	500g	650g
Jelov med	2 kk	3 kk
So	1 sk	1 ½ sk
Cela orahova jezgra*	40g	60g
Suvo grožđe (potopljeno u rum)*	50g	75g
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Voda ili mleko	250ml	300ml
jogurt	150g	200g
So	1 sk	1 ½ sk
Šećer	1 sk	1 ½ sk
Hlebno brašno	500g	700g
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Francuski medeni hleb

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Voda	325ml	450ml
Sol	1 sk	1 ½ sk
Olivno olje	2 kk	1 ½ kk
Med	1 ½ kk	¼ kk
Krušna moka	450g	600g
Pšenična moka	75g	100g
Suhi kvas	¼ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Voda ili mleko	200ml	300ml
Margarin ili maslac	30g	40g
Cela jaja	1	1
So	1 sk	1 ½ sk
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Mekani beli sir	125g	200g
Hlebno brašno	500g	700g
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Hleb sa Amarettom

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

VELIČINA VEKNE	900g	1200g
Mleko ili voda	200ml	200ml
Amaretto	75ml	100ml
Hlebno brašno	500g	650g
Šećer	1 kk	2 kk
So	1½ sk	1¼ sk
Maslac	30g	40g
Listići badema	75g	100g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Surutka	375ml	550ml
So	1 sk	1 ½ sk
Maslac	10 g	20g
Šećer	1 sk	1 ½ sk
Hlebno brašno	500g	760g
Svež i fino iseckan peršun ili mešane trave	1 ½ kk	2 kk
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Voda u kojoj ste kuvali pirinač	300ml	350ml
Hlebno brašno	540g	650g
Pirinač oblog zrna (sirova masa)	50g	75g
Šećer	2 sk	3 sk
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Hleb sa šargarepom

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	275ml	350ml
Maslac	25g	30g
Hlebno brašno	500g	650g
Fino iseckana šargarepa*	60g	90g
So	1 kk	1 ½ kk
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Jaja	2	4
sa vodom ili mlekom do	275ml	400ml
Margarin ili maslac	25g	35g
So	1 kk	1 ½ kk
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Hlebno brašno	500g	700g
Kvasac	¼ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Voda	375ml	550ml
Maslac	30g	40g
Hlebno brašno	525g	700g
So	1 kk	1½ kk
Šećer	1 kk	1½ kk
Semenke suncokreta	35g	50g
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Hlebno brašno	260g	320g
Raženo brašno	400g	450g
So	1 kk	1 ½ kk
Fino iseckane suve smokve	50g	60g
Naseckani orasi	50g	60g
Med	1 ½ kk	2 kk
Osušeni kvasac	¼ kesice	1 kesica
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Surutka	250ml	330ml
Voda	150ml	200ml
Raženo brašno	175g	240g
Integralno raženo brašno	175g	240g
Hlebno brašno	225g	300g
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Osušeni kvasac	¾ kesice	1 kesica
Suvi kvasac	1 kesica	1¼ kesice

Program: BASIC

Hleb od trava

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Osušeni kvasac	½ kesice	¾ kesice
Hlebno brašno	500g	660g
So	1 kk	1 ½ kk
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Korijander	½ kk	¾ kk
Mleveni anis	½ kk	¾ kk
Seme anisa	½ kk	¾ kk
Suvi kvasac	1 kesica	1¼ 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	900g	1200g
Voda	350ml	480ml
Hlebno brašno	525g	700g
Pšenično brašno Durum	75g	100g
Šećer	1 kk	1 ½ kk
So	1 kk	1 ½ kk
Iseckane trave: peršun, mirođija i režuha	1 ½ sk	2 sk
Fino iseckani čenovi belog luka	2 kk	3 kk
Maslac	15g	20g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Voda	325ml	450ml
Hlebno brašno	500g	700g
So	1 kk	1 ½ kk
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Maslac	15g	20g
Prženi listići badema	75g	100g
Seme zelene paprike (zeleni biber)	1 sk	1 ½ sk
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Voda	300ml	400ml
Maslac	25g	30g
Hlebno brašno	540g	700g
Kukuruzni griz	60g	80g
Iseckane jabuke sa korom	1	1
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Hleb sa tikvicama

VELIČINA VEKNE

900g

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

900g

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

900g

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	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Maslinovo ulje	1 sk	1 sk
So	1 kk	1 ½ kk
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Origano	¾ kk	1 kk
Sir parmezan	2 ½ sk	3 ½ sk
Kukuruzni griz	100g	150g
Hlebno brašno	475g	650g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Hleb sa tikvicama (zucchini)

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

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	50ml	75ml
Hlebno brašno	500g	750g
Šitno iseckane sirove tikvice	300g	450g
So	1 kk	1 ½ kk
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Suvi kvasac	1 kesica	1 kesica

Program: BASIC

Franački hleb sa slaninom

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

VELIČINA VEKNE

900g

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 hlepiće i ispecite ih.

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda	310ml	375ml
Mešavina brašna za ciabattu	625g	750g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Kiseli hleb

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda	375ml	450ml
Mešavina brašna za kiseli hleb	600g	750g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Integralni raženi hleb

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda	425ml	550ml
Mešavina brašna za integralni raženi hleb	600g	750g
Suvi kvasac	1 kesica	1 kesica

Program: BASIC

Crni hleb od grubo samlevenog brašna

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mlačna voda	375ml	450ml
Mešavina grubo mlevenog crnog brašna	600g	750g
Suvi kvasac	1 kesica	1 ½ kesice

Program: BASIC

Fina kisela pletenica

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mlaka voda ili mlako mleko	310ml	375ml
Mešavina brašna za finu kiselu pletenicu	625g	750g
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica

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	900g	1200g
Mleko	190ml	220ml
Jaja	3	4
Maslac ili ulje	5 sk	6 sk
Šećer	5 sk	6 sk
So	2 kk	2 ½ kk
Kora od limuna	1 kk	1 ½ kk
Hlebno brašno	500g	620g
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice
Sušene brusnice ili trešnje	60g	75g
Seckani orasi	60g	75g

Program: SWEET

Hleb sa cimetom, suvim grožđem i orasima

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	330ml	450ml
Ulje	3 sk	4 sk
Cimet	1 kk	1 ½ kk
Tamno smeđi šećer	1¼ sk	1 ½ kk
Suvo grožđe	80g	110g
Orasi	80g	110g
So	2 kk	2 ½ kk
Hlebno brašno	460g	580g
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: SWEET

Bogat sladak hleb

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	210ml	270ml
Jaja	3	4
Ulje	3 sk	4 sk
Šećer	3 sk	4 sk
So	2 kk	2 ½ kk
Hlebno brašno	460g	580g
Suvo grožđe	75g	100g
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: SWEET

Hleb za odmor

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	150ml	180ml
Mleko	230ml	300ml
Ulje	3 sk	4 sk
So	2 ½ kk	3 kk
Šećer	5 sk	6 sk
Hlebno brašno	460g	580g
Seckani orasi	80g	110g
Kandirano voće	80g	110g
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: SWEET

Hleb za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	340ml	460ml
Margarin ili maslac	2 sk	2 ½ sk
So	2 kk	2 ½ kk
Mleko u prahu	2sk	2 ½ sk
Šećer	4 sk	5 sk
Hlebno brašno	500g	620g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

Program: Sandwich

Integralni hleb za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	450ml	570ml
Pšenično integralno brašno	500g	620g
Mleko u prahu	2 sk	2 ½ sk
Sol	2 kk	2 ½ kk
Margarin ili maslac	2 sk	2 ½ sk
Med	3 sk	4 sk
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

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 nivou pečenja. Mere su date. U daljem tekstu navodimo nekoliko receptata.

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 mućeno) 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	1000g:
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 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 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
Oljušteni 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.

Classic Bread Recipes

Legend:

Tbs = table spoon

Tsp = tea spoon

Dry yeast (1 packet) = 7g

Yeast (1 packet) = 25g

Table option for baking

	BM 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH
3	WHOLE WHEAT
4	QUICK
5	SWEET
6	ULTRA FAST
7	GLUTEN FREE
8	DOUGHT
9	JAM
10	CAKE
11	SANDWICH
12	BAKE

TRADITIONAL WHITE BREAD

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	350ml	480ml
Margarine or butter	1 ½ Tbs	2 Tbs
Salt	1 ¾ Tsp	2 Tsp
Dry milk	2 Tbs	2 ½ Tbs
Sugar	2 Tbs	2 ½ Tbs
Bread flour	500g	620g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

White Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	350ml	500ml
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Durum wheat semolina	150g	200g
Bread flour	350g	500g
Yeast	¾ packet	1 packet

Program :FRENCH

Nut & Raisin Bread

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

LOAF SIZE	900g	1200g
Water or milk	275ml	350ml
Margarine or butter	30g	40g
Salt	½ Tsp	¾ Tsp
Sugar	1 Tbs	2 Tbs
Bread flour	500g	650g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Raisins	75g	100g
Crushed walnuts	40g	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	900g	1200g
Water	375ml	570ml
Bread flour	500g	670g
Corn semolina	75g	130g
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Whole of milled poppy seeds	50g	75g
Grated nutmeg	1 pinch	2 pinch
Butter	15g	20g
Grated Parmesan cheese	1 Tbs	1 ½ Tbs
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Water	375ml	550ml
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Vegetable oil	1 Tbs	1 ½ Tsp
Bread flour	525g	700g
Durum wheat flour	75g	100g
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Italian White Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	375ml	570ml
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Vegetable Oil	1 Tbs	1 ½ Tbs
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Bread flour	475g	650g
Corn semolina	100g	150g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: SANDWICH

Oat Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	350ml	500ml
Margarine or butter	25g	30g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Brown Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Rolled oats- "Tender Flakes"	150g	200g
Bread flour	375g	550g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Buttermilk Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Buttermilk	375ml	550ml
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Bread flour	500g	760g
Dry yeast	¾packet	1 packet

Program: FRENCH

Coarse White Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Milk	275ml	350ml
Margarine or butter	25g	30g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Bread flour	500g	650g
Dry yeast	¾packet	1 packet

Program : BASIC

Whole meal Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	350ml	500ml
Margarine or butter	25g	35g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Bread flour	270g	380g
Wheat whole meal flour	270g	380g
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Water	275ml	350ml
Margarine or butter	30g	40g
Salt	½ Tsp	¾ Tsp
Honey	1 Tbs	2 Tbs
Bread flour	500g	650g
cinnamon	¾ Tsp	1 Tsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Raisins/dry fruit	75g	100g

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	900g	1200g
Water	300ml	450ml
Salt	1 Tsp	1½ Tsp
Dried wheat leaven*	25g	40g
Bread flour	500g	670g
Sugar	1 Tsp	1½ Tsp
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Water	350ml	500ml
Salt	1 Tsp	1½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 Tsp
Grilled onions	50g	75g
Bread flour	540g	760g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Sweetbread

LOAF SIZE	900g	1200g
Fresh milk	275ml	400ml
Margarine or butter	25g	35g
Eggs	2	4
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Honey	2Tbs	3Tbs
Bread flour	500g	700g
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Water or Milk	300ml	400ml
Margarine or butter	25g	35g
Eggs	1	1
Mashed boiled potatoes	150g	200g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Bread flour	630g	780g
Dry yeast	1 packet	1½packet

Program: BASIC

Leavened Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Dried leaven*	½ packet	¾packet
Water	350ml	450ml
Bread spices	½ Tsp	1 Tsp
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Rye flour	250g	340g
Bread flour	250g	340g
Dry yeast	1 packet	1½packet

Program: BASIC

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

Wheat Graham Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	350ml	550ml
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Butter or Margarine	25g	30g
Honey	1 Tsp	1 ½ Tsp
Vinegar	¼ Tsp	1 Tbs
Wheat whole meal flour	500g	700g
Dry yeast	1 packet	1½packet

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	900g	1200g
Water	350ml	450ml
Rye flour	170g	220g
Wheat whole meal flour	170g	220g
Spelt	170g	220g
Beet syrup	1 Tsp	1 ½ Tsp
Pimento grains	¼ Tsp	1 ½ Tsp
Coriander	¼ Tsp	1 ½ Tsp
Grated nutmeg	1 Tsp	2 Tsp
Salt	1 Tsp	1 Tsp
Dried leaven	½ packet	¾packet
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Rye Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	350ml	450ml
Dried leaven*	½ packet	¾ packet
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	½ Tsp	¾ Tsp
Rye malt	10g	15g
Rye flour	300g	400g
Bread flour	200g	260g
Yeast	1 packet	1½packet

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	1tbps
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	900g	1200g
Water	500ml	700ml
Margarine or butter	30g	50g
Salt	1 ½ Tsp	2 Tsp
Sugar	1 ½ Tsp	2 Tsp
Vinegar	1 ½ Tbs	2 Tbs
whole meal flour	550g	750g
7-grain flakes	200g	300g
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Water	300 ml	360ml
Wheat whole meal flour	400g	570g
Rye whole meal flour	125g	150g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Caraway	1 Tbs	2 Tbs
Average-sized potato	100g	150g
Dried leaven	½ packet	¾ packet
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHOLE WHEAT

Maple Who meal Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Margarine or butter	25g	35g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Maple syrup	1 ½ Tbs	2 Tbs
Bread flour	540g	260g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Yogurt Whole meal Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water or Milk	250ml	300ml
Yogurt	150g	200g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Vinegar	¼ Tbs	1 Tbs
Wheat whole meal flour	500g	700g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Pollard Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	350ml	500ml
Margarine or butter	30g	40g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Wheat pollard	75g	100g
Wheat germs	50g	70g
Wheat whole meal flour	400g	650g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHOLE WHEAT

Cereal Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	450ml	650ml
Wheat whole meal flour	175g	250g
Rye whole meal flour	175g	250g
Coarse rye meal	50g	70g
Unripe spelt grain meal	50g	70g
Buckwheat meal	50g	70g
Sunflower seeds	35g	50g
Pumpkin seeds	35g	50g
Linseeds	1 Tbs	1 ½ Tsp
Sesame	1 Tbs	1 ½ Tsp
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Honey	1 Tsp	1 ½ Tsp
Dried leaven	½ packet	¾ packet
Dry yeast	1 packet	1 ½ 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	900g	1200g
Buttermilk	400ml	500ml
Spelt whole meal flour	230g	280g
rye whole meal flour	180g	230g
Coarse spelt meal	180g	180g
Sunflower seeds	75g	100g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Dried leaven	¾ packet	1 packet
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

100% Whole wheat bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	350ml	500ml
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Honey	1 Tsp	2 Tsp
Wheat whole meal flour	540g	760g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHOLEMEAL

Brown Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	400ml	450ml
Coarse rye whole meal	180g	180g
Rye whole meal flour	180g	180g
Wheat whole meal flour	230g	280g
Black malt (made of roasted) barley mait-soid in whole food shops-it gives a dark color to the inside of the bread	10g	15g
Salt	1 Tsp	1½ Tsp
Sunflower seeds	75g	100g
Syrup red beetroot	¾ packet	1 packet
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHOLE WHEAT

Pure Wheat Whole meal Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	350ml	550ml
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Vegetable oil	1 Tbs	1 ½ Tbs
Honey	¾ Tsp	1 Tsp
Beet syrup	¾ Tsp	1 Tsp
Wheat whole meal flour	500g	760g
Genuine wheat gluten	¾ Tbs	1 Tbs
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: WHOLE WHEAT

Beer bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	200ml	225ml
Beer	200ml	225ml
Wheat whole meal flour	230g	280g
Buckwheat flour	180g	180g
Spelt whole meal	180g	180g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sesame	50g	75g
Black malt (barley malt)	5g	10g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Dried leaven	¾ packet	1 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	900g	1200g
Milk	250ml	330ml
Bread flour	425g	570g
Sugar	1 ½ Tbs	2Tbs
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Dried and coarsely Chopped plums	15g	20g
Crunchy flakes	50g	75g
Coconut flakes	< ¼ Tbs	< 1 Tbs
Butter	25g	35g
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Milk or Water	280ml	350ml
Rum 40%	1 Tbs	2 Tbs
Butter	30g	40g
Wheat whole meal flour	500g	650g
Fir honey	2 Tbs	3 Tbs
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Whole walnut kernels*	40g	60g
Schwartau rum raisins*	50g	75g
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Water or Milk	250ml	300ml
Yogurt	150g	200g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Bread flour	500g	700g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

French Honey bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	325ml	450ml
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Olive oil	2 Tbs	1 ½ Tbs
Honey	1 ½ Tbs	¾ Tbs
Bread flour	450g	600g
Durum wheat flour	75g	100g
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Water or Milk	200ml	300ml
Margarine or butter	30g	40g
Whole eggs	1	1
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tbs	1 ½ Tbs
Granular fresh cheese	125g	200g
Bread flour	500g	700g
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Milk or Water	200ml	200ml
Amaretto	75ml	100ml
Bread flour	500g	650g
Sugar	1 Tbs	2 Tbs
Salt	1½ Tsp	1¾ Tsp
Butter	30g	40g
Almond leaves	75g	100g
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Butter milk	375ml	550ml
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Butter	10 g	20g
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Bread flour	500g	760g
Fresh and finely chopped parsley Or mixed herbs	1 ½ Tbs	2 Tbs
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Rice cooking water	300ml	350ml
Bread flour	540g	650g
Round grain rice-raw weight	50g	75g
Sugar	2 Tsp	3 Tsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Carrot Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
water	275ml	350ml
Butter	25g	30g
Bread flour	500g	650g
Finely diced carrots*	60g	90g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
eggs	2	4
With Water or Milk up to	275ml	400ml
Margarine or butter	25g	35g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Bread flour	500g	700g
Yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Water	375ml	550ml
Butter	30g	40g
Bread flour	525g	700g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sunflower seeds	35g	50g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Fig & Walnut Bread

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

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	350ml	550ml
Bread flour	260g	320g
Rye flour	400g	450g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Finely cut dry figs	50g	60g
Chopped walnut	50g	60g
Honey	1 ½ Tsp	2 Tsp
Dried leaven	¾ packet	1 packet
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Buttermilk	250ml	330ml
water	150ml	200ml
Rye flour	175g	240g
Wholegrain rice flour	175g	240g
Bread flour	225g	300g
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Dried leaven	¾ packet	1 packet
Dry yeast	1 packet	1¼ packet

Program: BASIC

Herb Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
water	350ml	450ml
Dried leaven	½ packet	¾ packet
Bread flour	500g	660g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Coriander	½ Tsp	¾ Tsp
Fennel	½ Tsp	¾ Tsp
Aniseed	½ Tsp	¾ Tsp
Dry yeast	1 packet	1¼ 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	900g	1200g
water	350ml	480ml
Bread flour	525g	700g
Durum wheat flour	75g	100g
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Diced parsley , Dill and cress	1 ½ Tbs	2 Tbs
Finely crushed garlic gloves	2 Tsp	3 Tsp
Butter	15g	20g
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
water	325ml	450ml
Bread flour	500g	700g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Butter	15g	20g
Grilled almond leaves	75g	100g
Green pepper grains	1 Tbs	1 ½ Tbs
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
water	300ml	400ml
Butter	25g	30g
Bread flour	540g	700g
Corn semolina	60g	80g
Diced sour apples with skin	1	1
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Pumpkin Bread

LOAF SIZE	900g
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	900g
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	900g
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	900g	1200g
water	375ml	570ml
Olive oil	1 Tbs	1 Tbs
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Oregano	¾ Tsp	1 Tsp
Parmesan cheese	2 ½ Tbs	3 ½ Tbs
Corn semolina	100g	150g
Bread flour	475g	650g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Zucchini Bread

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

LOAF SIZE	900g	1200g
water	50ml	75ml
Bread flour	500g	750g
Finely cut raw zucchini	300g	450g
Salt	1 Tsp	1 ½ Tsp
Sugar	1 Tsp	1 ½ Tsp
Dry yeast	1 packet	1 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	900g
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	900g	1200g
Lukewarm water	310ml	375ml
Ciabatta baking mix	625g	750g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Leavened Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Lukewarm water	375ml	450ml
Leavened bread baking mix	600g	750g
Dry yeast	¾ packet	1 packet

Program: BASIC

Whole meal-Rye Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Lukewarm water	425ml	550ml
Whole meal-rye Bread baking mix	600g	750g
Dry yeast	1 packet	1 packet

Program: BASIC

Coarse Brown Bread

LOAF SIZE	900g	1200g
Lukewarm water	375ml	450ml
Coarse brown bread baking mix	600g	750g
Dry yeast	1 packet	1 ½ packet

Program: BASIC

Fine Leavened Plait

LOAF SIZE	900g	1200g
Lukewarm water or milk	310ml	375ml
Fine leavened plait baking mix	625g	750g
Dry yeast	¾ packet	1 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	900g	1200g
Milk	190ml	220ml
Eggs	3	4
Butter oil	5 Tbs	6 Tbs
Sugar	5 Tbs	6 Tbs
Salt	2 Tsp	2 ½ Tsp
Lemon peel	1 Tsp	1 ½ Tsp
Bread flour	500g	620g
Dry yeast	¾ packet	¾ packet
Dried cranberries or	60g	75g
Dried cherries		
Walnuts chopped	60g	75g

Program : SWEET

CINNAMON RAISIN NUT BREAD

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	330ml	450ml
Oil	3 Tbs	4 Tbs
Cinnamon	1 Tsp	1 ½ Tsp
Dark brown sugar	1¼ Tbs	1 ½ Tsp
Rosins	80g	110g
Nuts	80g	110g
Salt	2 Tsp	2 ½ Tsp
Bread flour	460g	580g
Dry yeast	¾ packet	¾ packet

Program : SWEET

RICH SWEET BREAD

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	210ml	270ml
Eggs	3	4
oil	3 Tbs	4 Tbs
Sugar	3 Tbs	4 Tbs
Salt	2 Tsp	2 ½ Tsp
Bread flour	460g	580g
Rosins	75g	100g
Dry yeast	¾ packet	¾ packet

Program : SWEET

HOLIDAY BREAD

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	150ml	180ml
Milk	230ml	300ml
Oil	3 Tbs	4 Tbs
Salt	2 ½ Tsp	3 Tsp
Sugar	5 Tbs	6 Tbs
Bread flour	460g	580g
Walnuts chopped	80g	110g
Candied fruit	80g	110g
Dry yeast	¾ packet	¾ packet

Program : SWEET

SANDWICH BREAD

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	340ml	460ml
Margarine or butter	2 Tbs	2 ½ Tbs
Salt	2 Tsp	2 ½ Tsp
Dry milk	2Tbs	2 ½ Tbs
Sugar	4 Tbs	5 Tbs
Bread flour	500g	620g
Dry yeast	½ packet	¾ packet

Program : Sandwich

WHOLE WHEAT SANDWICH BREAD

LOAF SIZE	900g	1200g
Water	450ml	570ml
Wheat whole meal flour	500g	620g
Dry milk	2 Tbs	2 ½ Tbs
Salt	2 Tsp	2 ½ Tsp
Margarine or butter	2 Tbs	2 ½ Tbs
Honey	3 Tbs	4 Tbs
Dry yeast	¾ packet	1 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	1000g
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.

Legenda:

Drojdie uscată (1 pachet) = 7g

Drojdie (1 pachet) = 25g

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

	BM 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH
3	WHOLE WHEAT
4	QUICK
5	SWEET
6	ULTRA FAST
7	GLUTEN FREE
8	DOUGHT
9	JAM
10	CAKE
11	SANDWICH
12	BAKE

PÂINE ALBĂ TRADIȚIONALĂ

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	350ml	480ml
Margarină ori unt	1 ½ lingură	2 lingură
Sare	1 3/4 linguri	2 linguri
Lapte praf	2 lingură	2 ½ lingură
Zahăr	2 lingură	2 ½ lingură
Făină pentru pâine	500g	620g
Drojdie uscată	¼ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine Albă

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	350ml	500ml
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Griș de grâu arnăut	150g	200g
Făină pentru pâine	350g	500g
Drojdie	¼ pachet	1 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	900g	1200g
Apă sau lapte	275ml	350ml
Margarină sau unt	30g	40g
Sare	½ linguri	¾ linguri
Zahăr	1 lingură	2 lingură
Făină pentru pâine	500g	650g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet
Stafide	75g	100g
Nuci zdrobite	40g	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	900g	1200g
Apă	375ml	570ml
Făină pentru pâine	500g	670g
Griș de grâu	75g	130g
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Semințe de mac întregi măcinate	50g	75g
Nucșoară răzuită	1 de cuțit	2 de cuțit
Unt	15g	20g
Parmesan ras	1 lingură	1 ½ lingură
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
Apă	375ml	550ml
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Ulei vegetal	1 lingură	1 ½ linguri
Făină pentru pâine	525g	700g
Făină de grâu arnăut	75g	100g
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine albă italienească

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	375ml	570ml
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Ulei vegetal	1 lingură	1 ½ lingură
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Făină pentru pâine	475g	650g
Griș de grâu	100g	150g
Drojdie uscată	¼ pachet	1 pachet

Program: SANDVIȘ

Pâine cu ovăz

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	350ml	500ml
Margarină sau unt	25g	30g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr brun	1 linguri	1 ½ linguri
Rulouri "Fulgi Delicați" de ovăz	150g	200g
Făină pentru pâine	375g	550g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu lapte bătut

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Lapte bătut	375ml	550ml
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Făină pentru pâine	500g	760g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PÂINE FRANȚUZEASCĂ

Pâine albă din făină grifică

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Lapte	275ml	350ml
Margarină sau unt	25g	30g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Făină pentru pâine	500g	650g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program : PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din făină integrală

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	350ml	500ml
Margarină sau unt	25g	35g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Făină pentru pâine	270g	380g
Făină integrală de grâu	270g	380g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
Apă	275ml	350ml
Margarină sau unt	30g	40g
Sare	½ linguri	¾ linguri
Miere de albine	1 lingură	2 lingură
Făină pentru pâine	500g	650g
Scorțișoară	¾ linguri	1 linguri
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet
Stafide/fructe uscate	75g	100g

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	900g	1200g
Apă	300ml	450ml
Sare	1 linguri	1½ linguri
Drojdie de grâu uscată*	25g	40g
Făină pentru pâine	500g	670g
Zahăr	1 linguri	1½ linguri
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
Apă	350ml	500ml
Sare	1 linguri	1½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 linguri
Cepe pe grătar	50g	75g
Făină pentru pâine	540g	760g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine dulce

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Lapte proaspăt	275ml	400ml
Margarină sau unt	25g	35g
Ouă	2	4
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Miere de albine	2lingură	3lingură
Făină pentru pâine	500g	700g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
Apă sau lapte	300ml	400ml
Margarină sau unt	25g	35g
Ouă	1	1
Piure de cartofi	150g	200g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Făină pentru pâine	630g	780g
Drojdie uscată	1 pachet	1½pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din aluat dospit

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Aluat dospit uscat*	½ pachet	¾pachet
Apă	350ml	450ml
Mirodenii pentru pâine	½ linguri	1 linguri
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Făină de secară	250g	340g
Făină pentru pâine	250g	340g
Drojdie uscată	1 pachet	1½pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

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

Pâine graham de grâu

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	350ml	550ml
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Unt sau margarină	25g	30g
Miere de albine	1 linguri	1 ½ linguri
Oțet	¾ linguri	1 lingură
Făină din grâu integral	500g	700g
Drojdie uscată	1 pachet	1½pachet

Program: GRĂU 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 și introduceți ușor semințele cu mâna în aluat.

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	350ml	450ml
Făină de seară	170g	220g
Făină din grâu integral	170g	220g
Făină de seară albă	170g	220g
Sirop de sfeclă	1 linguri	1 ½ linguri
Grăunți de cuișoare	¼ linguri	1 ½ linguri
Coriandru	¼ linguri	1 ½ linguri
Nastrgan muškadni orešček	1 linguri	2 linguri
Nucșoară răzuită	1 linguri	1 linguri
Aluat dospit uscat	½ pachet	¾ pachet
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine de seară

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Apă	350ml	450ml
Aluat dospit uscat*	½ pachet	¾ pachet
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	½ linguri	¾ linguri
Malț de seară	10g	15g
Făină de seară	300g	400g
Făină pentru pâine	200g	260g
Drojdie	1 pachet	1 ½ pachet

Program: GRÂU 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	900g	1200g
Apă	500ml	700ml
Margarină sau unt	30g	50g
Sare	1 ½ linguri	2 linguri
Zahăr	1 ½ linguri	2 linguri
Oțet	1 ½ lingură	2 lingură
Făină integrală	550g	750g
7-semințe de cereale	200g	300g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program : GRĂU 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	900g	1200g
Apă	300 ml	360ml
Făină din grâu integral	400g	570g
Făină integrală de secară	125g	150g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Chimen	1 lingură	2 lingură
Cartofi de mărime medie fierți și făcuți piure	100g	150g
Aluat dospit uscat	½ pachet	¾ pachet
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: GRÂU INTEGRAL

Pâine din făină integrală cu gust de arțar

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Margarină sau unt	25g	35g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Sirop de arțar	1 ½ lingură	2 lingură
Făină pentru pâine	540g	260g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din făină integrală cu iaurt

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă sau lapte	250ml	300ml
Iaurt	150g	200g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Oțet	¾ lingură	1 lingură
Făină din grâu integral	500g	700g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din irimic

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	350ml	500ml
Margarină sau unt	30g	40g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Irimic din grâu	75g	100g
Germenii din bobul de grâu	50g	70g
Făină din grâu integral	400g	650g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: GRÂU INTEGRAL

Pâine Coreal

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	450ml	650ml
Făină din grâu integral	175g	250g
Făină integrală de seară	175g	250g
Făină grifică de seară	50g	70g
Făină de semințe necoapte de seară albă	50g	70g
Făină de hrișcă	50g	70g
Făină de hrișcă	35g	50g
Semințe de floarea soarelui	35g	50g
Semințe de in	1 lingură	1 ½ linguri
Susan	1 lingură	1 ½ linguri
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Miere de albine	1 linguri	1 ½ linguri
Aluat dospit uscat	½ pachet	¾ pachet
Drojdie uscată	1 pachet	1½pachet

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	900g	1200g
Lapte bătut	400ml	500ml
Făină integrală de seară albă	230g	280g
Făină integrală de seară	180g	230g
Făină grifică de seară albă	180g	180g
Semințe de floarea soarelui	75g	100g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Aluat dospit uscat	¾ pachet	1 pachet
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din făină 100% integrală

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	350ml	500ml
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Miere de albine	1 linguri	2 linguri
Făină din grâu integral	540g	760g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: GRĂU INTEGRAL

Pâine neagră

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
-----------------	------	-------

Apă	400ml	450ml
Făină integrală de seară	180g	180g
Făină integrală de seară	180g	180g
Făină din grâu integral	230g	280g
Maț negru (făcut din maț de orz prăjit) - vândut în magazinele cu alimente de tot felul – conferă o culoare închisă interiorului pâinii dumneavoastră	10g	15g
Sare	1 linguri	1½ linguri
Semințe de floarea soarelui	75g	100g
Sirop de sfeclă roșie	¼ pachet	1 pachet
Drojdie uscată	¼ pachet	1 pachet
Drojdie uscată	¼ pachet	1 pachet

Program: GRĂU INTEGRAL

Pâine din făină de grâu integral pură

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	350ml	550ml
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Ulei vegetal	1 lingură	1 ½ lingură
Miere de albine	¼ linguri	1 linguri
Sirop de sfeclă	¼ linguri	1 linguri
Făină din grâu integral	500g	760g
Gluten natural din grâu	¼ lingură	1 lingură
Drojdie uscată	¼ pachet	1 pachet

Program: GRĂU INTEGRAL

Pâine cu bere

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	200ml	225ml
Bere	200ml	225ml
Făină din grâu integral	230g	280g
Făină de hrișcă	180g	180g
Făină integrală de seară albă	180g	180g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Susan	50g	75g
Maț negru (maț de orz)	5g	10g
Drojdie uscată	¼ pachet	1 pachet
Aluat dospit uscat	¼ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine colorată pentru mic dejun

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

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Lapte	250ml	330ml
Făină pentru pâine	425g	570g
Zahăr	1 ½ lingură	2lingură
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Prune fără sămburi uscate	15g	20g
Prune fără sămburi uscate	50g	75g
Muesli crocant	< ¼ lingură	< 1 lingură
Unt	25g	35g
Drojdie uscată	¼ pachet	1 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	900g	1200g
Lapte sau apă	280ml	350ml
Rom 40%	1 lingură	2 lingură
Unt	30g	40g
Făină din grâu integral	500g	650g
Miere de pin	2 lingură	3 lingură
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Miez întreg de nucă*	40g	60g
Stafide înmuiate în rom*	50g	75g
Drojdie uscată	¼ pachet	1 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	900g	1200g
Apă sau lapte	250ml	300ml
Iaurt	150g	200g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Făină pentru pâine	500g	700g
Drojdie uscată	¼ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine franțuzească cu miere de albine

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	325ml	450ml
Sare	1 linguri	1 ½ linguri

Ulei de măsline	2 lingură	1 ½ lingură
Miere de albine	1 ½ lingură	¾ lingură
Făină pentru pâine	450g	600g
Făină din grâu amăut	75g	100g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
Apă sau lapte	200ml	300ml
Margarină sau unt	30g	40g
Ouă întregi	1	1
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 lingură	1 ½ lingură
Brânză proaspătă granulată	125g	200g
Făină pentru pâine	500g	700g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
Lapte sau apă	200ml	200ml
Amaretto	75ml	100ml
Făină pentru pâine	500g	650g
Zahăr	1 lingură	2 lingură
Sare	1 ½ linguri	1 ¾ linguri
Unt	30g	40g
Frunze de migdal	75g	100g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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 ierburi

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Lapte bătut	375ml	550ml
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Unt	10 g	20g
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri

Făină pentru pâine	500g	760g
Pătrunjel proaspăt tocat mărunt sau ierburi amestecate	1 ½ lingură	2 lingură
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
Apa în care ați fiert orez	300ml	350ml
Făină pentru pâine	540g	650g
Greutate brută orez bob rotund	50g	75g
Zahăr	2 linguri	3 linguri
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu morcovi

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
apă	275ml	350ml
Unt	25g	30g
Făină pentru pâine	500g	650g
Morcovi tăiați bucățele mici*	60g	90g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
ouă	2	4
cu apă sau lapte până la	275ml	400ml
Margarină sau unt	25g	35g

Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Făină pentru pâine	500g	700g
Drojdie	¾ pachet	1 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	900g	1200g
Apă	375ml	550ml
Unt	30g	40g
Făină pentru pâine	525g	700g
Sare	1 linguri	1½ linguri
Zahăr	1 linguri	1½ linguri
Semințe de floarea soarelui	35g	50g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu smochine & nuci

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

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	350ml	550ml
Făină pentru pâine	260g	320g
Făină de secară	400g	450g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Smochine uscate tăiate mărunt	50g	60g
Nuci zdrobite	50g	60g
Miere de albine	1 ½ linguri	2 linguri
Aluat dospit uscat	¾ pachet	1 pachet
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
Lapte bătut	250ml	330ml
apă	150ml	200ml

Făină de secară	175g	240g
Făină integrală de secară	175g	240g
Făină pentru pâine	225g	300g
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Aluat dospit uscat	¾ pachet	1 pachet
Drojdie uscată	1 pachet	1¼ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu ierburi

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
apă	350ml	450ml
Aluat dospit uscat	½ pachet	¾ pachet
Făină pentru pâine	500g	660g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Coriandru	½ linguri	¾ linguri
Chimen	½ linguri	¾ linguri
Anison	½ linguri	¾ linguri
Drojdie uscată	1 pachet	1¼ 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	900g	1200g
apă	350ml	480ml
Făină pentru pâine	525g	700g
Făină de grâu arnăut	75g	100g
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Pătrunjel, mărar și călțunaș	1 ½ lingură	2 lingură
Tocate mărunt		
Căței de usturoi zdrobiți	2 linguri	3 linguri
Unt	15g	20g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
apă	325ml	450ml
Făină pentru pâine	500g	700g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Unt	15g	20g
Frunze de migdal pe grătar	75g	100g
Grăunți de piper verde	1 lingură	1 ½ lingură

Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
apă	300ml	400ml
unt	25g	30g
Făină pentru pâine	540g	700g
Griș de grâu	60g	80g
Mere acre tăiate cubulețe cu coajă	1	1
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu dovleac

MĂRIME FRANZELĂ	900g
Piure de dovleac*	400ml
Făină pentru pâine	650 g
Sare	1½ 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	900g
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	900g
apă	180 ml
Vin alb sec	180 ml
Făină integrală de grâu	570 g
Făină integrală de seară	150 g
Sare	1½ linguriță
Zahăr brun	1½ linguriță
Untură de carne de porc sau jumări	30 g
Frunze de viță de vie tânără tăiate mărunț	2 linguri
Praz tăiat mărunț	2 linguri
Nuci zdrobite puternic	3 linguri
Aluat dospit uscat	¾ pachet
Drojdie uscată	1 pachet

Program: GRĂU INTEGRAL

Pâine Pizza

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
apă	375ml	570ml
Ulei de măsline	1 lingură	1 lingură
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Oregano	¾ linguri	1 linguri
Parmesan	2 ½ lingură	3 ½ lingură
Griș de grâu	100g	150g
Făină pentru pâine	475g	650g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
apă	50ml	75ml
Făină pentru pâine	500g	750g
Zucchini cruzi tăiați mărunț	300g	450g
Sare	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr	1 linguri	1 ½ linguri
Drojdie uscată	1 pachet	1 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	900g
------------------------	-------------

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	¾ 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	900g	1200g
Apă caldă	310ml	375ml
Amestec pentru copt cu ciabatta	625g	750g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine cu aluat dospit

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă caldă	375ml	450ml
Amestec pentru copt pentru pâine cu aluat dospit	600g	750g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine din făină integrală - secară

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă caldă	425ml	550ml
Făină integrală - secară	600g	750g
Amestec pentru copt pentru pâine		
Drojdie uscată	1 pachet	1 pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Pâine neagră din făină grifică

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă caldă	375ml	450ml
Amestec pentru copt pentru pâine neagră din făină grifică	600g	750g
Drojdie uscată	1 pachet	1 ½ pachet

Program: PROGRAMUL DE BAZĂ

Împletitură subțire din aluat dospit

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă caldă sau lapte	310ml	375ml
Amestec pentru copt pentru împletitură subțire din aluat dospit	625g	750g
Drojdie uscată	¾ pachet	1 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	900g	1200g
Lapte	190ml	220ml
Ouă	3	4
Ulei de unt	5 lingură	6 lingură
Zahăr	5 lingură	6 lingură
Sare	2 linguri	2 ½ linguri
Coajă de lămâie	1 linguri	1 ½ linguri
Făină pentru pâine	500g	620g
Drojdie uscată	¾ pachet	¾ pachet
Afine uscate sau cireșe uscate	60g	75g
Nuci tăiate bucăți	60g	75g

Program : DULCE

PÂINE CU SCORȚIȘOARĂ, STAFIDE ȘI NUCI

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	330ml	450ml
Ulei	3 lingură	4 lingură
Scorțișoară	1 linguri	1 ½ linguri
Zahăr brun	1¼ lingură	1 ½ linguri
Stafide	80g	110g
Nuci	80g	110g
Sare	2 linguri	2 ½ linguri
Făină pentru pâine	460g	580g
Drojdie uscată	¾ pachet	¾ pachet

Program : DULCE

PÂINE FOARTE DULCE

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	210ml	270ml
Ouă	3	4
ulei	3 lingură	4 lingură
Zahăr	3 lingură	4 lingură
Sare	2 linguri	2 ½ linguri

Făină pentru pâine	460g	580g
Stafide	75g	100g
Drojdie uscată	¼ pachet	¼ pachet

Program : DULCE

PÂINE PENTRU ZILE DE NAȘTERE

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	150ml	180ml
Lapte	230ml	300ml
Ulei	3 lingură	4 lingură
Sare	2 ½ linguri	3 linguri
zahăr	5 lingură	6 lingură
Făină pentru pâine	460g	580g
Nuci tăiate bucăți	80g	110g
Fructe zaharisite	80g	110g
Drojdie uscată	¼ pachet	¼ pachet

Program : DULCE

PÂINE PENTRU SANDVIȘ

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	340ml	460ml
Margarină sau unt	2 lingură	2 ½ lingură
Sare	2 linguri	2 ½ linguri
Lapte praf	2 lingură	2 ½ lingură
Zahăr	4 lingură	5 lingură
Făină pentru pâine	500g	620g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet

Program : Sandviș

PÂINE DIN GRÂU INTEGRAL PENTRU SANDVIȘURI

MĂRIME FRANZELĂ	900g	1200g
Apă	450ml	570ml
Făină integrală de grâu	500g	620g
Lapte praf	2 lingură	2 ½ lingură
Sare	2 linguri	2 ½ linguri
Margarină sau unt	2 lingură	2 ½ lingură
Miere de albine	3 lingură	4 lingură
Drojdie uscată	¼ pachet	1 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	¼ 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

Mărimea 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	¼ 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

Mărimea 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	¼ 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 lingură	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 rozele 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	¾ 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	900g
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	¾ 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 brioșe unsă. Așezați mingea cea mică peste ea. Lăsați să crească până ce volumul său se dublează.
- Amestecați un ou cu puțin zahăr, înveliți brioșele 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 MARMELADĂ.
- 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 mănuși de bucătărie.
- Umpleți borcanele cu marmeladă și sigilați-le bine.

Gem de fructe

Fruite 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 mănuși 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 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 mănuși de bucătărie.
- Umpleți borcanele cu marmeladă și sigilați-le bine.**

Klasszikus Kenyérreceptek

Jelmagyarázat:

EK = evőkanál

KK = kávéskanál

Szártott élesztő (1 csomag) = 7g

Élesztő (1 csomag) = 25g

Sütési opciók táblázata:

	BM 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH
3	WHOLE WHEAT
4	QUICK
5	SWEET
6	ULTRA FAST
7	GLUTEN FREE
8	DOUGHT
9	JAM
10	CAKE
11	SANDWICH
12	BAKE

HAGYOMÁNYOS FEHÉR KENYÉR

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	350ml	480ml
Margarin vagy vaj	1 ½ ek	2 ek

Só	1 3/4 kk	2 kk
Tejpor	2 ek	2 1/2 ek
Cukor	2 ek	2 1/2 ek
Kenyérliszt	500g	620g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

FEHÉR KENYÉR

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	350ml	500ml
Só	1 kk	1 1/2 kk
Cukor	1 kk	1 1/2 kk
Üveg búzadara	150g	200g
Kenyérliszt	350g	500g
Élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: FRENCH (francia)

Diós-mazsolás Kenyér

Tipp: A mazsolát és a diót a sítolás után adja hozzá a második kelesztési fázis alatt.

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz vagy tej	275ml	350ml
Margarin vagy vaj	30g	40g
Só	1/2 kk	3/4 kk
Cukor	1 ek	2 ek
Kenyérliszt	500g	650g
Mazsola	3/4 csomag	1 csomag
Mazsola	75g	100g
Apróra vágott dió	40g	60g

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.

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	900g	1200g
Víz	375ml	570ml
Kenyérliszt	500g	670g
Kukoricadara	75g	130g
Cukor	1 kk	1 1/2 kk
Só	1 kk	1 1/2 kk
Mák egészben vagy őrölve	50g	75g
Reszelt szerezcsendió	1 csipetnyi	2 csipetnyi
Vaj	15g	20g
Reszelt parmezán sajt	1 ek	1 1/2 ek

Száritott élesztő	¼ csomag	1 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	900g	1200g
Víz	375ml	550ml
Só	1 kk	1 ½ kk
Növényi olaj	1 ek	1 ½ kk
Kenyérliszt	525g	700g
Durum búzaliszt	75g	100g
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Olasz fehér kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	375ml	570ml
Só	1 kk	1 ½ kk
Növényi olaj	1 ek	1 ½ ek
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Kenyérliszt	475g	650g
Kukoricagriz	100g	150g
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: SANDWICH

Zabkenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	350ml	500ml
Margarin vagy vaj	25g	30g
Só	1 kk	1 ½ kk
Barnacukor	1 kk	1 ½ kk
Zabpehely	150g	200g
Kenyérliszt	375g	550g
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Írós kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Író (tejtermék)	375ml	550ml
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Kenyérliszt	500g	760g
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: FRENCH (francia)

Fehér parasztkenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Tej	275ml	350ml
Margarin vagy vaj	25g	30g
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Kenyérliszt	500g	650g
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Teljes kiőrlésű kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	350ml	500ml
Margarin vagy vaj	25g	35g
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Kenyérliszt	270g	380g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	270g	380g
Száritott élesztő	¼ csomag	1 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	900g	1200g
Víz	275ml	350ml
Margarin vagy vaj	30g	40g
Só	½ kk	¾ kk
Méz	1 ek	2 ek
Kenyérliszt	500g	650g
Fahéj	¾ kk	1 kk
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag
Mazsola/száritott gyümölcs	75g	100g

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	900g	1200g
Víz	300ml	450ml
Só	1 kk	1½ kk
Száritott búzakovász*	25g	40g
Kenyérliszt	500g	670g
Cukor	1 kk	1½ kk
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: FRENCH (francia)

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

Hagymás Kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	350ml	500ml
Só	1 kk	1½ kk
Cukor	1 kk	1 kk
Sült hagyma	50g	75g
Kenyérliszt	540g	760g
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Édes kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Friss tej	275ml	400ml
Margarin vagy vaj	25g	35g
Tojás	2	4
Só	1 kk	1 ½ kk
Méz	2ek	3ek
Kenyérliszt	500g	700g
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

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

Burgonyás kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz vagy tej	300ml	400ml
Margarin vagy vaj	25g	35g
Tojás	1	1
Tört főtt burgonya	150g	200g
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Kenyérliszt	630g	780g
Száritott élesztő	1 csomag	1½ csomag

Program: BASIC (alap)

Kovászkenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Száritott kovász*	½ csomag	¾ csomag
Víz	350ml	450ml
Kenyérfűszer	½ kk	1 kk
Só	1 kk	1 ½ kk
Rozsliszt	250g	340g
Kenyérliszt	250g	340g
Száritott élesztő	1 csomag	1½ csomag

Program: BASIC (alap)

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

Graham búzakenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	350ml	550ml
Só	1 kk	1 ½ kk

Vaj vagy margarin	25g	30g
Méz	1 kk	1 ½ kk
Ecet	¼ kk	1 ek
Teljes kiőrlésű búzaliszt	500g	700g
Száritott élesztő	1 csomag	1½csomag

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	900g	1200g
Víz	350ml	450ml
Rozsliiszt	170g	220g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	170g	220g
Tönköly liszt	170g	220g
Répaszirup	1 kk	1 ½ kk
Pimento	¼ kk	1 ½ kk
Koriander	¼ kk	1 ½ kk
Reszelt szerecsendió	1 kk	2 kk
Só	1 kk	1 kk
Száritott kovász	½ csomag	¾csomag
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Rozskenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	350ml	450ml
Száritott kovász*	½ csomag	¾ csomag
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	½ kk	¾ kk
Rozsmaláta	10g	15g
Rozsliiszt	300g	400g
Kenyérliszt	200g	260g
Élesztő	1 csomag	1½csomag

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 KIŐRLÉSŰ KENYEREK

Hétgabonás kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	500ml	700ml
Margarin vagy vaj	30g	50g
Só	1 ½ kk	2 kk
Cukor	1 ½ kk	2 kk
Ecet	1 ½ ek	2 ek
Teljes kiőrlésű liszt	550g	750g
7-gabonás pehely	200g	300g
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű)

Bajor teljes kiőrlésű kenyér

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

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	300 ml	360ml
Teljes kiőrlésű búzaliszt	400g	570g
Teljes kiőrlésű rozsliszt	125g	150g
Só	1 kk	1 ½ kk
Köménymag	1 ek	2 ek
Közepes főtt tört burgonya	100g	150g
Szárított kovász	½ csomag	¾ csomag
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű)

Juhar szirupos kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Margarin vagy vaj	25g	35g
Só	1 kk	1 ½ kk
Juhar szirup	1 ½ ek	2 ek
Kenyérliszt	540g	260g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Joghurtos teljes kiőrlésű kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz vagy tej	250ml	300ml
Joghurt	150g	200g
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Ecet	¾ ek	1 ek
Teljes kiőrlésű búzaliszt	500g	700g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Sokmagvas kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	450ml	650ml
Teljes kiőrlésű búzaliszt	175g	250g
Teljes kiőrlésű rozsliszt	175g	250g
Rozsdara	50g	70g
Tönkölydara	50g	70g
Hajdinadara	50g	70g
Napraforgómag	35g	50g
Tökmag	35g	50g
Lenmag	1 ek	1 ½ kk
Szezámag	1 ek	1 ½ kk
Só	1 kk	1 ½ kk
Méz	1 kk	1 ½ kk
Szárított kovász	½ csomag	¾ csomag
Szárított élesztő	1 csomag	1½csomag

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	900g	1200g
Író	400ml	500ml
Teljes őrlésű tönkölybúzáliszt	230g	280g
Teljes rozsliszt	180g	230g
Durva tönkölybúzádara	180g	180g
Napraforgómag	75g	100g
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Szárított kovász	¾ csomag	1 csomag
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

100% Teljes kiőrlésű búzakenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	350ml	500ml
Só	1 kk	1 ½ kk
Méz	1 kk	2 kk
Teljes kiőrlésű búzáliszt	540g	760g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: WHOLEWHEAT (teljes kiőrlésű)

Fekete kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	400ml	450ml
Teljes őrlésű rozsdara	180g	180g
Teljes őrlésű rozsliszt	180g	180g
Teljes kiőrlésű búzáliszt	230g	280g
Színes maláta (pörkölt malátából – bioboltokban kapható – sötét kenyérbelet eredményez)	10g	15g
Só	1 kk	1½ kk
Napraforgómag	75g	100g
Sötét répaszírúp	¾ csomag	1 csomag
Szárított kovász	¾ csomag	1 csomag
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű)

Tiszta búzakorpás kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	350ml	550ml

Só	1 kk	1 ½ kk
Növényi olaj	1 ek	1 ½ ek
Méz	¼ kk	1 kk
Répaszirup	¼ kk	1 kk
Teljes kiőrlésű búzaliszt	500g	760g
Létfonosságú búzasikér	¼ ek	1 ek
Szárított élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes őrlésű)

Sörös kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	200ml	225ml
Sör	200ml	225ml
Teljes kiőrlésű búzaliszt	230g	280g
Hajdinaliszt	180g	180g
Teljes őrlésű tönkölyliszt	180g	180g
Só	1 kk	1 ½ kk
Szezámag	50g	75g
Színes maláta (árpa maláta)	5g	10g
Szárított élesztő	¼ csomag	1 csomag
Szárított kovász	¼ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

KÜLÖNBÖZŐ FINOM PÉKSÜTEMÉNYEK

Színes reggeli kenyér

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

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Tej	250ml	330ml
Kenyérliszt	425g	570g
Cukor	1 ½ ek	2ek
Só	1 kk	1 ½ kk
Szárított, durvára aprított szilva	15g	20g
Ropogós müzli	50g	75g
Kókuszpehely	< ¼ ek	< 1 ek
Vaj	25g	35g
Szárított élesztő	¼ csomag	1 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	900g	1200g
Tej vagy víz	280ml	350ml
Rum 40%	1 ek	2 ek
Vaj	30g	40g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	500g	650g
Fenyőméz	2 ek	3 ek
Só	1 kk	1 ½ kk
Egész dióbél*	40g	60g

Schwartau rum mazsola*	50g	75g
Száritott élesztő	¾ csomag	1 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.

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

Joghurtos kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz vagy tej	250ml	300ml
Joghurt	150g	200g
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Kenyérliszt	500g	700g
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Francia mézes kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	325ml	450ml
Só	1 kk	1 ½ kk
Olíva olaj	2 ek	1 ½ ek
Méz	1 ½ ek	¾ ek
Kenyérliszt	450g	600g
Durum búzaliszt	75g	100g
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: QUICK (gyors)

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.

Francia Sajtós Kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz vagy tej	200ml	300ml
Margarin vagy vaj	30g	40g
Egész tojás	1	1
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 ek	1 ½ ek
Szemcsés friss sajt	125g	200g
Kenyérliszt	500g	700g
Száritott élesztő	¾ csomag	1 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	900g	1200g
Tej vagy víz	200ml	200ml

Amaretto	75ml	100ml
Kenyérliszt	500g	650g
Cukor	1 ek	2 ek
Só	1½ kk	1¾ kk
Vaj	30g	40g
Mandulalevél	75g	100g
Száritott élesztő	¾ csomag	1 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	900g	1200g
Ivó	375ml	550ml
Só	1 kk	1 ½ kk
Vaj	10 g	20g
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Kenyérliszt	500g	760g
Friss, aprított petrezselyem vagy vegyes fűszernövények	1 ½ ek	2 ek
Száritott élesztő	¾ csomag	1 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	900g	1200g
Rizs főzővize	300ml	350ml
Kenyérliszt	540g	650g
Rizs – súlya nyersen	50g	75g
Cukor	2 kk	3 kk
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Répás Kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	275ml	350ml
Vaj	25g	30g
Kenyérliszt	500g	650g
Finomra vágott répa*	60g	90g
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

*Készíthet répalevet 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	900g	1200g
Tojás	2	4
Vízzel vagy tejjel ~ ml-ig	275ml	400ml
Margarin vagy vaj	25g	35g
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Kenyérliszt	500g	700g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 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	900g	1200g
Víz	375ml	550ml
Vaj	30g	40g
Kenyérliszt	525g	700g
Só	1 kk	1½ kk
Cukor	1 kk	1½ kk
Napraforgómag	35g	50g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 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 újborkhoz.

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	350ml	550ml
Kenyérliszt	260g	320g
Rozsliszt	400g	450g
Só	1 kk	1 ½ kk
Finomra vágott szárított füge	50g	60g
Darált dió	50g	60g
Méz	1 ½ kk	2 kk
Szárított kovász	¾ csomag	1 csomag
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Esküvői kenyér (Kenyer 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	900g	1200g
Ivó	250ml	330ml
Víz	150ml	200ml
Teljes kiőrlésű rozsliszt	175g	240g
Kenyérliszt	225g	300g
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Szárított kovász	¼ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Fűszeres kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	350ml	450ml
Szárított kovász	½ csomag	¾ csomag
Kenyérliszt	500g	660g
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Koriander	½ kk	¾ kk
Édeskömény	½ kk	¾ kk
Ánizsmag	½ kk	¾ kk
Szárított élesztő	1 csomag	1¼ 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	900g	1200g
Víz	350ml	480ml
Kenyérliszt	525g	700g
Durum búzaliszt	75g	100g
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Só	1 kk	1 ½ kk
Aprított petrezselyem és kapor	1 ½ ek	2 ek
Finomra zúzott fokhagyma	2 kk	3 kk
Vaj	15g	20g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 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	900g	1200g
Víz	325ml	450ml
Kenyérliszt	500g	700g
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Vaj	15g	20g
Grillezett mandulalevél	75g	100g
Darált zöldpaprika	1 ek	1 ½ ek
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Kukoricás Kenyér

Tip: 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	900g	1200g
Víz	300ml	400ml
Vaj	25g	30g
Kenyérliszt	540g	700g
Kukoricadara	60g	80g
Darabolt savanyú alma héjastul	1	1
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Tökös Kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g
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

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

CIPÓ MÉRETE	900g
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
Szárított élesztő	1½ csomag

Program: BASIC (alap)

Bortermelői kenyere

CIPÓ MÉRETE	900g
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 póréahagyma	2 ek
Durvára aprított dió	3 ek
Szárított kovász	¾ csomag
Szárított élesztő	1 csomag

Program: WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű)

Pizza Kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	375ml	570ml
Oliva olaj	1 ek	1 ek
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Oregano	¾ kk	1 kk
Parmezán sajt	2 ½ ek	3 ½ ek
Kukoricadara	100g	150g
Kenyérliszt	475g	650g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Cukkinis kenyér

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

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	50ml	75ml
Kenyérliszt	500g	750g
Finomra vágott cukkini	300g	450g
Só	1 kk	1 ½ kk
Cukor	1 kk	1 ½ kk
Szárított élesztő	1 csomag	1 csomag

Frank szalonnás kenyér

Tipp: a DOUGH (dagasztás) program segítségével választhat a kenyércipő és a zsemle készítése közül. Hintse be liszttel és süsse meg a kenyeret sütőben 200 °C-on.

CIPÓ MÉRETE	900g
Ivó	450ml
Rozsliszt	400g
Kenyérliszt	260g
Só	1½ kk
Finomra aprított sovány szalonna	100g
Száritott kovász	¼ csomag
Száritott 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	900g	1200g
Langyos víz	310ml	375ml
Ciabatta lisztkeverék	625g	750g
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Kovászolt kenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Langyos víz	375ml	450ml
Kovászolt kenyér mix	600g	750g
Száritott élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Teljes kiőrlésű rozskenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Langyos víz	425ml	550ml
Teljes kiőrlésű rozsos lisztkeverék	600g	750g
Száritott élesztő	1 csomag	1 csomag

Program: BASIC (alap)

Fekete parasztkenyér

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Langyos víz	375ml	450ml
Fekete parasztkenyér mix	600g	750g
Száritott élesztő	1 csomag	1 ½ csomag

Program: BASIC (alap)

Finom kovászott fonott kalács

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Langyos víz vagy tej finom kovászott	310ml	375ml
Fonott kalács mix 470g	625g	750g
Szárított élesztő	¼ csomag	1 csomag

Program: QUICK (gyors)

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.

ÁFONYÁS-DIÓS KENYÉR

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Tej	190ml	220ml
Tojás	3	4
Vajolaj	5 ek	6 ek
Cukor	5 ek	6 ek
Só	2 kk	2 ½ kk
Citromhéj	1 kk	1 ½ kk
Kenyérliszt	500g	620g
Szárított élesztő	¼ csomag	¼ csomag
Szárított áfonya vagy szárított meggy	60g	75g
Darált dió	60g	75g

Program: SWEET (édes)

FAHÉJAS-MAZSOLÁS-DIÓS KENYÉR

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	330ml	450ml
Olaj	3 ek	4 ek
Fahéj	1 kk	1 ½ kk
Barna cukor	1¼ ek	1 ½ kk
Mazsola	80g	110g
Dió	80g	110g
Só	2 kk	2 ½ kk
Kenyérliszt	460g	580g
Szárított élesztő	¼ csomag	¼ csomag

Program: SWEET (édes)

DÚS ÉDESKENYÉR

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	210ml	270ml
Tojás	3	4
Olaj	3 ek	4 ek
Cukor	3 ek	4 ek
Só	2 kk	2 ½ kk
Kenyérliszt	460g	580g
Mazsola	75g	100g
Szárított élesztő	¼ csomag	¼ csomag

Program: SWEET (édes)

ÜNNEPI KENYÉR

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	150ml	180ml
Tej	230ml	300ml
Olaj	3 ek	4 ek
Só	2 ½ kk	3 kk
Cukor	5 ek	6 ek
Kenyérliszt	460g	580g
Darált dió	80g	110g
Kandírozott gyümölcs	80g	110g
Száritott élesztő	¼ csomag	¼ csomag

Program: SWEET (édes)

SZENDVICKENYÉR

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	340ml	460ml
Margarin vagy vaj	2 ek	2 ½ ek
Só	2 kk	2 ½ kk
Tejpor	2ek	2 ½ ek
Cukor	4 ek	5 ek
Kenyérliszt	500g	620g
Száritott élesztő	½ csomag	¾ csomag

Program: Sandwich

TELJES KIÓRLÉSŰ SZENDVICKENYÉR

CIPÓ MÉRETE	900g	1200g
Víz	450ml	570ml
Teljes kiórlésű búzaliszt	500g	620g
Tejpor	2 ek	2 ½ ek
Só	2 kk	2 ½ kk
Margarin vagy vaj	2 ek	2 ½ ek
Méz	3 ek	4 ek
Száritott élesztő	¼ csomag	1 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	¼ 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.
- Süsse 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 süsse 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.
- Ossza 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 bucíkat.

„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	1½ ek	2ek
Száritott 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	1½ kk
Vaj vagy margarin	30g	40g
Tiszta lecitin por*	5g	8g
Kenyérliszt	400g	600g
Pollard	75g	100g
Cukor	1kk	1½ kk
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: DOUGH (dagasztás)

- Vegye ki a tésztát, amikor a program lejárt.

- Gyúrja át a tésztát és készítsen zsemléket, amiket tovább kell gyúrni.
- Süssse 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	1000g
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
Száráított élesztő	2 csomag

Program: DOUGH (dagasztás)

Vegye ki a tésztát az edényből, nyomkodja be gyümölcskenyér sütőformába. Süssse 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
Száráított 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 brióssütő 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 süssse meg.

Lekvár

Dzsemet és gyümölcsíz 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 ízletes 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.

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:

	BM 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH
3	WHOLE WHEAT
4	QUICK
5	SWEET
6	ULTRA FAST
7	GLUTEN FREE
8	DOUGHT
9	JAM
10	CAKE
11	SANDWICH
12	BAKE

ТРАДИЦИОНЕН БЯЛ ХЛЯБ

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	480мл.
Маргарин или масло	1 ½ с.л.	2 с.л.
Сол	1 ¾ ч.л.	2 ч.л.
Сухо мляко	2 с.л.	2 ½ с.л.
Захар	2 с.л.	2 ½ с.л.
Брашно за хляб	500гр.	620гр.
Суша мая	¾ пакет	1пакет

Програма: BASIC

Бял хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	500мл.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Твърд пшеничен грис	150гр.	200гр.
Брашно за хляб	350гр.	500гр.
Мая	¾ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Вода или мляко	275мл.	350мл.
Маргарин или масло	30гр.	40гр.
Сол	½ ч.л.	¾ ч.л.
Захар	1 с.л.	2 с.л.
Брашно за хляб	500гр.	650гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет
Стафиди	75гр.	100гр.
Счукани орехи	40гр.	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 навдигане, отворете капака за кратко и покрийте тестото с малко вода, след което поставете маковото семе като деликатно го притиснете с ръка.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	375мл.	570мл.
Брашно за хляб	500гр.	670гр.
Царевичен грис	75гр.	130гр.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Цели/смляни макови семена	50гр.	75гр.
Настъргано индийско орехче	1 щерес	2 щерес
Масло	15гр.	20гр.
Настърган пармезан	1 с.л.	1 ½ с.л.
Суша мая	¾ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Вода	375мл.	550мл.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Зеленчукова мазнина	1 с.л.	1 ½ ч.л.
Брашно за хляб	525гр.	700гр.
Брашно от твърда пшеница	75гр.	100гр.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Италиански бял хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	375мл.	570мл.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Зеленчукова мазнина	1 с.л.	1 ½ с.л.
Брашно за хляб	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Царевичен грис	475гр.	650гр.
Царевичен грис	100гр.	150гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: SANDWICH

Овесен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	500мл.
Маргарин или масло	25гр.	30гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Кафява захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Овесени ядки	150гр.	200гр.
Брашно за хляб	375гр.	550гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Хляб с масло и мляко

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Масло или мляко	375мл.	550мл.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Брашно за хляб	500гр.	760гр.
Суша мая	¾пакет	1 пакет

Програма: FRENCH

Бял хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Мляко	275мл.	350мл.
Маргарин или масло	25гр.	30гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Брашно за хляб	500гр.	650гр.
Суша мая	¾пакет	1 пакет

Програма : BASIC

Пълнозърнест Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	500мл.
Маргарин или масло	25гр.	35гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Брашно за хляб	270гр.	380гр.
Пълнозърнесто пш. брашно	270гр.	380гр.
Суша мая	¾ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Вода	275мл.	350мл.
Маргарин или масло	30гр.	40гр.
Сол	½ ч.л.	¾ ч.л.
Мед	1 с.л.	2 с.л.
Брашно за хляб	500гр.	650гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет
Стафиди / сушени плодове	75гр.	100гр.

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	900 гр.	1200 гр.
Вода	300мл.	450мл.
Сол	1 ч.л.	1½ ч.л.
Суша пшенична мая*	25гр.	40гр.
Брашно за хляб	500гр.	670гр.
Захар	1 ч.л.	1½ ч.л.
Суша мая	¾ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	500мл.
Сол	1 ч.л.	1½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ч.л.
Печен лук	50гр.	75гр.
Брашно за хляб	540гр.	760гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Сладък хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Прясно мляко	275мл.	400мл.
Маргарин или масло	25гр.	35гр.
Яйца	2	4
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Мед	2с.л.	3с.л.
Брашно за хляб	500гр.	700гр.
Суша мая	¾ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Вода или мляко	300мл.	400мл.
Маргарин или масло	25гр.	35гр.
Яйца	1	1
Сварен и намачкан картоф	150гр.	200гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Брашно за хляб	630гр.	780гр.
Суша мая	1 пакет	1½пакет

Програма: BASIC

Хляб с мая

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Мая*	½ пакет	¾пакет
Вода	350мл.	450мл.
Подправки за хляб	½ ч.л.	1 ч.л.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Ръжено брашно	250гр.	340гр.
Брашно за хляб	250гр.	340гр.
Суша мая	1 пакет	1½пакет

Програма: BASIC

* Този вид мая е концентрирана и се разпространява в пакетчета по 15 г.

Хляб Грахам

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	550мл.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Масло или маргарин	25гр.	30гр.
Мед	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Оцет	¾ ч.л.	1 с.л.
Пълнозърнесто пш. брашно	500гр.	700гр.
Суша мая	1 пакет	1½пакет

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	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	450мл.
Ръжено брашно	170гр.	220гр.
Пшенично брашно	170гр.	220гр.
Пълнозърнесто пш. брашно	170гр.	220гр.
Пшенично брашно	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сироп от цвекло	¼ ч.л.	1 ½ ч.л.
Кориандър	¼ ч.л.	1 ½ ч.л.
Настъргано индийско орехче	1 ч.л.	2 ч.л.
Сол	1 ч.л.	1 ч.л.
Мая	½ пакет	¾ пакет
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Ръжен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	450мл.
Суша мая*	½ пакет	¾ пакет
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	½ ч.л.	¾ ч.л.
Ръжен малц	10гр.	15гр.
Ръжено брашно	300гр.	400гр.
Брашно за хляб	200гр.	260гр.
Мая	1 пакет	1½пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Ябълков хляб

900g

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

900g

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

900g

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

900g

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	900 гр.	1200 гр.
Вода	500мл.	700мл.
Маргарин или масло	30гр.	50гр.
Сол	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Захар	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Оцет	1 ½ с.л.	2 с.л.
Пълнозърнесто брашно	550гр.	750гр.
7-зърна	200гр.	300гр.
Суха мая	¾ пакет	1 пакет

Програма : WHOLE WHEAT

Баварски Пълнозърнест Хляб

Съвет: Вместо кимион може да използвате ½ супена лъжица (5гр.) кориандър, копър или анасон.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	300 мл.	360мл.
Пълнозърнесто пш. брашно	400гр.	570гр.
Ръжено пълнозърн. брашно	125гр.	150гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Кимион	1 с.л.	2 с.л.
Картоф средна големина	100гр.	150гр.
Сварен, на пюре		
мая	½ пакет	¾ пакет
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Кленов Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Маргарин или масло	25гр.	35гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Кленов сироп	1 ½ с.л.	2 с.л.
Брашно за хляб	540гр.	260гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Млечен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода или мляко	250мл.	300мл.
Кисело мляко	150гр.	200гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Оцет	¾ с.л.	1 с.л.
Пълнозърнесто пш. брашно	500гр.	700гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Хляб с кълнове

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	500мл.
Маргарин или масло	30гр.	40гр.
Сол	1 ч.л.	1½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1½ ч.л.
Пшенични кълнове	75гр.	100гр.
Пшенични зародиши	50гр.	70гр.
Пълнозърнесто пш. брашно	400гр.	650гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Хляб със семена

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	450мл.	650мл.
Пълнозърнесто пш. брашно	175гр.	250гр.
Пълнозърн. ръжено брашно	175гр.	250гр.
Ръжено семе	50гр.	70гр.
Слънчогледово семе	35гр.	50гр.
Тиквено семе	35гр.	50гр.
Ленено семе	1 с.л.	1 ½ ч.л.
Сусам	1 с.л.	1 ½ ч.л.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Мед	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Мая	½ пакет	¾ пакет
Суша мая	1 пакет	1½пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Пшеничен Хляб

Съвет: Преди последното набухване отворете капака, намокрете тестото с вода и поставете подправките като деликатно ги притиснете с ръка.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Масло или мляко	400мл.	500мл.
Пшен.пълнозърнесто брашно	230гр.	280гр.
Ръжено пълнозърн. брашно	180гр.	230гр.
Слънчогледово семе	75гр.	100гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Мая	¾ пакет	1 пакет
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

100% пълнозърнест хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	500мл.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Мед	1 ч.л.	2 ч.л.
Пълнозърнесто пш. брашно	540гр.	760гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: WHOLEMEAL

Черен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	400мл.	450мл.
Едросмляно ръжено брашно	180гр.	180гр.
Ръжено пълнозърн. брашно	180гр.	180гр.
Пшенич. пълнозърн. брашно	230гр.	280гр.
Черен малц	10гр.	15гр.
Сол	1 ч.л.	1½ ч.л.
Слънчогледово семе	75гр.	100гр.
Тъмен сироп от цвекло	¾ пакет	1 пакет
Мая	¾ пакет	1 пакет
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Чист пълнозърнест хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	550мл.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Зеленчуково олио	1 с.л.	1 ½ с.л.
Мед	¾ ч.л.	1 ч.л.
Сироп от цвекло	¾ ч.л.	1 ч.л.
Пълнозърнесто пш. брашно	500гр.	760гр.
Чист пшеничен глютен	¾ с.л.	1 с.л.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Бирен хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	200мл.	225мл.
Бира	200мл.	225мл.
Пълнозърнесто пш. брашно	230гр.	280гр.
Брашно от елда	180гр.	180гр.
Пълнозърнесто брашно	180гр.	180гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сусам	50гр.	75гр.
Черен малц	5гр.	10гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет
Малц	¾ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Мляко	250мл.	330мл.
Брашно за хляб	425гр.	570гр.
Захар	1 ½ с.л.	2с.л.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сушени сливи нарязани	15гр.	20гр.
Хрупкаво мюсли	50гр.	75гр.
Кокосов флейкс	< ¼ с.л.	< 1 с.л.
Масло	25гр.	35гр.
Суха мая	¼ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Мляко или вода	280мл.	350мл.
Ром 40%	1 с.л.	2 с.л.
Масло	30гр.	40гр.
Пълнозърнесто пш. брашно	500гр.	650гр.
Боров мед	2 с.л.	3 с.л.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Цели пшенични зърна*	40гр.	60гр.
Стафиди в ром*	50гр.	75гр.
Суха мая	¼ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Вода или мляко	250мл.	300мл.
Кисело мляко	150гр.	200гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Брашно за хляб	500гр.	700гр.
Брашно за хляб	¼ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Френски меден хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	325мл.	450мл.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Зехтин	2 с.л.	1 ½ с.л.
Мед	1 ½ с.л.	¾ с.л.
Брашно за хляб	450гр.	600гр.
Брашно от твърда пшеница	75гр.	100гр.
Суша мая	¼ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Вода или мляко	200мл.	300мл.
Маргарин или масло	30гр.	40гр.
Цяло яйце	1	1
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 с.л.	1 ½ с.л.
Гранулирано френско сирене	125гр.	200гр.
Брашно за хляб	500гр.	700гр.
Суша мая	¼ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Мляко или вода	200мл.	200мл.
Амарето	75мл.	100мл.
Брашно за хляб	500гр.	650гр.
Захар	1 с.л.	2 с.л.
Сол	1½ ч.л.	1¾ ч.л.
Масло	30гр.	40гр.
Бадемове ядки нарязани	75гр.	100гр.
Суша мая	¼ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Масло или мляко	375мл.	550мл.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Масло	10 гр.	20гр.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Брашно за хляб	500гр.	760гр.
Прясно нарязан магданоз или микс от подправки	1 ½ с.л.	2 с.л.
Суша мая	¼ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Оризов 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	900 гр.	1200 гр.
Оризова вода за готвене	300мл.	350мл.
Брашно за хляб	540гр.	650гр.
Цели зърна ориз	50гр.	75гр.
Захар	2 ч.л.	3 ч.л.
Суша мая	¼ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Хляб с моркови

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	275мл.	350мл.
Масло	25гр.	30гр.
Брашно за хляб	500гр.	650гр.
Моркови на кубчета*	60гр.	90гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Суша мая	¼ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Яйца	2	4
Вода или мляко до:	275мл.	400мл.
Маргарин или масло	25гр.	35гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Брашно за хляб	500гр.	700гр.
Мая	¼ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Хляб със слънчогледово семе

Съвет : Добавете слънчогледовото семе след първия звуков сигнал. Може да използвате и тиквено семе. Ако предварително запечете семената на тиган, ще получите по-наситен вкус.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	375мл.	550мл.
Масло	30гр.	40гр.
Брашно за хляб	525гр.	700гр.
Сол	1 ч.л.	1½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1½ ч.л.
Слънчогледово семе	35гр.	50гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Хляб със смокини и ядки

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	550мл.
Брашно за хляб	260гр.	320гр.
Ръжено брашно	400гр.	450гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Фино нарязани Сушени смокини	50гр.	60гр.
Нарязани орехи	50гр.	60гр.
Мед	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Мая	¾ пакет	1 пакет
Суша мая	¾ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Масло или мляко	250мл.	330мл.
Вода	150мл.	200мл.
Ръжено брашно	175гр.	240гр.
Ръжени трици	175гр.	240гр.
Брашно за хляб	225гр.	300гр.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Мая	¾ пакет	1 пакет
Суша мая	1 пакет	1¾ пакет

Програма: BASIC

Хляб с подправки

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	450мл.
Мая	½ пакет	¾ пакет
Брашно за хляб	500гр.	660гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Кориандър	½ ч.л.	¾ ч.л.
Копър	½ ч.л.	¾ ч.л.
Анасон	½ ч.л.	¾ ч.л.
Суша мая	1 пакет	1¼ 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 охлади го добавете към другите съставки.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл.	480мл.
Брашно за хляб	525гр.	700гр.
Брашно от твърда пшеница	75гр.	100гр.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Магданоз, копър	1 ½ с.л.	2 с.л.
Фино смлян чесън	2 ч.л.	3 ч.л.
Масло	15гр.	20гр.
Суша мая	¼ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Вода	325мл.	450мл.
Брашно за хляб	500гр.	700гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Масло	15гр.	20гр.
Печени бадемови люспи	75гр.	100гр.
Семена от зелена чушка	1 с.л.	1 ½ с.л.
Суша мая	¼ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Вода	300мл.	400мл.
Масло	25гр.	30гр.
Брашно за хляб	540гр.	700гр.
Царевичен грис	60гр.	80гр.
Кубчета кисели ябълки	1	1
Суша мая	¼ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Тиквен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА

900 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	900 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.
Суша мая	1½ пакет

Програма: BASIC

„Лозарски” Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 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
Суша мая	1 пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Пица Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	375мл.	570мл.
Зехтин	1 с.л.	1 с.л.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Риган	¾ ч.л.	1 ч.л.
Пармезан	2 ½ с.л.	3 ½ с.л.
Царевичен грис	100гр.	150гр.
Брашно за хляб	475гр.	650гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Хляб с тиквички

Съвет: Този вид хляб е особено вкусен, ако се консумира веднага след приготвяне със зехтин.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	50мл.	75мл.
Брашно за хляб	500гр.	750гр.
Фино нарязани пресни тиквички	300гр.	450гр.
Сол	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Захар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Суша мая	1 пакет	1 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 DOUGР.Н. Направете хлебни рулца и ги изпечете.

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Хладка вода	310мл.	375мл.
Микс за печене на чебата	625гр.	750гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Хляб с мая

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Хладка вода	375мл.	450мл.
Микс за печене на хляб	600гр.	750гр.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Пълнозърнест ръжен хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Хладка вода	425мл.	550мл.
Ръжен микс за хляб	600гр.	750гр.
Суша мая	1 пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Черен Хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Хладка вода	375мл.	450мл.
Микс за черен хляб	600гр.	750гр.
Суша мая	1 пакет	1 ½ пакет

Програма: BASIC

Фин хляб

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Хладка вода или мляко	310мл.	375мл.
Микс за печене	625гр.	750гр.
Суша мая	¾ пакет	1 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	900 гр.	1200 гр.
Мляко	190мл.	220мл.
Яйца	3	4
Масло или олио	5 с.л.	6 с.л.
Захар	5 с.л.	6 с.л.
Сол	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Лимонови стърготини	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Брашно за хляб	500гр.	620гр.
Суша мая	¾ пакет	¾ пакет
Сушени боровини или череши	60гр.	75гр.
Нарязани орехи	60гр.	75гр.

Програма : SWEET

ХЛЯБ с канела и стафиди

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	330мл.	450мл.
Олио	3 с.л.	4 с.л.
Канела	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Кафява захар	1¼ с.л.	1 ½ ч.л.
Стафиди	80гр.	110гр.
Ядки	80гр.	110гр.
Сол	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Брашно за хляб	460гр.	580гр.
Суша мая	¾ пакет	¾ пакет

Програма : SWEET

СЛАДЪК ХЛЯБ

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	210мл.	270мл.
Яйца	3	4
Олио	3 с.л.	4 с.л.
Захар	3 с.л.	4 с.л.
Сол	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Брашно за хляб	460гр.	580гр.
Стафиди	75гр.	100гр.
Суша мая	¼ пакет	¼ пакет

Програма : SWEET

ПРАЗНИЧЕН ХЛЯБ

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	150мл.	180мл.
Мляко	230мл.	300мл.
Олио	3 с.л.	4 с.л.
Сол	2 ½ ч.л.	3 ч.л.
Захар	5 с.л.	6 с.л.
Брашно за хляб	460гр.	580гр.
Нарязани орехи	80гр.	110гр.
Захаросани плодове	80гр.	110гр.
Суша мая	¼ пакет	¼ пакет

Програма : SWEET

ХЛЯБ ЗА САНДВИЧИ

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	340мл.	460мл.
Маргарин или масло	2 с.л.	2 ½ с.л.
Сол	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Сухо мляко	2с.л.	2 ½ с.л.
Захар	4 с.л.	5 с.л.
Брашно за хляб	500гр.	620гр.
Суша мая	½ пакет	¼ пакет

Програма : Sandwich

ХЛЯБ ЗА САНДВИЧИ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

ГОЛЕМИНА НА ХЛЯБА	900 гр.	1200 гр.
Вода	450мл.	570мл.
Пълнозърнесто пш. брашно	500гр.	620гр.
Сухо мляко	2 с.л.	2 ½ с.л.
Сол	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Маргарин или масло	2 с.л.	2 ½ с.л.
Мед	3 с.л.	4 с.л.
Суша мая	¼ пакет	1 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.
Суша 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.
Суша мая	¾ пакет	1 пакет

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.
Суша мая	½ пакет	¾ пакет

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.
Суша мая	¾ пакет

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	¼ ч.л.	½ ч.л.
Брашно за хляб	360 гр.	540 гр.
Захар	½ ч.л.	¾ ч.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	¼ 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.	¾ ч.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	900 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 MARMLEDE.
- 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 чуете 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 чуете звуковият сигнал, извадете контейнера с кухненски ръкавици.
- Изсипете мармалада в стъклени буркани и затворете добре капачките.

Класичні рецепти хліба

Скорочення:

С.л. = столова ложка

Ч.л. = чайна ложка

1 пакет=7 гр. сухих дріжджів,

або 25 гр. живих дріжджів

	BM 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH
3	WHOLE WHEAT
4	QUICK
5	SWEET
6	ULTRA FAST
7	GLUTEN FREE
8	DOUGHT
9	JAM
10	CAKE
11	SANDWICH
12	BAKE

СТАНДАРТНИЙ БІЛИЙ ХЛІБ

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	480мл
Маргарин або верш.масло	1 ½ С.л	2 С.л
Сіль	1 3/4 С.л	2 С.л
Сухе молоко	2 С.л	2 ½ С.л
Цукор	2 С.л	2 ½ С.л
Борошно для хліба	500 г	620 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Білий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	500мл
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Манна крупа	150 г	200 г
Борошно для хліба	350 г	500 г
Дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма : FRENCH

Хліб із горіхами та родзинками

Порада: Додайте родзинки та горіхи після звукового сигналу під час другої фази вимішування.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода або молоко	275мл	350мл
Маргарин або верш. масло	30 г	40 г
Сіль	½ С.л	¾ С.л
Цукор	1 С.л	2 С.л
Борошно для хліба	500г	650г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет
Родзинки	75 г	100 г
Подрібнені грецькі горіхи	40 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	900г	1200г
Вода	375мл	570мл
Борошно для хліба	500г	670г
Кукурудзяна крупа	75г	130г
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Макові зерна	50 г	75 г
Подрібнений мускатний горіх	1 жменька	2 жменьки
Верш. масло	15 г	20 г
Тертий сир пармезан	1 С.л	1 ½ С.л
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

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	900г	1200г
Вода	375мл	550мл
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Рослинна олія	1 С.л	1 ½ С.л
Борошно для хліба	525 г	700 г
Невибілене пшеничне борошно	75 г	100 г
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Італійський білий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	375мл	570мл
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Рослинна олія	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Борошно для хліба	475 г	650 г
Кукурудзяна крупа	100 г	150 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: SANDWICH

Вівсяний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	500мл
Маргарин або верш.масло	25 г	30 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Коричневий цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Вівсяні пластівці	150 г	200 г
Борошно для хліба	375 г	550 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Хліб із знежирених вершків

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Знежирені вершки	375мл	550мл
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Борошно для хліба	500 г	760 г
Сухі дріжджі	¾пакета	1 пакет

Програма: FRENCH

Цільний білий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Молоко	275мл	350мл
Маргарин або верш.масло	25 г	30 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Борошно для хліба	500 г	650 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

програма : BASIC

Хліб з непросіяного борошна

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	500мл
Маргарин або верш.масло	25 г	35 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Борошно для хліба	270 г	380 г
Непросіяне пшеничне борошно	270 г	380 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма : BASIC

Хліб із родзинками

Порада: Додайте родзинки або сухофрукти після звукового сигналу під час другої фази вимішування.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	275мл	350мл
Маргарин або верш.масло	30 г	40 г
Сіль	½ С.л	¾ С.л
Мед	1 С.л	2 С.л
Борошно для хліба	500 г	650 г
Кориця	¾ С.л	1 С.л
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет
Родзинки/сухофрукти	75 г	100 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	900г	1200г
Вода	300мл	450мл
Сіль	1 С.л	1½ С.л
Суха пшенична закваска*	25 г	40 г
Борошно для хліба	500 г	670 г
Цукор	1 С.л	1½ С.л
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: FRENCH

* Пшенична закваска покращує консистенцію тіста, його свіжість і смак. Вона м'якше, ніж житня закваска.

Хліб з цибулею

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	500мл
Сіль	1 С.л	1½ С.л
Цукор	1 С.л	1 С.л
Обсмажена цибуля	50 г	75 г
Борошно для хліба	540 г	760 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Солодкий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Свіже молоко	275мл	400мл
Маргарин або верш.масло	25 г	35 г
Яйця	2	4
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Мед	2С.л	3С.л
Борошно для хліба	500 г	700 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

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	900г	1200г
Вода або молоко	300мл	400мл
Маргарин або верш.масло	25 г	35 г
Яйця	1	1
Картопляне пюре	150 г	200 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Борошно для хліба	630 г	780 г
Сухі дріжджі	1 пакет	1½ пакета

Програма: BASIC

Хліб з кислого тіста

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Суха закваска*	½ пакет	¾пакет
Вода	350мл	450мл
Спеції для хліба	½ С.л	1 С.л
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Житнє борошно	250 г	340 г
Борошно для хліба	250 г	340 г
Сухі дріжджі	1 пакет	1½пакета

Програма: BASIC

*Суха закваска продається у пакетах по 15г.

Пшеничний хліб «Грахам»

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	550мл
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Маргарин або верш.масло	25 г	30 г
Мед	1 С.л	1 ½ С.л
Оцет	¾ С.л	1 С.л
Пшеничне борошно з цільного зерна	500 г	700 г
Сухі дріжджі	1 пакет	1½пакета

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	900г	1200г
Вода	350мл	450мл
Житнє борошно	170 г	220 г
Пшеничне борошно грубого помолу	170 г	220 г
Цільне борошно	170 г	220 г
Сироп з буряка	1 С.л	1 ½ С.л
Мелений ямайський перець	¼ С.л	1 ½ С.л
Коріандр	¼ С.л	1 ½ С.л
Мелений мускатний горіх	1 С.л	2 С.л
Сіль	1 С.л	1 С.л
Суха закваска	½ пакета	¾пакет а
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Житній хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	450мл
Суха закваска*	½ пакет	¾ пакет
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	½ С.л	¾ С.л
Житній солод	10 г	15 г
Житнє борошно	300 г	400 г
Борошно для хліба	200 г	260 г
Дріжджі	1 пакет	1½пакета

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	½ ч.л.
Мускатний горіх	½ ч.л.
Кориця	½ 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	900г	1200г
Вода	500мл	700мл
Маргарин або верш.масло	30 г	50 г
Сіль	1 ½ С.л	2 С.л
Цукор	1 ½ С.л	2 С.л
Оцет	1 ½ С.л	2 С.л
Борошно з цільного зерна	550 г	750 г
Пластівці з 7 злаків	200 г	300 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма : WHOLE WHEAT

Цільний баварський хліб

Порада:замість тмину Ви можете використати також ½ чайної ложки (5г) коріандру. Кріп або інші зерна.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	300 мл	360мл
Пшеничне борошно з цільного зерна	400 г	570 г
Житнє борошно з цільного зерна	125 г	150 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Тмин	1 С.л	2 С.л
Пюре з картоплини серед. розміру картоплини серед. розміру	100 г	150 г
Суха закваска	½ пакета	¾ пакета
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Цільний хліб з кленовим сиропом

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Маргарин або верш.масло	25 г	35 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Кленовий сироп	1 ½ С.л	2 С.л
Борошно для хліба	540 г	260 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Цільний хліб з йогуртом

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода або молоко	250мл	300мл
Йогурт	150 г	200 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Оцет	¾ С.л	1 С.л
Пшеничне борошно з цільного зерна	500 г	700 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма : BASIC

Хліб з висівками

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	500мл
Маргарин або верш.масло	30 г	40 г
Сіль	1 С.л	1½ С.л
Цукор	1 С.л	1½ С.л
Пшеничні висівки	75 г	100 г
Проросла пшениця	50 г	70 г
Пшеничне борошно з цільного зерна	400 г	650 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	450мл	650мл
Пшеничне борошно з цільного зерна	175 г	250 г
Житнє борошно з цільного зерна	175 г	250 г
Житнє борошно грубого помолу	50 г	70 г
Борошно з недозріл цільного зерна	50 г	70 г
Гречане борошно	50 г	70 г
Зерна соняшника	35 г	50 г
Зерна гарбуза	35 г	50 г
Зерна льону	1 С.л	1 ½ С.л
Кунжут	1 С.л	1 ½ С.л
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Мед	1 С.л	1 ½ С.л
Суша закваска	½ пакета	¾ пакета
Сухі дріжджі	1 пакет	1½пакет

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	900г	1200г
Знежирені вершки	400мл	500мл
Борошно грубого помолу	230 г	280 г
Житнє борошно з цільного зерна	180 г	230 г
Борошно з цільного зерна	180 г	180 г
Зерна соняшника	75 г	100 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Суша закваска	¾ пакета	1 пакет
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

100% цільний пшеничний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	500мл
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Мед	1 С.л	2 С.л
Пшеничне борошно з цільного зерна	540 г	760 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Коричневий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	400мл	450мл
Житнє борошно з цільного зерна	180 г	180 г
Пшеничне борошно з цільного зерна	230 г	280 г
Чорний солод, ячмінний солод, є в усіх продуктових магазинах, надає хлібу темного кольору	10 г	15 г
Сіль	1 С.л	1½ С.л
Зерна соняшника	75 г	100 г
Темний буряковий сироп	¼ пакета	1 пакет
Сухих дріжджів	¼ пакета	1 пакет
Живих дріжджів	¼ пакета	1 пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Цільний пшеничний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	550мл
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Рослинна олія	1 С.л	1 ½ С.л
Мед	¼ С.л	1 С.л
Буряковий сироп	¼ С.л	1 С.л
Пшеничне борошно з цільного зерна	500 г	760 г
Чиста пшенична клейковина	¼ С.л	1 С.л
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Пивний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	200мл	225мл
Пиво	200мл	225мл
Пшеничне борошно з цільного зерна	230 г	280 г
Гречане борошно	180 г	180 г
Борошно грубого помолу	180 г	180 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Кунжут	50 г	75 г
Чорний солод	5 г	10 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет
Суха закваска	¼ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Будь-які види смачної випічки

Кольоровий хліб до сніданку

Порада:Хрусткі мюслі можна замінити на шоколадні мюслі або Ваші улюблені мюслі.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Молоко	250мл	330мл
Борошно для хліба	425 г	570 г
Цукор	1 ½ С.л	2С.л
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Сушені подрібнені сливи	15 г	20 г
Хрусткі мюслі	50 г	75 г
Кокосові пластівці	< ¼ С.л	< 1 С.л
Вершкове масло	25 г	35 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

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	900г	1200г
Молоко або вода	280мл	350мл
Ром 40%	1 С.л	2 С.л
Вершкове масло	30 г	40 г
Пшоно борошно з цільного зерна	500 г	650 г
Ялинковий мед	2 С.л	3 С.л
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цільні ядра грецьких горіхів*	40 г	60 г
Ромові (Швартау)* родзинки	50 г	75 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

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	900г	1200г
Вода або молоко	250мл	300мл
Йогурт	150 г	200 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Борошно для хліба	500 г	700 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Французький медовий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	325мл	450мл
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Олія оливи	2 С.л	1 ½ С.л
Мед	1 ½ С.л	¾ С.л
Борошно для хліба	450 г	600 г
Борошно із твердої пшениці	75 г	100 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

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	900г	1200г
Вода або молоко	200мл	300мл
Маргарин або верш.масло	30 г	40 г
Ціле яйце	1	1
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Гранульований свіжий сир	125 г	200 г
Борошно для хліба	500 г	700 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Хліб з амаретто

Порада: Замість цілих ядер мигдалю Ви можете скористатися подрібненим мигдалем. Амаретто можна замінити молоком або водою.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Молоко або вода	200мл	200мл
Амаретто	75мл	100мл
Борошно для хліба	500 г	650 г
Цукор	1 С.л	2 С.л
Сіль	1½ С.л	1¾ С.л
Вершкове масло	30 г	40 г
Цілі ядра мигдалю	75 г	100 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

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	900г	1200г
Знежирені вершки	375мл	550мл
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Вершкове масло	10 г	20 г
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Борошно для хліба	500 г	760 г
Свіжа подрібнена петрушка або суміш трав	1 ½ С.л	2 С.л
Сухі дріжджі	¼ пакет	1 пакет

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	900г	1200г
Рисовий відвар	300мл	350мл
Борошно для хліба	540 г	650 г
Круглий рис (вага сухого рису)	50 г	75 г
Цукор	2 С.л	3 С.л
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Моркв'яний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	275мл	350мл
Вершкове масло	25 г	30 г
Борошно для хліба	500 г	650 г
Добре подрібнена морква*	60 г	90 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

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	900г	1200г
Яйця	2	4
з водою або молоком до	275мл	400мл
Маргарин або верш.масло	25 г	35 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Борошно для хліба	500 г	700 г
Дріжджі	¼ пакет	1 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	900г	1200г
Вода	375мл	550мл
Вершкове масло	30 г	40 г
Борошно для хліба	525 г	700 г
Сіль	1 С.л	1½ С.л
Цукор	1 С.л	1½ С.л
Насіння соняшника	35 г	50 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Хліб із інжиром та грецькими горіхами

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	550мл
Борошно для хліба	260 г	320 г
Житнє борошно	400 г	450 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Порізаний сухий інжир	50 г	60 г
Подрібнені грецькі горіхи	50 г	60 г
Мед	1 ½ С.л	2 С.л
Суха закваска	¼ пакета	1 пакет
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

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	900г	1200г
Знежирені вершки	250мл	330мл
Вода	150мл	200мл
Житнє борошно	175 г	240 г
Житнє борошно з цільного зерна	175 г	240 г
Борошно для хліба	225 г	300 г
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Суха закваска	¾ пакета	1 пакет
Сухі дріжджі	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Хліб з травами

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	350мл	450мл
Суха закваска	½ пакет	¾ пакет
Борошно для хліба	500 г	660 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Коріандр	½ С.л	¾ С.л
Кріп	½ С.л	¾ С.л
Будь-яке насіння	½ С.л	¾ С.л
Сухі дріжджі	1 пакет	1¼ пакета

Програма: BASIC

Французький хліб з травами

Порада: Ви можете додати зубочків 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	900г	1200г
Вода	350мл	480мл
Борошно для хліба	525 г	700 г
Пшеничне борошно, грубого помолу	75 г	100 г
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Порізані петрушка, кріп, крес-салат	1 ½ С.л	2 С.л
Подрібнений часник	2 С.л	3 С.л
Вершкове масло	15 г	20 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

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	900г	1200г
Вода	325мл	450мл
Борошно для хліба	500 г	700 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Вершкове масло	15 г	20 г
Смажений мигдаль	75 г	100 г
Зерна зеленого перцю	1 С.л	1 ½ С.л
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

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	900г	1200г
Вода	300мл	400мл
Вершкове масло	25 г	30 г
Борошно для хліба	540 г	700 г
Кукурудзяна крупа	60 г	80 г
Порізане кисле яблуко із шкіркою	1	1
Сухі дріжджі	¾ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Гарбузовий хліб

Розмір хлібини

900 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	900 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	900 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
Нижнє подрібнене виноградне листя	2 с.л.
Добре подрібнена черемша	2 с.л.
Подрібнені грецькі горіхи	3 с.л.
Суха закваска	¼ пакета
Сухі дріжджі	1пакет

Програма: WHOLE WHEAT

Основа для піци

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	375мл	570мл
Олія оливи	1 С.л	1 С.л
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Орегано	¼ С.л	1 С.л
Сир пармезан	2 ½ С.л	3 ½ С.л
Кукурудзяна крупа	100 г	150 г
Борошно для хліба	475 г	650 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Хліб з цукіні

Порада: Цей хліб дуже смачний, якщо їсти його гарячим із олією оливи.

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	50мл	75мл
Борошно для хліба	500 г	750 г
Подрібнені свіжі цукіні	300 г	450 г
Сіль	1 С.л	1 ½ С.л
Цукор	1 С.л	1 ½ С.л
Сухі дріжджі	1 пакет	1 пакет

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	900 г
Знежирені вершки	450мл
Житнє борошно	400г
Борошно для хліба	260г
Сіль	1½ ч.л.
Добре подрібнений бекон	100г
Суха закваска	¼ 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	900г	1200г
Тепла вода	310мл	375мл
Суміш для випікання Сіабата	625 г	750 г
Сухі дріжджі	¼ пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Кислий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Тепла вода	375мл	450мл
Суміш д/випік. кислого хліба	600 г	750 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

Програма: BASIC

Житній цільний хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Тепла вода	425мл	550мл
Суміш для випікання житнього хліба з цільного зерна	600 г	750 г
Сухі дріжджі	1 пакет	1 пакет

Програма: BASIC

Темний хліб грубого помолу

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Тепла вода	375мл	450мл
Суміш для випікання темного хліба грубого помолу	600 г	750 г
Сухі дріжджі	1 пакет	1 ½ пакета

Програма: BASIC

Плетінка

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Тепла вода або молоко	310мл	375мл
Суміш для випікання плетінки	625 г	750 г
Сухі дріжджі	¾ пакет	1 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	900г	1200г
Молоко	190мл	220мл
Яйця	3	4
Олія	5 С.л	6 С.л
Цукор	5 С.л	6 С.л
Сіль	2 С.л	2 ½ С.л
Цедра лимона	1 С.л	1 ½ С.л
Борошно для хліба	500 г	620 г
Сухі дріжджі	¾ пакета	¾ пакета
Суха журавлина або	60 г	75 г
сухі вишні		
Подрібнені грецькі горіхи	60 г	75 г

Програма : SWEET

Хліб з корицею, родзинками та грецькими горіхами

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	330мл	450мл
Олія	3 С.л	4 С.л
Кориця	1 С.л	1 ½ С.л
Темний коричневий цукор	1¼ С.л	1 ½ С.л
Родзинки	80 г	110 г
Горіхи	80 г	110 г
Сіль	2 С.л	2 ½ С.л
Борошно для хліба	460 г	580 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	¼ пакета

Програма : SWEET

Ситний солодкий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	210мл	270мл
Яйця	3	4
Олія	3 С.л	4 С.л
Цукор	3 С.л	4 С.л
Сіль	2 С.л	2 ½ С.л
Борошно для хліба	460 г	580 г
Родзинки	75 г	100 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	¼ пакета

Програма : SWEET

Святковий хліб

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	150мл	180мл
Молоко	230мл	300мл
Олія	3 С.л	4 С.л
Сіль	2 ½ С.л	3 С.л
Цукор	5 С.л	6 С.л
Борошно для хліба	460 г	580 г
Подрібнені грецькі горіхи	80 г	110 г
Цукати	80 г	110 г
Сухі дріжджі	¼ пакета	¼ пакета

Програма : SWEET

Хліб сендвіч

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	340мл	460мл
Маргарин або верш.масло	2 С.л	2 ½ С.л
Сіль	2 С.л	2 ½ С.л
Сухе молоко	2С.л	2 ½ С.л
Цукор	4 С.л	5 С.л
Борошно для хліба	500 г	620 г
Сухі дріжджі	½ пакета	¾ пакета

Програма : Sandwich

Пшеничний хліб сендвіч з цільного зерна

РОЗМІР ХЛІБИНИ	900г	1200г
Вода	450мл	570мл
Пшеничне борошно з цільного зерна	500 г	620 г
Сухе молоко	2 С.л	2 ½ С.л
Сіль	2 С.л	2 ½ С.л
Маргарин або верш.масло	2 С.л	2 ½ С.л
Мед	3 С.л	4 С.л
Сухі дріжджі	¼ пакета	1 пакет

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	¼ пакета	1 пакет

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 по верх 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 защипніть 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 200° 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	1000г
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 перекласти мармелад у скляні банки. Щільно закрийте банки

Суничний джем

Помиті, звільнені від гілочок, суниці розрізані або у вигляді пюре	900г
2:1 желюючий цукор	500г
Лимонний сік	1с.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	950г
2:1 желюючий цукор	500г
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	900г
Почищені, тонко нарізані лимони	100г
2:1 желюючий цукор	500г

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.

Recepty na klasický chlieb

Popis:

Tbsp = polievková lyžica

tsp = čajová lyžička

Práškový kvások = 7 g

Kvások = 25 g

	BM 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH
3	WHOLE WHEAT
4	QUICK
5	SWEET
6	ULTRA FAST
7	GLUTEN FREE
8	DOUGHT
9	JAM
10	CAKE
11	SANDWICH
12	BAKE

TRADIČNÝ BIELY CHLIEB

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda	350ml	480ml
Margarín alebo maslo	1 tbsp	2 tbsp
Soľ	1 3/4	2
Sušené mlieko	2 tbsp	2 tbsp
Cukor	2 tbsp	2 tbsp
Múka	500g	620g
Práškový kvások	¾	1

Program: BASIC

Biely chlieb

VEĽKOSŤ HOCHNIKA	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Soľ	1	1 ½
Cukor	1	1 ½
Pšenica tvrdá	150g	200g
Múka	350g	500g
Kvások	¾	1

Program: FRENCH

Orechový & hrozienukový chlieb

Tip: Pridajte hrozienuka a orechy po zaznení zvukového signálu počas druhej fázy miesenia.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda alebo mlieko	275ml	350ml
Margarín alebo maslo	30g	40g
Soľ	½ tsp	¾ tsp
Cukor	1tbsp	2tbsp
Múka	500g	650g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie
Hrozienuka	75g	100g
Drvené vlašské orechy	40g	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	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Múka	500g	670g
Kukurica	75g	130g
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Mletý mak	50g	75g
Strúhaný muškátový orech	1 štipka	2 štipka
Maslo	15g	20g
Strúhaný parmezán	1tbsp	1 ½tbsp
Práškový kvások	¾ balenie	1 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	900g	1200g
Voda	375ml	550ml
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Rastlinný olej	1tbsp	1 ½ tsp
Krušna moka	525g	700g
Múka z tvrdej pšenice	75g	100g
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Taliansky biely chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Rastlinný olej	1tbsp	1 ½tbsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Múka	475g	650g
Kukurica	100g	150g
Práškový kvások	¼ balenie	1 balenie

Program: SANDWICH (BASIC)

Ovsený chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarín alebo maslo	25g	30g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Žltý surový cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Vaľkaný ovos - "Mäkké vločky"	150g	200g
Múka	375g	550g
Práškový kvások	¼ balenie	1 balenie

Program: BASI

Chlieb z cmaru

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Cmar	375ml	550ml
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Múka	500g	760g
Práškový kvások	¼balenie	1 balenie

Program: FRENCH

Obyčajný hrubý biely chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Mlieko	275ml	350ml
Margarín alebo maslo	25g	30g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Múka	500g	650g
Práškový kvások	¾balenie	1 balenie

Program: BASIC

Celozrnný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarína ali maslo	25g	35g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Múka	270g	380g
Pšeničná hladká múka	270g	380g
Práškový kvások	¼ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Hrozienuvý chlieb

Tip: Pridajte hrozienka alebo akýkoľvek iný druh ovocia po zaznení zvukového signálu v priebehu druhej fázy miesenia.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	275ml	350ml
Margarín alebo maslo	30g	40g
Soľ	½ tsp	¾ tsp
Med	1tbsp	2tbsp
Múka	500g	650g
zimt	¾ tsp	1 tsp
Práškový kvások	¼ balenie	1 balenie
Hrozienuka / sušené ovocie	75g	100g

Program: BASIC ali SWEET

Upozornenie: Pri programe „SWEETBREAD“ je chlieb svetlejší. Použite dávky pre Level I, inak bude objem príliš veľký.

Obyčajný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	300ml	450ml
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Sušené pšeničné drożdžie*	25g	40g
Múka	500g	670g
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Práškový kvások	¼ balenie	1 balenie

Program: FRENCH

* Pšeničné drożdžie vylepší pevnosť cesta, čerstvosť a chuť. Je jemnejšie ako ražné drożdžie.

Cibuľový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 tsp
Opečená cibuľa	50g	75g
Múka	540g	760g
Práškový kvások	¼ balenie	1 balenie

Program: BASIC

„Brzlík“

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Čerstvé mlieko	275ml	400ml
Margarín alebo maslo	25g	35g
Vajcia	2	4
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Med	2jž	3jž
Múka	500g	700g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Upozornenie: Pri programe „SWEETBREAD“ je chlieb svetlejší. Použite dávky pre Level I, inak bude objem príliš veľký.

Zemiakový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda alebo mlieko	300ml	400ml
Margarín alebo maslo	25g	35g
Vajcia	1	1
Popučené varené zemiaky	150g	200g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Múka	630g	780g
Práškový kvások	1 balenie	1½balenie

Program: BASIC

Drožd'ový kysnutý chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Sušené droždie*	½ balenie	¾balenie
Voda	350ml	450ml
Korenie	½ tsp	1 tsp
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Ražná múka	250g	340g
Múka	250g	340g
Práškový kvások	1 balenie	1½balenie

Program: BASIC

Sušené droždie je koncentrované a dodáva sa v 15 g ch.

Pšeničný grahamový (celozrnný) chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Maslo alebo margarín	25g	30g
Med	1 tsp	1 ½ tsp
Ocot	¾ tsp	1tbsp
Pšeničná hrubá múka	500g	700g
Práškový kvások	1 balenie	1½balenie

Program: WHOLE WHEAT

Obyčajný čierny chlieb

Tip: Korenie môžete pridávať buď vcelku alebo drvené. Pred posledným kysnutím otvorte nakrátko veko, polejte cesto trochou vody a posypte ovsom alebo prosom. Jemne ho stláčajte v ruke.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Ražná múka	170g	220g
Pšeničná hrubá múka	170g	220g
Pšenica	170g	220g
Sirup z cukrovej repy	1 tsp	1 ½ tsp
Zrnká nového korenia	¼ tsp	1 ½ tsp
Koriander	¼ tsp	1 ½ tsp
Strúhaný muškátový orech	1 tsp	2 tsp
Soľ	1 tsp	1 tsp
Droždie v prášku	½ balenie	¾ balenie
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Ražný chlieb

VEĽIKOSŤ ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Droždie v prášku*	½ balenie	¾ balenie
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	½ tsp	¾ tsp
Žitný slad	10g	15g
Žitná múka	300g	400g
Múka	200g	260g
Kvások	1 balenie	1½ balenie

Program: WHOLE WHEAT

Chlieb s jablkami a vlašskými orechmi

900g

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

900g

Cmar	370ml
Vajcia	2
Zrno	1tbsp
Univerzálna múka	500g
Cukor	½ Cup
Sóda	1tbsp
Sól	½
Hrozienka	1Cup

Program: Quick

BANÁNOVO-ORECHOVÝ CHLIEB

900g

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

900g

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

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda	500ml	700ml
Margarín alebo maslo	30g	50g
Soľ	1 ½ tsp	2 tsp
Cukor	1 ½ tsp	2 tsp
Ocot	1 ¼tbsp	2tbsp
Hrubá múka	550g	750g
7-obilninové vločky	200g	300g
Práškový kvások	¼ balenie	1 balenie

Program: WHOLE WHEAT

Bavorský celozrnný chlieb

Tip: namiesto rasce môžete použiť ½ čajovej lyžičky (5g) koriandra. Fenikel alebo aníz.

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda	300 ml	360ml
Pšeničná hrubá múka	400g	570g
Ražná hrubá múka	125g	150g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Rasca	1tbsp	2tbsp
Priemerne veľký zemiak	100g	150g
Uvarený a popučený		
Droždie v prášku	½ balenie	¾ balenie
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: WHOLE WHEAT

Javorový celozrnný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Margarín alebo maslo	25g	35g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Javorový sirup	1 ¼tbsp	2tbsp
Múka	540g	260g
Práškový kvások	¼ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Jogurtový celozrnný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda ali Mlieko	250ml	300ml
Jogurt	150g	200g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Ocot	¾tbsp	1tbsp
Pšeničná hrubá múka	500g	700g
Práškový kvások	¼ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Chlieb z otrúb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarín alebo maslo	30g	40g
Soľ	1 tsp	1½ tsp
Cukor	1 tsp	1½ tsp
Pšeničné otruby	75g	100g
Pšeničné klíčky	50g	70g
Pšeničná hrubá múka	400g	650g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: WHOLE WHEAT

Celozrnný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda	450ml	650ml
Pšeničná hrubá múka	175g	250g
Ražná hrubá múka	175g	250g
Hrubá ražná múčka	50g	70g
Múka z nezrelej pšenice	50g	70g
Pohánková múka	50g	70g
Sľečnicové semiačka	35g	50g
Tekvicové semená	35g	50g
Ľanové semienka	1tbsp	1 ½ tsp
Sezam	1tbsp	1 ½ tsp
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Med	1 tsp	1 ½ tsp
Suho kvasilo	½ balenie	¾ balenie
Práškový kvások	1 balenie	1½balenie

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	900g	1200g
Cmar	400ml	500ml
Hrubá pšeničná múka	230g	280g
Hrubá ražná múka	180g	230g
Hrubá pšeničná múčka	180g	180g
Sľečnicové semienka	75g	100g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Droždie v prášku	¾ balenie	1 balenie
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

100% Pšeničný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Med	1 tsp	2 tsp
Hrubá pšeničná múka	540g	760g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: WHOLEMEAL

Čierny chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	400ml	450ml
Hrubá ražná múka	180g	180g
Ražná celozrnná múka	180g	180g
Pšeničná hrubá múka	230g	280g
Čierny slad (vyrobený z opekaných) jačmenný dávajúci tmavé zafarbenie vnútri chleba	10g	15g
Soľ	1 tsp	1½ tsp
Slnčnicové semienka	75g	100g
Tmavý sirup z cukrovej repy	¾ balenie	1 balenie
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie
Práškový kvásokilo	¾ balenie	1 balenie

Program: WHOLE WHEAT

Čistý celozrnný pšeničný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Rastlinný olej	1tbsp	1 ½tbsp
Med	¾ tsp	1 tsp
Sirup z cukrovej repy	¾ tsp	1 tsp
Hrubá pšeničná múka	500g	760g
Pravý pšeničný škrob	¾tbsp	1tbsp
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: WHOLE WHEAT

Pivný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	200ml	225ml
Pivo	200ml	225ml
Hrubá pšeničná múka	230g	280g
Pohánková múka	180g	180g
Pšeničná múka	180g	180g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Sezam	50g	75g
Čierny slad (jačmenný slad)	5g	10g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie
Droždie v prášku	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

VŠETKY druhy chutných pekárskych pochút'ok

Farebný raňajkový chlieb

Tip: Chrumkavé müsli môžete nahradiť čokoládovým müsli alebo vašim obľúbeným müsli

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Mlieko	250ml	330ml
Múka	425g	570g
Cukor	1 ½tbsp	2žž
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Sušené a hrubo nakrájané slivky	15g	20g
Chrumkavé müsli	50g	75g
Kokosové vločky	< ¼tbsp	< 1tbsp
Maslo	25g	35g
Práškový kvások	¾ balenie	1 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	900g	1200g
Mlieko alebo voda	280ml	350ml
Rum 40%	1tbsp	2tbsp
Maslo	30g	40g
Hrubá pšeničná múka	500g	650g
Borovicový med	2tbsp	3tbsp
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Celé vlašské orechy*	40g	60g
Rumové hrozienska*	50g	75g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Jogurtový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda alebo mlieko	250ml	300ml
Jogurt	150g	200g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Múka	500g	700g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Francúzsky medový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	325ml	450ml
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Olivový olej	2tbsp	1 ½tbsp
Med	1 ½tbsp	¾tbsp
Múka	450g	600g
Múka z tvrdej pšenice	75g	100g
Práškový kvások	¾ balenie	1 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 BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda alebo mlieko	200ml	300ml
Margarín alebo maslo	30g	40g
Celé vajcia	1	1
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1tbsp	1 ½tbsp
Čerstvý zrnkový syr	125g	200g
Múka	500g	700g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Amarettový chlieb

Tip: Namiesto mandľových listov môžete dokonca použiť drvené mandle. Amaretto môžete nahradiť mliekom alebo vodou.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Mlieko alebo voda	200ml	200ml
Amaretto	75ml	100ml
Múka	500g	650g
Cukor	1tbsp	2tbsp
Soľ	1½ tsp	1¾ tsp
Maslo	30g	40g
Mandľové listy	75g	100g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Upozornenie: Pri programe „SWEETBREAD“ je chlieb svetlejší. Použite dávky pre Level I, inak bude objem príliš veľký.

Rastlinný (bylinkový) chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Cmar	375ml	550ml
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Maslo	10 g	20g
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Múka	500g	760g
Čerstvý a jemne pomletý Petržlen alebo miešané bylinky	1 ½tbsp	2tbsp
Práškový kvások	¾ balenie	1 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 hrozienu a 1 čajovú lyžičku škorice
- Nemôžete piecť väčší chlieb, inak bude chlieb príliš lepkavý.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda z uvarenej ryže	300ml	350ml
Múka	540g	650g
Okrúhlo zrná hrubá ryža	50g	75g
Cukor	2 tsp	3 tsp
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Mrkvový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	275ml	350ml
Maslo	25g	30g
Múka	500g	650g
Na drobno nakrájaná mrkva*	60g	90g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

* Ak si želáte, môžete urobiť mrkvový džús a pridať získaný destilát v potrebnom množstve.

Kukuričný chlieb

Tip: Najskôr rozbité vajčka do odmerky a vodu, kým nedosiahne požadovanú úroveň. Chlieb ihneď pečte a jedzte, kým je čerstvý

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
vajcia	2	4
Voda alebo mlieko do	275ml	400ml
Margarín alebo maslo	25g	35g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Múka	500g	700g
Kvas	¾ balenie	1 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	900g	1200g
Voda	375ml	550ml
Maslo	30g	40g
Múka	525g	700g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Snečnicové semienka	35g	50g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Chlieb z fig a vlašských orechov

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Múka	260g	320g
Ražná múka	400g	450g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Jemne nakrájané sušené figy	50g	60g
Nasekané vlašské orechy	50g	60g
Med	1 ½ tsp	2 tsp
Droždie v prášku	¾ balenie	1 balenie
Práškový kvások	¾ balenie	1 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	900g	1200g
Cmar	250ml	330ml
Voda	150ml	200ml
Žitná múka	175g	240g
Celozrnná žitná múka	175g	240g
múka	225g	300g
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Droždie v prášku	¾ balenie	1 balenie
Práškový kvások	1 balenie	1¼ balenie

Program: BASIC

Rastlinný chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Droždie v prášku	½ balenie	¾ balenie
Hladká múka	500g	660g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Koriander	½ tsp	¾ tsp
Fenikel	½ tsp	¾ tsp
Aníz	½ tsp	¾ tsp
Práškový kvások	1 balenie	1¼ 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 pridáte ich k ostatným prísadám ako náhle sa ochladia. Chuť je lepšia, môžete tiež nahradiť soľ rastlinnou soľou.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	350ml	480ml
Múka	525g	700g
Hrubá pšeničná múka	75g	100g
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Nasekaný petržlen, kôpor, režuča	1 ½tbsp	2tbsp
Jemne nakrájaný cesnak	2 tsp	3 tsp
Maslo	15g	20g
Práškový kvások	¾ balenie	1 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	900g	1200g
Voda	325ml	450ml
Múka	500g	700g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Maslo	15g	20g
Opekané mandľové listy	75g	100g
Zrnká sladkej papriky	1tbsp	1 ½tbsp
Práškový kvások	¾ balenie	1 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	900g	1200g
Voda	300ml	400ml
Maslo	25g	30g
Múka	540g	700g
Kukurica	60g	80g
Nasekané kyslé jablká so šupkou	1	1
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Tekvicový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900 g
Tekvicové pyré*	400ml
Múka	650g
Soľ	1½
Cukor	
Maslo	30g
Tekvicové semenka	100g
Práškový kvások	1balenie

Program: BASIC

* Robte tekvicové pyré 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	900 g
Voda	440ml
Pšeničná hrubá múka	700g
Celozrnná pšeničná múka	100g
Jemne nakrájané sardelové plátky	11
Červené jablko so šupkou, odkôstkované a pokrúpané na tenké plátky	1½
Olivový olej	2 tbsp
Práškový kvások	1½

Program: BASIC

Vinársky chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900 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 pokrúpané hroznové listy (vínná réva)	2tbsp
Jemne nakrájaný pór	2tbsp
Nahrubo podrvené vlašské orechy	3tbsp
Drozdie v prášku	¾
Práškový kvások	1balenie

Program: WHOLE WHEAT

Pizzový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Olivový olej	1tbsp	1tbsp
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Origano	¾ tsp	1 tsp
Parmezánový syr	2 ½tbsp	3 ½tbsp
Kukurličné zrnká	100g	150g
Múka	475g	650g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Cuketový chlieb

Tip: Tento chlieb je obzvlášť chutný, ak ho jete horúci s trochou olivového oleja.

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda	50ml	75ml
Múka	500g	750g
Jemne pokrájaná surová cuketa	300g	450g
Soľ	1 tsp	1 ½ tsp
Cukor	1 tsp	1 ½ tsp
Práškový kvások	1 balenie	1 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 BOCHNIKA	900 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“. Vyrobite rožky a upečte ich.

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Vlažná voda	310ml	375ml
Zmes ciabatty	625g	750g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Kysnutý chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Vlažná voda	375ml	450ml
Zmes na kysnutý chlieb	600g	750g
Práškový kvások	¾ balenie	1 balenie

Program: BASIC

Celozrnný žitno-ražný chlieb

VELKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Vlažná voda	425ml	550ml
Zmes z žita a raže	600g	750g
Práškový kvások	1 balenie	1 balenie

Program: BASIC

Obyčajný čierny chlieb

VELKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Vlažná voda	375ml	450ml
Zmes na čierny chlieb	600g	750g
Práškový kvások	1 balenie	1 ½ balenie

Program: BASIC

Jemne vykysnuté pletienky

VELKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Vlažná voda alebo mlieko	310ml	375ml
Zmes na vykysnuté pletienky	625g	750g
Práškový kvások	¾ balenie	1 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

VELKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Mlieko	190ml	220ml
Vajcia	3	4
Maslo, Olej	5tbsp	6tbsp
Cukor	5tbsp	6tbsp
Soľ	2 tsp	2 ½ tsp
Citrónová kôra	1 tsp	1 ½ tsp
Múka	500g	620g
Práškový kvások	¾ balenie	¾ balenie
Sušené brusnice alebo sušené višne	60g	75g
Nasekané vlašské orechy	60g	75g

Program: SWEET

Škoricovo-hrozienkovo-orechový chlieb

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda	330ml	450ml
Olej	3tbsp	4tbsp
Škorica	1 tsp	1 ½ tsp
Tmavý cukor	1 ¼tbsp	1 ½ tsp
Hrozienska	80g	110g
Orechy	80g	110g
Soľ	2 tsp	2 ½ tsp
Múka	460g	580g
Práškový kvások	¾ balenie	¾ balenie

Program: SWEET

SLÁVNOSTNÝ LAHODNÝ CHLIEB

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda	210ml	270ml
Vajcia	3	4
olej	3tbsp	4tbsp
Cukor	3tbsp	4tbsp
Soľ	2 tsp	2 ½ tsp
Múka	460g	580g
Hrozienska	75g	100g
Práškový kvások	¾ balenie	¾ balenie

Program: SWEET

PRÁZDNINOVÝ CHLIEB

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda	150ml	180ml
Mlieko	230ml	300ml
Olej	3tbsp	4tbsp
Soľ	2 ½ tsp	3 tsp
Cukor	5tbsp	6tbsp
Múka	460g	580g
Nasekané vlašské orechy	80g	110g
Pocukrené ovocie	80g	110g
Práškový kvások	¾ balenie	¾ balenie

Program: SWEET

SENDVIČ

VEĽKOSŤ BOCHNIKA	900g	1200g
Voda	340ml	460ml
Margarín alebo maslo	2tbsp	2 ¼tbsp
Soľ	2 tsp	2 ½ tsp
Sušené mlieko	2jž	2 ¼tbsp
Cukor	4tbsp	5tbsp
Múka	500g	620g
Práškový kvások	½ balenie	¾ balenie

Program: Sandwich (BASIC)

CELOZRNNÝ PŠENIČNÝ CHLIEB

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA	900g	1200g
Voda	450ml	570ml
Hrubá pšeničná múka	500g	620g
Sušené mlieko	2tbsp	2 ½tbsp
Soľ	2 tsp	2 ½ tsp
Margarín alebo maslo	2tbsp	2 ½tbsp
Med	3tbsp	4tbsp
Práškový kvások	¼ balenie	1 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	1balenie

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	1½tbsp
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	¼

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
Žltok 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	1½
Maslo alebo margarín	30g	40g
Čistý lecitínový prášok*	5g	8g
Hladká múka	400g	600g
Otruby	75g	100g
Cukor	1	1½
Práškový kvások	¾	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 mäkkšími 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	½	¾
Cukor	40g	50g
Hladká múka	400g	540g
Práškový kvások	¾	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 fliaš. 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 fliaš 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 fliaš 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 fliaš a dobre ich uzatvorte.

Klasické recepty na chleba

Zkratky:

PL = polévková lžička

ČL = čajová lžička

Sušené droždí = 7 g

Droždí = 25 g

	BM 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH
3	WHOLE WHEAT
4	QUICK
5	SWEET
6	ULTRA FAST
7	GLUTEN FREE
8	DOUGHT
9	JAM
10	CAKE
11	SANDWICH
12	BAKE

TRADIČNÍ BÍLÝ CHLEBA

VELIKOST BOCHNIKU	550g	900g	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	¾ balíčku	1balíček	1½ balíčku

Program: BASIC

Bílý chleba

VELIKOST BOCHNIKU	550g	900g	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	¾ 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	900g	1200g
Voda nebo mléko	275ml	350ml
Marгарín nebo máslo	30g	40g
Sůl	½ ČL	¾ ČL
Cukr	1 PL	2 PL
Chlebová mouka	500g	650g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček
Rozinky	75g	100g
Drcené vlašské ořechy	40g	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	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Chlebová mouka	500g	670g
Kukuřičná mouka krupice	75g	130g
Cukr	1 ČL	1 ½ ČL
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Celý nebo mletý mák	50g	75g
Strouhaný muškátový oříšek	1 špetka	2 špetka
Máslo	15g	20g
Strouhaný parmazán	1 PL	1 ½ PL
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Používejte dávky úrovně 1. Jinak bude objem příliš velký.

Bílý francouzský chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	375ml	550ml
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Rostlinný olej	1 PL	1 ½ ČL
Chlebová mouka	525g	700g
Hrubá pšeničná mouka	75g	100g
Cukr	1 ČL	1 ½ ČL
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Bílý italský chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Sól	1 ČL	1 ½ ČL
Rostlinný olej	1 PL	1 ½ PL
Cukr	1 ČL	1 ½ ČL
Chlebová mouka	475g	650g
Kukuřičná mouka krupice	100g	150g

Program: SANDWICH

Ovesný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarín nebo máslo	25g	30g
Sól	1 ČL	1 ½ ČL
Hnědý cukr	1 ČL	1 ½ ČL
Ovesné vločky	150g	200g
Chlebová mouka	375g	550g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Podmáslový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Podmáslí	375ml	550ml
Sól	1 ČL	1 ½ ČL
Cukr	1 ČL	1 ½ ČL
Chlebová mouka	500g	760g
Sušené droždí	¾balíčku	1 balíček

Program: FRENCH

Hrubozrnný bílý chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Mléko	275ml	350ml
Margarín nebo máslo	25g	30g
Sól	1 ČL	1 ½ ČL
Cukr	1 ČL	1 ½ ČL
Chlebová mouka	500g	650g
Sušené droždí	¾balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Celozrnný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarín nebo máslo	25g	35g
Sól	1 ČL	1 ½ ČL
Cukr	1 ČL	1 ½ ČL
Chlebová mouka	270g	380g
Celozrnná pšeničná mouka	270g	380g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Chleba s rozinkami

Tip: Přidejte rozinky nebo jakékoliv jiné sušené ovoce po akustickém signálu během druhé fáze hnětení.

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	275ml	350ml
Margarín nebo máslo	30g	40g
Sól	½ ČL	¾ ČL
Med	1 PL	2 PL
Chlebová mouka	500g	650g
Skořice	¾ ČL	1 ČL
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček
Rozinky / sušené ovoce	75g	100g

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	900g	1200g
Voda	300ml	450ml
Sól	1 ČL	1½ ČL
Sušený pšeničný kvásek*	25g	40g
Chlebová mouka	500g	670g
Cukr	1 ČL	1½ ČL
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: FRENCH

* Pšeničný kvásek vylepšuje konzistenci těsta, čerstvost a chuť. Je jemnější než žitný kvásek.

Cibulový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Sól	1 ČL	1½ ČL
Cukr	1 ČL	1 ČL
Osmážená cibule	50g	75g
Chlebová mouka	540g	760g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Sladký chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Čerstvé mléko	275ml	400ml
Margarín nebo máslo	25g	35g
Vejce	2	4
Sól	1 ČL	1½ ČL
Med	2PL	3PL
Chlebová mouka	500g	700g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Používejte dávky úrovně 1, jinak bude objem moc velký.

Bramborový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda nebo mléko	300ml	400ml
Margarín nebo máslo	25g	35g
Vejsce	1	1
Rozmačkané vařené brambory	150g	200g
Sól	1 ČL	1 ½ ČL
Cukr	1 ČL	1 ½ ČL
Chlebová mouka	630g	780g
Sušené droždí	1 balíček	1½balíčku

Program: BASIC

Kváskový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Sušený kvásek*	½ balíčku	¾balíčku
Voda	350ml	450ml
Chlebové koření	½ ČL	1 ČL
Sól	1 ČL	1 ½ ČL
Žitná mouka	250g	340g
Chlebová mouka	250g	340g
Sušené droždí	1 balíček	1½balíčku

Program: BASIC

*Sušený kvásek je koncentrovaný a prodává se v balíčcích po 15 g.

Pšeničný grahamový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Sól	1 ČL	1 ½ ČL
Máslo nebo margarín	25g	30g
Med	1 ČL	1 ½ ČL
Ocet	¼ ČL	1 PL
Celozrnná pšeničná mouka	500g	700g
Sušené droždí	1 balíček	1½balíčku

Program: WHOLE WHEAT

Hrubozrnný tmavý chleba

Tip: Koření můžete přidat celku nebo rozdrčené. Před posledním kynutím krátce otevřete víko, potřete těsto vodou a posypte ovesnými vločkami nebo prosem. Jemně je přitlačte rukou.

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Žitná mouka	170g	220g
Celozrnná pšeničná mouka	170g	220g
Špaldová mouka	170g	220g
Řepný sirup	1 ČL	1 ½ ČL
Celé nové koření	¼ ČL	1 ½ ČL
Koriandr	¼ ČL	1 ½ ČL
Strouhaný muškátový oříšek	1 ČL	2 ČL
Sól	1 ČL	1 ČL
Sušený kvásek	½ balíčku	¾balíčku
Sušené droždí	¼ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Žitný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Sušený kvásek*	½ balíčku	¾ balíčku
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Cukr	½ ČL	¾ ČL
Žitný slad	10g	15g
Žitná mouka	300g	400g
Chlebová mouka	200g	260g
Droždí	1 balíček	1½balíčku

Program: WHOLE WHEAT

Chleba s jablky a ořechy

900g

Vejce	2
Mléko	250 ml
Olej	4 PL
Cukr	1 hrnek
Oloupaná nastrohaná 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

900g

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

900g

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

900g

Mléko	250 ml
Vejce	4
Olej	1/3 ČL
Cukr	¼ hrnku
Sůl	1 ČL
Polohrubá mouka	300 g
Kukuřičná mouka	120 g
Prášek do pečiva	5 ČL

Program: Quick

Celozrnné chleby

Sedmizrnný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	500ml	700ml
Margarín nebo máslo	30g	50g
Sůl	1 ½ ČL	2 ČL
Cukr	1 ½ ČL	2 ČL
Ocet	1 ½ PL	2 PL
Celozrnná pšeničná mouka	550g	750g
Vločky sedmi zrn	200g	300g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program : WHOLE WHEAT

Bavorský celozrnný chleba

Tip: Místo kmínu můžete použít také ½ čajové lžičky (5 g) koriandru. Fenykl nebo anýz.

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	300 ml	360ml
Celozrnná pšeničná mouka	400g	570g
Žitná celozrnná mouka	125g	150g
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Kmín	1 PL	2 PL
Středně velká brambora uvařená a rozmačkaná	100g	150g
Sušený kvásek	½ balíčku	¾ balíčku
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT

Celozrnný chleba s javorovým sirupem

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Margarín nebo máslo	25g	35g
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Javorový sirup	1 ½ PL	2 PL
Chlebová mouka	540g	260g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Jogurtový celozrnný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda nebo mléko	250ml	300ml
Jogurt	150g	200g
Sól	1 ČL	1 ½ ČL
Cukr	1 ČL	1 ½ ČL
Ocet	¼ PL	1 PL
Celozrnná pšeničná mouka	500g	700g
Sušené droždí	¼ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Otrubový chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Margarín nebo máslo	30g	40g
Sól	1 ČL	1½ ČL
Cukr	1 ČL	1½ ČL
Pšeničné otruby	75g	100g
Pšeničné klíčky	50g	70g
Celozrnná pšeničná mouka	400g	650g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT

Cereální chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	450ml	650ml
Celozrnná pšeničná mouka	175g	250g
Žitná celozrnná mouka	175g	250g
Hrubá žitná mouka	50g	70g
Hrubá mouka z nezralé špaldy	50g	70g
Hrubá pohanková mouka	50g	70g
Slunečnicová semínka	35g	50g
Dýňová semínka	35g	50g
Lanena semena	1 PL	1 ½ ČL
Sezamové semínko	1 PL	1 ½ ČL
Sól	1 ČL	1 ½ ČL
Med	1 ČL	1 ½ ČL
Sušený kvásek	½ balíčku	¾ balíčku
Sušené droždí	1 balíček	1½ 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	900g	1200g
Podmáslí	400ml	500ml
Celozrná špaldová mouka	230g	280g
Celozrná žitná mouka	180g	230g
Hrubá špaldová mouka	180g	180g
Slunečnicová semínka	75g	100g
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Cukr	1 ČL	1 ½ ČL
Sušený kvásek	¾ balíčku	1 balíček
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

100% celozrný pšeničný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	500ml
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Med	1 ČL	2 ČL
Celozrná pšeničná mouka	540g	760g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: WHOLEMEAL

Tmavý chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	400ml	450ml
Celozrná žitná mouka	180g	180g
Hrubá žitná mouka	180g	180g
Celozrná pšeničná mouka	230g	280g
Černý slad (vyrobený z praženého) ječmenného sladu prodávaného v prodejnách zdravé výživy, dodá tmavou barvu chlebové střídce	10g	15g
Sůl	1 ČL	1½ ČL
Slunečnicová semínka	75g	100g
Tmavý řepný sirup	¾ balíčku	1 balíček
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT

Celozrnný pšeničný chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Rostlinný olej	1 PL	1 ½ PL
Med	¼ ČL	1 ČL
Řepný sirup	¼ ČL	1 ČL
Celozrnná pšeničná mouka	500g	760g
Pravý pšeničný gluten	¼ PL	1 PL
Sušené droždí	¼ balíčku	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT

Pivní chleba

VELIKOST ŠTRUCE	900g	1200g
Voda	200ml	225ml
Pivo	200ml	225ml
Celozrnná pšeničná mouka	230g	280g
Pohanková mouka	180g	180g
Celozrnná špaldová mouka	180g	180g
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Sesamové semínko	50g	75g
Černý slad (ječmenný slad)	5g	10g
Sušené droždí	¼ balíčku	1 balíček
Sušený kvásek	¼ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

RŮZNÉ druhy chutného křupavého pečiva

Barevný snídaňový chleba

Tip: Křupavé müsli můžete nahradit čokoládovým müsli nebo svým oblíbeným müsli.

VELIKOST BOCHNIKU	900g	1200g
Mléko	250ml	330ml
Chlebová mouka	425g	570g
Cukr	1 ½ PL	2PL
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Sušené, nahrubo	15g	20g
nakrájené švestky		
Křupavé müsli	50g	75g
Kokosové vločky	< ¼ PL	< 1 PL
Máslo	25g	35g
Sušené droždí	¼ balíčku	1 balíček

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 BOCHNÍKU	900g	1200g
Mléko nebo voda	280ml	350ml
40 % rum	1 PL	2 PL
Máslo	30g	40g
Celozrná pšeničná mouka	500g	650g
Jedlový med	2 PL	3 PL
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Celá jádra vlašských ořechů*	40g	60g
Schwartauské rumové rozinky*	50g	75g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

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 BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda ali Mléko	250ml	300ml
jogurt	150g	200g
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Cukr	1 CL	1 ½ CL
Chlebová mouka	500g	700g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Francouzský medový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda	325ml	450ml
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Olivový olej	2 PL	1 ½ PL
Med	1 ½ PL	¾ PL
Chlebová mouka	450g	600g
Hrubá pšeničná mouka	75g	100g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: ULTRA FAST

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Používejte dávky úrovně 1, jinak bude objem moc velký.

Sýrový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda nebo mléko	200ml	300ml
Margarín nebo máslo	30g	40g
Celé vejce	1	1
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Cukr	1 PL	1 ½ PL
Přírodní hrudkový sýr	125g	200g
Chlebová mouka	500g	700g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Amarettový chleba

Tip: Místo mandlových půlek můžete použít také drcené mandle. Amaretto můžete nahradit mlékem nebo vodou.

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Mléko nebo voda	200ml	200ml
Amaretto	75ml	100ml
Chlebová mouka	500g	650g
Cukr	1 PL	2 PL
Sůl	1½ CL	1¾ CL
Máslo	30g	40g
Mandlové půlky	75g	100g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Poznámka: Když použijete program SWEETBREAD, bude chleba světlejší. Používejte dávky úrovně 1, jinak bude objem moc velký.

Bylinkový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Podmáslí	375ml	550ml
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Máslo	10 g	20g
Cukr	1 CL	1 ½ CL
Chlebová mouka	500g	760g
Čerstvá, jemně nasekaná petržel nebo směs bylinek	1 ½ PL	2 PL
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

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 lžičce rozinek a 1 čajovou lžičku skořice.
- Nemůžete péct velký bochník, chléb by byl příliš lepivý.

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda, ve které se vařila rýže	300ml	350ml
Chlebová mouka	540g	650g
Kulatá rýže – váha za syrova	50g	75g
Cukr	2 CL	3 CL
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Mrkvový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda	275ml	350ml
Máslo	25g	30g
Chlebová mouka	500g	650g
Mrkev nakrájená na drobné kostičky	60g	90g
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Cukr	1 CL	1 ½ CL
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

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	900g	1200g
Vejce	2	4
Vodou nebo mlékem do množství	275ml	400ml
Margarín nebo máslo	25g	35g
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Cukr	1 CL	1 ½ CL
Chlebová mouka	500g	700g
Droždí	¾ balíčku	1 balíček

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	900g	1200g
Voda	375ml	550ml
Máslo	30g	40g
Chlebová mouka	525g	700g
Sůl	1 CL	1½ CL
Cukr	1 CL	1½ CL
Slunečnicová semínka	35g	50g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

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	900g	1200g
Voda	350ml	550ml
Chlebová mouka	260g	320g
Žitná mouka	400g	450g
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Na jemno nakrájené suché fíky	50g	60g
Nasekané vlašské ořechy	50g	60g
Med	1 ½ CL	2 CL
Sušný kvásek	¾ balíčku	1 balíček
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

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	900g	1200g
Podmáslí	250ml	330ml
Voda	150ml	200ml
Žitná mouka	175g	240g
Celozrná žitná mouka	175g	240g
Chlebová mouka	225g	300g
Cukr	1 CL	1 ½ CL
Sušný kvásek	¾ balíčku	1 balíček
Sušené droždí	1 balíček	1½ balíčku

Program: BASIC

Bylinkový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda	350ml	450ml
Sušný kvásek	½ balíčku	¾ balíčku
Chlebová mouka	500g	660g
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Cukr	1 CL	1 ½ CL
Koriandr	½ CL	¾ CL
Fenykl	½ CL	¾ CL
Anýz	½ CL	¾ CL
Sušené droždí	1 balíček	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	900g	1200g
Voda	350ml	480ml
Chlebová mouka	525g	700g
Hrubá pšeničná mouka	75g	100g
Cukr	1 CL	1 ½ CL
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Nasekaná petržel, kopr a řepicha	1 ½ PL	2 PL
Na jemno rozdrčené stroužky česneku	2 CL	3 st
Máslo	15g	20g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

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	900g	1200g
Voda	325ml	450ml
Chlebová mouka	500g	700g
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Cukr	1 CL	1 ½ CL
Máslo	15g	20g
Pražené půlky mandlí	75g	100g
Zelený pepř celý	1 PL	1 ½ PL
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

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	900g	1200g
Voda	300ml	400ml
Máslo	25g	30g
Chlebová mouka	540g	700g
Kukuřičná mouka krupice	60g	80g
Kyselá jablka se slupkou nakrájená na kostičky	1	1
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

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 BOCHNÍKU	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 BOCHNÍKU	900g
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 BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda	375ml	570ml
Olivový olej	1 PL	1 PL
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Cukr	1 CL	1 ½ CL
Oregano	¾ CL	1 CL
Parmazán	2 ½ PL	3 ½ PL
Kukuřičná mouka krupice	100g	150g
Chlebová mouka	475g	650g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Cuketový chleba

Tip: Vyjíměčnou chuť tohoto chleba maximálně vychutnáte, když ho budete jíst horký s kapkou olivového oleje.

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda	50ml	75ml
Chlebová mouka	500g	750g
Na jemno nakrájená cuketa	300g	450g
Sůl	1 CL	1 ½ CL
Cukr	1 CL	1 ½ CL
Sušené droždí	1 balíček	1 balíček

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

900g

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	900g	1200g
Vlažná voda	310ml	375ml
Hotová směs na italský chleba ciabatta	625g	750g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Kváskový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Vlažná voda	375ml	450ml
Hotová směs na kváskový chleba	600g	750g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: BASIC

Celozrnný žitný chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Vlažná voda	425ml	550ml
Celozrnná žitná hotová chlebová směs	600g	750g
Sušené droždí	1 balíček	1 balíček

Program: BASIC

Hrubozrnný tmavý chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Vlažná voda	375ml	450ml
Hotová směs na hrubozrnný tmavý chleba	600g	750g
Sušené droždí	1 balíček	1 ½ balíčku

Program: BASIC

Jemný kváskový PLetenec

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Vlažná voda nebo mléko	310ml	375ml
Hotová směs na jemný kváskový PLetenec	625g	750g
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

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	900g	1200g
Mléko	190ml	220ml
Vejce	3	4
Máslový olej	5 PL	6 PL
Cukr	5 PL	6 PL
Sůl	2 CL	2 ½ CL
Citronová kůra	1 CL	1 ½ CL
Chlebová mouka	500g	620g
Sušené droždí	¾ balíčku	¾ balíčku
Sušené brusinky nebo sušené třešně	60g	75g
Nasekané vlašské ořechy	60g	75g

Program: SWEET

Skořicový chleba s rozinkami a ořechy

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda	330ml	450ml
Olej	3 PL	4 PL
Skořice	1 CL	1 ½ CL
Tmavě hnědý cukr	1¼ PL	1 ½ CL
Rozinky	80g	110g
Ořechy	80g	110g
Sůl	2 CL	2 ½ CL
Chlebová mouka	460g	580g
Sušené droždí	¾ balíčku	¾ balíčku

Program: SWEET

Sváteční sladký chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda	210ml	270ml
Vejsce	3	4
Olej	3 PL	4 PL
Cukr	3 PL	4 PL
Sůl	2 CL	2 ½ CL
Chlebová mouka	460g	580g
Rozinky	75g	100g
Sušené droždí	¾ balíčku	¾ balíčku

Program: SWEET

Nedělní chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda	150ml	180ml
Mléko	230ml	300ml
Olej	3 PL	4 PL
Sůl	2 ½ CL	3 CL
Cukr	5 PL	6 PL
Chlebová mouka	460g	580g
Nasekané vlašské ořechy	80g	110g
Kandované ovoce	80g	110g
Sušené droždí	¾ balíčku	¾ balíčku

Program: SWEET

Sendvičový chleba

VELIKOST BOCHNÍKU	900g	1200g
Voda	340ml	460ml
Margarín nebo máslo	2 PL	2 ½ PL
Sůl	2 CL	2 ½ CL
Sušené mléko	2PL	2 ½ PL
Cukr	4 PL	5 PL
Chlebová mouka	500g	620g
Sušené droždí	½ balíčku	¾ balíčku

Program: Sandwich (BASIC)

Celozrnný sendvičový chleba

VELIKOST BOCHNIKU	900g	1200g
Voda	450ml	570ml
Celozrnná pšeničná mouka	500g	620g
Sušené mléko	2 PL	2 ½ PL
Sůl	2 CL	2 ½ CL
Margarín nebo máslo	2 PL	2 ½ PL
Med	3 PL	4 PL
Sušené droždí	¾ balíčku	1 balíček

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.

Celozrnná pizza

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Voda	150 ml	225 ml
Sůl	½ ČL	1 ČL
Olivový olej	2 PL	3 PL
Celozrnná 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 pečíci 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 pečíci 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	¾ balíčku	1 balíček

Program: DOUGH

- Po skončení programu těsto vyjměte.
- Těsto zpracujte a vytvořte z něj rohlíky, které je třeba dále 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	1000 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	¾ 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.

Klasyczne receptury wypieku chleba

Legenda:

ts = łyżka stołowa; th = łyżeczka do herbaty

Tabela czasów pieczenia

	BM 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH
3	WHOLE WHEAT
4	QUICK
5	SWEET
6	ULTRA FAST
7	GLUTEN FREE
8	DOUGHT
9	JAM
10	CAKE
11	SANDWICH
12	BAKE

Tradycyjny biały chleb

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	480ml
Margaryna lub masło	1 ½ ts	2 ts
Sól	1 3/4 th	2 th
Mleko w proszku	2 ts	2 ½ ts
Cukier	2 ts	2 ½ ts
Mąka chlebowa	500g	620g
Drożdże suszone	¾ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Biały chleb

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	500ml
Sól	1 ts	1 ½ ts
Cukier	1 ts	1 ½ ts
Kasza manna	150g	200g
Mąka chlebowa	350g	500g
Drożdże	¾ opakowania	1 opakowanie

Program: FRENCH

Chleb z orzechami i rodzynkami

Dobra rada: Rodzynki i orzechy dodaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podczas drugiego wyrabiania ciasta.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda lub mleko	275ml	350ml
Margaryna lub masło	30g	40g
Sól	½ łyś	¾ łyś
Cukier	1 łyż	2 łyż
Mąka chlebowa	500g	650g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie
Rodzynki	75g	100g
Zmielone orzechy	40g	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 dłońią w głąb ciasta.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	375ml	570ml
Mąka chlebowa	500g	670g
Kasza kukurydziana	75g	130g
Cukier	1 łyś	1 ½ łyś
Sól	1 łyś	1 ½ łyś
Całe lub mielone ziarna maku	50g	75g
Otarta gałka muszkatołowa	1 szczypta	2 szczypta
Masło	15g	20g
Starty parmezan	1 łyż	1 ½ łyż
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

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	900g	1200g
Woda	375ml	550ml
Sól	1 łyś	1 ½ łyś
Olej roślinny	1 łyż	1 ½ łyż
Mąka chlebowa	525g	700g
Mąka pszenna Durum	75g	100g
Cukier	1 łyś	1 ½ łyś
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Włoski biały chleb

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	375ml	570ml
Sól	1 ½ ts	1 ½ ts
Olej roślinny	1 ½ th	1 ½ th
Cukier	1 ½ ts	1 ½ ts
Mąka chlebowa	475g	650g
Kasza kukurydziana	100g	150g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: SANDWICH

Chleb owsiany

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	500ml
Margaryna lub masło	25g	30g
Sól	1 ½ ts	1 ½ ts
Cukier brązowy	1 ½ ts	1 ½ ts
Owies walcowany - »miękkie płatki«	150g	200g
Mąka chlebowa	375g	550g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb z serwatką

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Serwatka	375ml	550ml
Sól	1 ½ ts	1 ½ ts
Cukier	1 ½ ts	1 ½ ts
Mąka chlebowa	500g	760g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: FRENCH

Gruboziarnisty biały chleb

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Mleko	275ml	350ml
Margaryna lub masło	25g	30g
Sól	1 ½ ts	1 ½ ts
Cukier	1 ½ ts	1 ½ ts
Mąka chlebowa	500g	650g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb pełnoziarnisty

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	500ml
Margaryna lub masło	25g	35g
Sól	1 ½ ts	1 ½ ts
Cukier	1 ½ ts	1 ½ ts
Mąka chlebowa	270g	380g
Mąka pełnoziarnista	270g	380g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb z rodzynekami

Dobra rada: Rodzyнки lub inne suszone owoce dodaj po sygnale dźwiękowym podczas drugiego zagniatania ciasta.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	275ml	350ml
Margaryna lub masło	30g	40g
Sól	½ łyś	¾ łyś
Miód	1 łyh	2 łyh
Mąka chlebowa	500g	650g
Cynamon	¾ łyś	1 łyś
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie
Rodzyńki/suszone owoce	75g	100g

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	900g	1200g
Woda	300ml	450ml
Sól	1 łyś	1½ łyś
Suszony zakwas pszenny*	25g	40g
Mąka chlebowa	500g	670g
Cukier	1 łyś	1½ łyś
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: FRENCH

• Zakwas pszenny poprawia jędrność mięszu i smak chleba. Jest delikatniejszy niż zakwas żytni.

Chleb cebulowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	500ml
Sól	1 łyś	1½ łyś
Cukier	1 łyś	1 łyś
Prażona cebula	50g	75g
Mąka chlebowa	540g	760g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Słodki chlebek

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Świeże mleko	275ml	400ml
Margaryna lub masło	25g	35g
Jaja	2	4
Sól	1 łyś	1½ łyś
Miód	2łyh	3łyh
Mąka chlebowa	500g	700g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

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	900g	1200g
Woda lub mleko	300ml	400ml
Margaryna lub masło	25g	35g
Jaja	1	1
Spraszowane gotowane ziemniaki	150g	200g
Sól	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Mąka chlebowa	630g	780g
Drożdże suszone	1 opakowanie	1 ½ opakowania

Program: BASIC

Chleb na zakwasie

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Zakwas suszony *	½ opakowania	¾ opakowania
Woda	350ml	450ml
Przyprawy do chleba	½ łyżeczki	1 łyżeczka
Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Mąka żytnia	250g	340g
Mąka chlebowa	250g	340g
Drożdże suszone	1 opakowanie	1 ½ opakowania

Program: BASIC

Zakwas suszony jest skoncentrowany. Zakwas jest dostępny w sprzedaży w opakowaniach po 15g.

Graham

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	550ml
Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Masło lub margaryna	25g	30g
Miód	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Oceć	¼ łyżeczki	1 łyżeczka
Mąka pszenna pełnoziarnista	500g	700g
Drożdże suszone	1 opakowanie	1 ½ 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 go wierzchu ziarnami owsa i prosa, a następnie wciśnij je delikatnie w głąb ciasta.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	450ml
Mąka żytnia	170g	220g
Mąka pszenna pełnoziarnista	170g	220g
Mąka orkiszowa	170g	220g
Syrop buraczany	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Ziarnka ziela angielskiego (goździki)	¼ łyżeczki	1 ½ łyżeczki
Kolendra	¼ łyżeczki	1 ½ łyżeczki
Otarta gałka muskatolowa	1 łyżeczka	2 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Zakwas suszony	½ opakowania	¾ opakowania
Drożdże suszone	¾ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb żytni

WIELKOŚĆ BOCHENKA	550g	900g	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
Słód 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

900g

Jaja	2
Mleko	40 ml
Olej	4 łyś
Cukier	1 filiżanka
Jabłka, obrane ze skórki i starte (Grammy 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 soda

900g

Serwatka	370ml
Jaja	2
Nasiona kminku	1 łyś
Mąka uniwersalna	500g
Cukier	½ filiżanki
Soda (węglan sodu)	1 łyś
Sól	½ łyś
Rodzynki	1 filiżanka

Program: QUICK

Chleb z bananami i orzechami

900g

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

900g

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	900g	1200g
Woda	500ml	700ml
Margaryna lub masło	30g	50g
Sól	1 ½ 1s	2 1s
Cukier	1 ½ 1s	2 1s
Ocet	1 ½ 1h	2 1h
Mąka pełnoziarnista	550g	750g
Płatki siedmiu zbóż	200g	300g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: WHOLE WHEAT

Bawarski chleb pełnoziarnisty

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	300 ml	360ml
Mąka pszenna pełnoziarnista	400g	570g
Mąka żytnia pełnoziarnista	125g	150g
Sól	1 1s	1 ½ 1s
Kminek	1 1h	2 1h
średniej wielkości ziemniaki, ugotowane i sprasowane	100g	150g
Zakwas suszony	½ opakowania	¾ opakowania
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: WHOLE WHEAT

Dobra rada: Zamiast kminku możesz dodać ½ łyżeczki (5g) całych bądź zmielonych nasion kolendry lub anyżu.

Chleb klonowy pełnoziarnisty

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Margaryna lub masło	25g	35g
Sól	1 1s	1 ½ 1s
Syrop klonowy	1 ½ 1h	2 1h
Mąka chlebowa	540g	260g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb jogurtowy pełnoziarnisty

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda lub mleko	250ml	300ml
Jogurt	150g	200g
Sól	1 ½ łyż	1 ½ łyż
Cukier	1 łyż	1 ½ łyż
Ocet	¼ łyż	1 łyż
Mąka pszenna pełnoziarnista	500g	700g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb z otrębami

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	500ml
Margaryna lub masło	30g	40g
Sól	1 łyż	1 ½ łyż
Cukier	1 łyż	1 ½ łyż
Otręby pszenne	75g	100g
Kiełki pszenicy	50g	70g
Mąka pszenna pełnoziarnista	400g	650g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: WHOLE WHEAT

Chleb z ziarnami zbóż

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	450ml	650ml
Mąka pszenna pełnoziarnista	175g	250g
Mąka żytnia pełnoziarnista	175g	250g
Grubo mielona mąka żytnia	50g	70g
Grubo mielona mąka z ziaren niedojrzałego orkisz	50g	70g
Mąka gryczana	50g	70g
Ziarna słonecznika	35g	50g
Pestki dyni	35g	50g
Siemię lniane	1 łyż	1 ½ łyż
Sezam	1 łyż	1 ½ łyż
Sól	1 łyż	1 ½ łyż
Miód	1 łyż	1 ½ łyż
Zakwas suszony	¼ opakowania	¼ opakowania
Drożdże suszone	1 opakowanie	1 ½ 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	900g	1200g
Serwatka	400ml	500ml
Mąka orkiszowa pełnoziarnista	230g	280g
Mąka żytnia pełnoziarnista	180g	230g
Grubo mielona mąka orkiszowa	180g	180g
Ziarna słonecznika	75g	100g
Sól	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Zakwas suszony	¼ opakowania	1 opakowanie
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

100% chleb pełnoziarnisty

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	500ml
Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Miód	1 łyżeczka	2 łyżeczki
Mąka pszenna pełnoziarnista	540g	760g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: WHOLEMEAL

Ciemny chleb

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	400ml	450ml
Grubo mielona mąka żytnia pełnoziarnista	180g	180g
Mąka żytnia pełnoziarnista	180g	180g
Mąka pszenna pełnoziarnista	230g	280g
Czamy słód (słód jęczmienny ciemnoprażony – dostępny w sklepach ze zdrową żywnością –nadaje miąższowi chleba ciemne zabarwienie) 8g	10g	15g
Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Pestki słonecznika	75g	100g
Syrop buraczany	¼ opakowania	1 opakowanie
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: WHOLE WHEAT

Pełnoziarnisty chleb z grubo mieloną mąką

Prawdziwy pełnoziarnisty chleb pszenny

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	550ml
Sól	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki
Olej roślinny	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Miód	¼ łyżeczki	1 łyżeczka
Syrop buraczany	¼ łyżeczki	1 łyżeczka
Mąka pszenna pełnoziarnista	500g	760g
Naturalny gluten pszenny	¼ łyżeczki	1 łyżeczka
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: WHOLE WHEAT

Chleb piwny

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	200ml	225ml
Piwo	200ml	225ml
Mąka pszenna pełnoziarnista	230g	280g
Mąka gryczana	180g	180g
Mąka orkiszowa pełnoziarnista	180g	180g
Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Sezam	50g	75g
Sólod ciemny (jęczmienny)	5g	10g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie
Zakwas suszony	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Wszystkie rodzaje smakowitych ciast

Kolorowy chleb śniadaniowy

Dobra rada: Chrupiące płatki możesz zastąpić płatkami czekoladowymi lub swoimi ulubionymi płatkami.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Mleko	250ml	330ml
Mąka chlebowa	425g	570g
Cukier	1 ½ łyżeczki	2 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Suszone, grubo pokrojone śliwki	15g	20g
Chrupiące płatki	50g	75g
Wiórki kokosowe	< ¼ łyżeczki	< 1 łyżeczka
Masło	25g	35g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

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	900g	1200g
Mleko lub Woda	280ml	350ml
Rum 40%	1 ½ łyżki	2 łyżki
Masło	30g	40g
Mąka pszenna pełnoziarnista	500g	650g
Miód jodłowy (sosnowy)	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Całe jądra łuskanych orzechów włoskich*	40g	60g
Rodzynek (namoczony w rumie)*	50g	75g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

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	900g	1200g
Woda lub Mleko	250ml	300ml
jogurt	150g	200g
Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Mąka chlebowa	500g	700g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Francuski chleb miodowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	325ml	450ml
Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Oliwa z oliwek	2 łyżki	1 ½ łyżki
Miód	1 ½ łyżki	¾ łyżki
Mąka chlebowa	450g	600g
Mąka pszenna Durum	75g	100g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

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	900g	1200g
Woda lub mleko	200ml	300ml
Margaryna lub masło	30g	40g
Całe jaja	1	1
Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Twaróg (gruboziarnisty)	125g	200g
Mąka chlebowa	500g	700g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb z amaretto

Dobra rada: Zamiast płatków migdałowych możesz użyć wiórków migdałowych. Amaretto można zastąpić mlekiem lub wodą.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Mleko lub woda	200ml	200ml
Amaretto	75ml	100ml
Mąka chlebowa	500g	650g
Cukier	1 ½ łyż	2 łyż
Sól	1 ½ łyż	1 ¼ łyż
Masło	30g	40g
Płatki migdałowe	75g	100g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

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	900g	1200g
Serwatka	375ml	550ml
Sól	1 łyż	1 ½ łyż
Masło	10 g	20g
Cukier	1 łyż	1 ½ łyż
Mąka chlebowa	500g	760g
Świeża, drobno posiekana pietruszka lub mieszane zioła	1 ½ łyż	2 łyż
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

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	900g	1200g
Woda, w której gotował się ryż	300ml	350ml
Mąka chlebowa	540g	650g
Ryż okrągłozłazisty (surowa masa)	50g	75g
Cukier	2 łyż	3 łyż
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb z marchewką

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	275ml	350ml
Masło	25g	30g
Mąka chlebowa	500g	650g
Drobno posiekana marchewka*	60g	90g
Sól	1 łyż	1 ½ łyż
Cukier	1 łyż	1 ½ łyż
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

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 odmierzania składników, a następnie uzupełnij wodą do właściwego poziomu. Chleb należy od razu upiec i zjeść, gdy jest jeszcze świeży.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Jaja	2	4
z wodą lub mlekiem do	275ml	400ml
Margaryna lub masło	25g	35g
Sól	1 ½ łyś	1 ½ łyś
Cukier	1 łyś	1 ½ łyś
Mąka chlebowa	500g	700g
Drożdże	¼ opakowania	1 opakowanie

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	900g	1200g
Woda	375ml	550ml
Masło	30g	40g
Mąka chlebowa	525g	700g
Sól	1 łyś	1½ łyś
Cukier	1 łyś	1½ łyś
Ziarna słonecznika	35g	50g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb z figami i orzechami włoskimi

Dobra rada: Jeżeli dodasz świeżych orzechów pokrytych białą łupinką, chleb będzie miał lekko gorzkawy, lecz bardzo przyjemny smak. Taki chleb doskonale nadaje się do podania z młodym winem – moszczem.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	550ml
Mąka chlebowa	260g	320g
Mąka żytnia	400g	450g
Sól	1 łyś	1 ½ łyś
Drobno posiekane suszone figi	50g	60g
Posiekane orzechy włoskie	50g	60g
Miód	1 ½ łyś	2 łyś
Zakwas suszony	¼ opakowania	1 opakowanie
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb weselny (Chleb i sól)

Dobra rada: Kiedy na ekranie wyświetlacza pojawi się czas 1:30, przy pomocy filiżanki z kamionki 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	900g	1200g
Serwatka	250ml	330ml
Woda	150ml	200ml
Mąka żytnia	175g	240g
Mąka żytnia pełnoziarnista	175g	240g
Mąka chlebowa	225g	300g
Cukier	1 ½ łyż	1 ½ łyż
Zakwas suszony	¾ opakowania	1 opakowanie
Drożdże suszone	1 opakowanie	1¼ opakowania

Program: BASIC

Chleb ziołowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	350ml	450ml
Zakwas suszony	½ opakowania	¾ opakowania
Mąka chlebowa	500g	660g
Sól	1 łyż	1 ½ łyż
Cukier	1 łyż	1 ½ łyż
Kolendra	½ łyż	¾ łyż
Mielony anyż	½ łyż	¾ łyż
Nasiona anyżu	½ łyż	¾ łyż
Drożdże suszone	1 opakowanie	1¼ 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	900g	1200g
Woda	350ml	480ml
Mąka chlebowa	525g	700g
Mąka pszenna Durum	75g	100g
Cukier	1 łyż	1 ½ łyż
Sól	1 łyż	1 ½ łyż
Posiekane zioła: pietruszka, koper i rzeżucha	1 ½ łyż	2 łyż
Zmiażdżone ząbki czosnku	2 łyż	3 łyż
Masło	15g	20g
Drożdże suszone	¾ opakowania	1 opakowanie

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	900g	1200g
Woda	325ml	450ml
Mąka chlebowa	500g	700g
Sól	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Masło	15g	20g
Prażone płatki migdałów	75g	100g
Ziarna zielonej papryki (pieprz zielony)	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Drożdże suszone	¾ opakowania	1 opakowanie

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	0,9kg	1,125kg
Woda	300ml	400ml
Masło	25g	30g
Mąka chlebowa	540g	700g
Kasza kukurydziana	60g	80g
Posiekane z łupiną kwaśne jabłko	1	1
Drożdże suszone	¾ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb z dynią

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g
Purée z dyni*	400ml
Mąka chlebowa	650g
Sól	1 ½ łyżeczki
Cukier	1 ½ łyżeczki
Masło	30g
Pestki dyni	100g
Drożdże suszone	1 opakowanie

Program: BASIC

- * Purée przygotuj ze słodko-kwaśnych marynowanych dyni. 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 smakował podany z masłem ziołowym. Doskonale nadaje się również do przygotowania kanapek.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g
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 ½
Oliwa z oliwek	2 łyżeczki
Drożdże suszone	1 ½ opakowania

Program: BASIC

Chleb z winnicy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g
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	900g	1200g
Woda	375ml	570ml
Oliwa z oliwek	1 łyż	1 łyż
Sól	1 łyś	1 ½ łyś
Cukier	1 łyś	1 ½ łyś
Oregano	¼ łyś	1 łyś
Parmezan	2 ½ łyż	3 ½ łyż
Kasza kukurydziana	100g	150g
Mąka chlebowa	475g	650g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb z cukinią (zucchini)

Rada: Ten chleb jest szczególnie smaczny podawany na ciepło, z oliwą z oliwek.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	50ml	75ml
Mąka chlebowa	500g	750g
Drobno posiekane surowe	300g	450g
Sól	1 łyś	1 ½ łyś
Cukier	1 łyś	1 ½ łyś
Drożdże suszone	1 opakowanie	1 opakowanie

Program: BASIC

Frankoński chleb z boczkiem

Dobra rada: Używając programu DOUGH (ciasto) możesz podanych składników przygotować jeden bochenek lub większą ilość małych paluchów. Chleb oprósz mąką i upiecz w piekarniku w temperaturze 200°C.

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g
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	900g	1200g
Letnia woda	310ml	375ml
Mieszanka mąki na ciabattę	625g	750g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Chleb drożdżowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Letnia woda	375ml	450ml
Mieszanka mąki na chleb drożdżowy	600g	750g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

Program: BASIC

Pełnoziarnisty chleb żytni

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Letnia woda	425ml	550ml
Mieszanka do wypieku pełnoziarnistego chleba	600g	750g
Drożdże suszone	1 opakowanie	1 opakowanie

Program: BASIC

Ciemny chleb z grubo mielonej mąki

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Letnia woda	375ml	450ml
Mieszanka grubo mielonej ciemnej mąki	600g	750g
Drożdże suszone	1 opakowanie	1 ½ opakowania

Program: BASIC

Wykwintna chałka drożdżowa

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Letnia woda lub letnie mleko	310ml	375ml
Mieszanka na wykwintną chałkę drożdżową	625g	750g
Drożdże suszone	¼ opakowania	1 opakowanie

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	900g	1200g
Mleko	190ml	220ml
Jaja	3	4
Masło, olej	5 ½ łyż	6 ½ łyż
Cukier	5 łyż	6 łyż
Sól	2 łyżeczki	2 ½ łyżeczki
Skórka z cytryny	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Mąka chlebowa	500g	620g
Drożdże suszone	¼ opakowania	¼ opakowania
Suszone borówki lub czereśnie	60g	75g
Posiekane orzechy włoskie	60g	75g

Program: SWEET

Chleb z cynamonem, rodzynkami i orzeszkami

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	330ml	450ml
Olej	3 łyż	4 łyż
Cynamon	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
Ciemny cukier brązowy	1¼ łyż	1 ½ łyż
Rodzynki	80g	110g
Orzeszki	80g	110g
Sól	2 łyżeczki	2 ½ łyżeczki
Mąka chlebowa	460g	580g
Drożdże suszone	¼ opakowania	¼ opakowania

Program: SWEET

Luksusowy słodki chlebek

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	210ml	270ml
Jaja	3	4
Olej	3 łyż	4 łyż
Cukier	3 łyż	4 łyż
Sól	2 łyżeczki	2 ½ łyżeczki
Mąka chlebowa	460g	580g
Rodzynki	75g	100g
Drożdże suszone	¼ opakowania	¼ opakowania

Program: SWEET

Chleb wakacyjny

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	150ml	180ml
Mleko	230ml	300ml
Olej	3 łyż	4 łyż
Sól	2 ½ łyżeczki	3 łyżeczki
Cukier	5 łyż	6 łyż
Mąka chlebowa	460g	580g
Posiekane orzechy	80g	110g
Owoce kandyzowane	80g	110g
Drożdże suszone	¼ opakowania	¼ opakowania

Program: SWEET

Chleb kanapkowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	340ml	460ml
Margaryna lub masło	2 ½ łyż	2 ½ łyż
Sól	2 łyż	2 ½ łyż
Mleko w proszku	2 łyż	2 ½ łyż
Cukier	4 łyż	5 łyż
Mąka chlebowa	500g	620g
Drożdże suszone	¼ opakowania	¼ opakowania

Program: Sandwich

Pełnoziarnisty chleb kanapkowy

WIELKOŚĆ BOCHENKA	900g	1200g
Woda	450ml	570ml
Mąka pszenna pełnoziarnista	500g	620g
Mleko w proszku	2 łyż	2 ½ łyż
Sól	2 łyż	2 ½ łyż
Margaryna lub masło	2 łyż	2 ½ łyż
Miód	3 łyż	4 łyż
Drożdże suszone	¾ opakowania	1 opakowanie

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 ½	½ ½
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 ½	3 ½
Cukier	75 g	100 g
starty cynamon	1 ½	1 ½ ½
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 ½	½ ½
Mąka chlebowa	360g	540g
Cukier	½ ½	¾ ½
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.

Nagrzij 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 ½
Cukier	2 ½
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	1000g:
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 kołacza (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 zasignalizuje 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.

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 1200 BK
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	Ультрабыстрая выпечка (ULTRA FAST)
10	Выпекание (BAKE)
11	Десерт (DESSERT)
12	Домашняя выпечка (HOME MADE)

ТРАДИЦИОННЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	480мл
Маргарин или сливочное масло	1 ½ ст. л	2 ст. л
Соль	1 3/4 ч. л.	2 ч. л.
Сухое молоко	2 ст. л	2 ½ ст. л
Сахар	2 ст. л	2 ½ ст. л
Хлебопекарная мука	500гр.	620гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (BASIC)

Пшеничный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	500мл
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Манная крупа из твердой пшеницы	150гр.	200гр.
Хлебопекарная мука	350гр.	500гр.
Дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Французская выпечка (French)

Хлеб с орехами и изюмом

Совет: добавляйте орехи и изюм во второй фазе замеса теста (после звукового сигнала).

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода или молоко	275мл	350мл
Маргарин или сливочное масло	30гр.	40гр.
Соль	½ ч. л.	¾ ч. л.
Сахар	1 ст. л	2 ст. л
Хлебопекарная мука	500гр.	650гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик
Изюм	75гр.	100гр.
Дробленое ядро грецкого ореха	40гр.	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	900 гр.	1200 гр.
Вода	375мл	570мл
Хлебопекарная мука	500гр.	670гр.
Кукурузная крупа	75гр.	130гр.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Непросеянный молотый мак	50гр.	75гр.
Тертый мускатный орех	1 щепотка	2 щепотка
Сливочное масло	15гр.	20гр.
Тертый пармезан	1 ст. л	1 ½ ст. л
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Вода	375мл	550мл
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Растительное масло	1 ст. л	1 ½ ч. л.
Хлебопекарная мука	525гр.	700гр.
Мука из твердой пшеницы	75гр.	100гр.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (BASIC)

Итальянский пшеничный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	375мл	570мл
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Растительное масло	1 ст. л.	1 ½ ст. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Хлебопекарная мука	475гр.	650гр.
Кукурузная крупа	100гр.	150гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Сэндвич (SANDWICH)

Овсяный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	500мл
Маргарин или сливочное масло	25гр.	30гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Коричневый сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Овсяные хлопья (Tender Flakes)	150гр.	200гр.
Хлебопекарная мука	375гр.	550гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (BASIC)

Хлеб из пшты

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Пшты	375мл	550мл
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Хлебопекарная мука	500гр.	760гр.
Сухие дрожжи	¾пакетика	1 пакетик

Программа: Французская выпечка (French)

Пшеничный хлеб из муки грубого помола

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Молоко	275мл	350мл
Маргарин или сливочное масло	25гр.	30гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Хлебопекарная мука	500гр.	650гр.
Сухие дрожжи	¾пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (BASIC)

Хлеб из непросеянной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	500мл
Мargarин или сливочное масло	25гр.	35гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Хлебопекарная мука	270гр.	380гр.
Непросеянная пшеничная мука	270гр.	380гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (BASIC)

Хлеб с изюмом

Совет: добавляйте изюм или любые другие сухофрукты во второй фазе замеса (после звукового сигнала).

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	275мл	350мл
Мargarин или сливочное масло	30гр.	40гр.
Соль	½ ч. л.	¾ ч. л.
Мед	1 ст. л	2 ст. л
Хлебопекарная мука	500гр.	650гр.
Корица	¾ ч. л.	1 ч. л.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик
Изюм / сухофрукты	75гр.	100гр.

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	900 гр.	1200 гр.
Вода	300мл	450мл
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сухая пшеничная закваска*	25гр.	40гр.
Хлебопекарная мука	500гр.	670гр.
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Французская выпечка (French)

* Пшеничная закваска улучшает густоту, свежесть и вкус теста. Она мягче, чем ржаная закваска.

Хлеб с луком

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	500мл
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Жареный лук	50гр.	75гр.
Хлебопекарная мука	540гр.	760гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (BASIC)

Сдоба

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Свежее молоко	275мл	400мл
Маргарин или сливочное масло	25гр.	35гр.
Яйца	2	4
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.
Мед	2ст. л	3ст. л
Хлебопекарная мука	500гр.	700гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Вода или молоко	300мл	400мл
Маргарин или сливочное масло	25гр.	35гр.
Яйца	1	1
Картофельное пюре	150гр.	200гр.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Хлебопекарная мука	630гр.	780гр.
Сухие дрожжи	1 пакетик	1½пакетика

Программа: Основное (BASIC)

Хлеб из теста на опаре (Квасной хлеб)

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Сухая закваска*	½ пакетика	¾пакетика
Вода	350мл	450мл
Специи для хлеба	½ ч. л.	1 ч. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.
Ржаная мука	250гр.	340гр.
Хлебопекарная мука	250гр.	340гр.
Сухие дрожжи	1 пакетик	1½пакетика

Программа: Основное (Basic)

*Сухая закваска концентрированная, продается в пакетиках по 15 гр.

Хлеб из непросеянной пшеничной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	550мл
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сливочное масло или маргарин	25гр.	30гр.
Мед	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Уксус	¾ ч. л.	1 ст. л
Непросеянная пшеничная мука	500гр.	700гр.
Сухие дрожжи	1 пакетик	1½пакетика

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	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	450мл
Ржаная мука	170гр.	220гр.
Непросеянная пшеничная мука	170гр.	220гр.
Мука из пшеницы спельта	170гр.	220гр.
Свекольный сироп	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Черный перец горошком	¼ ч. л.	1 ½ ч. л.
Кориандр	¼ ч. л.	1 ½ ч. л.
Тертый мускатный орех	1 ч. л.	2 ч. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сухая закваска	½ пакетика	¾пакетика
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Ржаной хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	450мл
Сухая закваска*	½ пакетика	¾ пакетика
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	½ ч. л.	¾ ч. л.
Ржаной солод	10гр.	15гр.
Ржаная мука	300гр.	400гр.
Хлебопекарная мука	200гр.	260гр.
Дрожжи	1 пакетик	1½пакетика

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Хлеб с яблоками и грецкими орехами

900 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

900 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

900 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

900 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	900 гр.	1200 гр.
Вода	500мл	700мл
Мargarин или сливочное масло	30гр.	50гр.
Соль	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Сахар	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Уксус	1 ½ ст. л	2 ст. л
Непросеянная мука	550гр.	750гр.
Смесь хлопьев семи злаков	200гр.	300гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Вода	300 мл	360мл
Непросеянная пшеничная мука	400гр.	570гр.
Ржаная непросеянная мука	125гр.	150гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Тмин	1 ст. л	2 ст. л
Картофель среднего размера	100гр.	150гр.
Картофельное пюре		
Сухая закваска	½ пакетика	¾ пакетика
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Хлеб из непросеянной муки с кленовым сиропом

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Мargarин или сливочное масло	25гр.	35гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Кленовый сироп	1 ½ ст. л	2 ст. л
Хлебопекарная мука	540гр.	260гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Хлеб из непросеянной муки на кефире (простокваше, йогурте)

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода или молоко	250мл	300мл
Кефир (простокваша, йогурт)	150гр.	200гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Уксус	¾ ст. л	1 ст. л
Непросеянная пшеничная мука	500гр.	700гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с отрубями

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	500мл
Маргарин или сливочное масло	30гр.	40гр.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Пшеничные отруби	75гр.	100гр.
Пророщенная пшеница	50гр.	70гр.
Непросеянная пшеничная мука	400гр.	650гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Злаковый хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	450мл	650мл
Непросеянная пшеничная мука	175гр.	250гр.
Ржаная непросеянная мука	175гр.	250гр.
Ржаная мука грубого помола	50гр.	70гр.
Мука грубого помола из незрелой пшеницы спелъта	50гр.	70гр.
Мука грубого помола из гречневой крупы	50гр.	70гр.
Семена подсолнечника	35гр.	50гр.
Тыквенные семена	35гр.	50гр.
Льняные семена	1 ст. л	1 ½ ч. л.
Кунжут	1 ст. л	1 ½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Мед	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сухая закваска	½ пакетика	¾ пакетика
Сухие дрожжи	1 пакетик	1½пакетика

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	900 гр.	1200 гр.
Пахта	400мл	500мл
Непросеянная мука из пшеницы спельта	230гр.	280гр.
Ржаная непросеянная мука	180гр.	230гр.
Мука грубого помола из пшеницы спельта	180гр.	180гр.
Семена подсолнечника	75гр.	100гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сухая закваска	¼ пакетика	1 пакетик
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Хлеб из 100% необработанной непросеянной пшеничной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	500мл
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Мед	1 ч. л.	2 ч. л.
Непросеянная пшеничная мука	540гр.	760гр.
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

Программа: Из непросеянной муки (WHOLEMEAL)

Черный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	400мл	450мл
Ржаная пшеничная мука грубого помола	180гр.	180гр.
Ржаная непросеянная мука	180гр.	180гр.
Непросеянная пшеничная мука	230гр.	280гр.
Жженный солод (полученный из обжаренного ячменного солода, который продается в магазинах натуральных продуктов для придания темноватого оттенка мякиша хлеба)	10гр.	15гр.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.
Семена подсолнечника	75гр.	100гр.
Темный свекольный сироп	¼ пакетика	1 пакетик
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Хлеб из чистой непросеянной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	550мл
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Растительное масло	1 ст. л	1 ½ ст. л
Мед	¾ ч. л.	1 ч. л.
Свекольный сироп	¾ ч. л.	1 ч. л.
Непросеянная пшеничная мука	500гр.	760гр.
Натуральная пшеничная клейковина	¾ ст. л	1 ст. л
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Из цельной муки (Whole wheat)

Пивной хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	200мл	225мл
Пиво	200мл	225мл
Непросеянная пшеничная мука	230гр.	280гр.
Гречневая мука	180гр.	180гр.
Непросеянная мука из пшеницы спельта	180гр.	180гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Кунжут	50гр.	75гр.
Жженный (ячменный) солод	5гр.	10гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик
Сухая закваска	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Всевозможная деликатесная выпечка

Цветной хлеб на завтрак

Совет: вместо хрустящих мюсли можно добавить шоколадные или ваши любимые.

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Молоко	250мл	330мл
Хлебопекарная мука	425гр.	570гр.
Сахар	1 ½ ст. л	2ст. л
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сушеные и нарезанные большими кусками сливы	15гр.	20гр.
Хрустящие мюсли	50гр.	75гр.
Кокосовая стружка	< ¾ ст. л	< 1 ст. л
Сливочное масло	25гр.	35гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Вода или молоко	280мл	350мл
Ром с содержанием алкоголя	1 ст. л	2 ст. л
Сливочное масло	30гр.	40гр.
Неперсеянная пшеничная мука	500гр.	650гр.
Пихтовый мед	2 ст. л	3 ст. л
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Цельные ядра грецкого ореха*	40гр.	60гр.
Изюм в роме Schwartau*	50гр.	75гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Вода или молоко	250мл	300мл
Кефир (простокваша, йогурт)	150гр.	200гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Хлебопекарная мука	500гр.	700гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Французский медовый хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	325мл	450мл
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Оливковое масло	2 ст. л	1 ½ ст. л
Мед	1 ½ ст. л	¾ ст. л
Хлебопекарная мука	450гр.	600гр.
Мука из твердой пшеницы	75гр.	100гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Вода или молоко	200мл	300мл
Мargarин или сливочное масло	30гр.	40гр.
Цельные яйца	1	1
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ст. л	1 ½ ст. л
Творог	125гр.	200гр.
Хлебопекарная мука	500гр.	700гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Вода или молоко	200мл	200мл
Ликер Амаретто	75мл	100мл
Хлебопекарная мука	500гр.	650гр.
Сахар	1 ст. л	2 ст. л
Соль	1½ ч. л.	1¼ ч. л.
Сливочное масло	30гр.	40гр.
Листья миндаля	75гр.	100гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Пахта	375мл	550мл
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сливочное масло	10 гр.	20гр.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Хлебопекарная мука	500гр.	760гр.
Свежая и мелко нарезанная петрушка или смесь трав	1 ½ ст. л	2 ст. л
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Вода для варки риса	300мл	350мл
Хлебопекарная мука	540гр.	650гр.
Круглозернистый рис (масса в сыром виде)	50гр.	75гр.
Сахар	2 ч. л.	3 ч. л.
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с морковью

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	275мл	350мл
Сливочное масло	25гр.	30гр.
Хлебопекарная мука	500гр.	650гр.
Нарезанная мелкими кубиками морковь*	60гр.	90гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Яйца	2	4
С водой или молоком до уровня:	275мл	400мл
Мargarин или сливочное масло	25гр.	35гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Хлебопекарная мука	500гр.	700гр.
Дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Вода	375мл	550мл
Сливочное масло	30гр.	40гр.
Хлебопекарная мука	525гр.	700гр.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Семена подсолнечника	35гр.	50гр.
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с инжиром и грецкими орехами

Совет: при использовании свежих грецких орехов с еще молодой кожей ядер, хлеб выходит слегка горьковатым, но вкусным и будет отлично сочетаться с молодым вином.

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	550мл
Хлебопекарная мука	260гр.	320гр.
Ржаная мука	400гр.	450гр.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сухой измельченный инжир	50гр.	60гр.
Толченые ядра грецкого ореха	50гр.	60гр.
Мед	1½ ч. л.	2 ч. л.
Сухая закваска	¼ пакетика	1 пакетик
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Пахта	250мл	330мл
Вода	150мл	200мл
Ржаная мука	175гр.	240гр.
Ржаная непросеянная мука	175гр.	240гр.
Хлебопекарная мука	225гр.	300гр.
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сухая закваска	¼ пакетика	1 пакетик
Сухие дрожжи	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с травами

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	350мл	450мл
Сухая закваска	½ пакетика	¾ пакетика
Хлебопекарная мука	500гр.	660гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Кориандр	½ ч. л.	¾ ч. л.
Фенхель	½ ч. л.	¾ ч. л.
Анисовые семена	½ ч. л.	¾ ч. л.
Сухие дрожжи	1 пакетик	1¼ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Французский хлеб с травами

Совет: можно увеличить число зубчиков чеснока вчетверо, порезав их на тонкие ломтики, затем немного поджарить их в сливочном масле и после охлаждения добавить к другим ингредиентам. Для улучшения вкуса можно также заменить соль смесью соли с травами.

РАЗМЕР БУХАНКИ	0,9кгр.	1,200кгр.
Вода	350мл	480мл
Хлебопекарная мука	525гр.	700гр.
Мука из твердой пшеницы	75гр.	100гр.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Измельченные петрушка, укроп и кресс-салат	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Измельченные зубчики чеснока	2 ч. л.	3 ч. л.
Сливочное масло	15гр.	20гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Вода	325мл	450мл
Хлебопекарная мука	500гр.	700гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сливочное масло	15гр.	20гр.
Прожаренные листья миндаля	75гр.	100гр.
Семена зеленого перца	1 ст. л.	1 ½ ст. л.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Вода	300мл	400мл
Сливочное масло	25гр.	30гр.
Хлебопекарная мука	540гр.	700гр.
Кукурузная крупа	60гр.	80гр.
Нарезанные ломтиками кислые яблоки с кожурой	1	1
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Тыквенный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 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	900 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	900 гр.	1200 гр.
Вода	375мл	570мл
Оливковое масло	1 ст. л.	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Орегано	¼ ч. л.	1 ч. л.
Пармезан	2 ½ ст. л.	3 ½ ст. л.
Кукурузная крупа	100гр.	150гр.
Хлебопекарная мука	475гр.	650гр.
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Хлеб с цуккини

Совет: этот хлеб будет особенно вкусным горячим и с добавлением оливкового масла.

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	50мл	75мл
Хлебопекарная мука	500гр.	750гр.
Мелко нарезанный сырой цуккини	300гр.	450гр.
Соль	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Сухие дрожжи	1 пакетик	1 пакетик

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

900 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	¼ 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	900 гр.	1200 гр.
Теплая вода	310мл	375мл
Пекарская смесь для хлеба чиабатта	625гр.	750гр.
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Квасной хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Чуть теплая вода	375мл	450мл
Пекарская смесь для квасного хлеба	600гр.	750гр.
Сухие дрожжи	¼ пакетика	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Хлеб из ржаной непросеянной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Теплая вода	425мл	550мл
Смесь для выпечки хлеба из непросеянной муки	600гр.	750гр.
Сухие дрожжи	1 пакетик	1 пакетик

Программа: Основное (Basic)

Черный хлеб из муки грубого помола

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Чуть теплая вода	375мл	450мл
Смесь для выпечки хлеба из муки грубого помола	600гр.	750гр.
Сухие дрожжи	1 пакетик	1 ½ пакетика

Программа: Основное (Basic)

Плетенка из дрожжевого теста

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Теплая вода или молоко	310мл	375мл
Пекарская смесь для плетенки из дрожжевого теста	625гр.	750гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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	900 гр.	1200 гр.
Молоко	190мл	220мл
Яйца	3	4
Молочный жир	5 ст. л.	6 ст. л.
Сахар	5 ст. л.	6 ст. л.
Соль	2 ч. л.	2 ½ ч. л.
Кожура лимона	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Хлебопекарная мука	500гр.	620гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	¾ пакетика
Сушеная клюква или сушеные вишни	60гр.	75гр.
Толченое ядро грецкого ореха	60гр.	75гр.

Программа: Сладкое (Sweet)

ХЛЕБ С ОРЕХАМИ, КОРИЦЕЙ И ИЗЮМОМ

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	330мл	450мл
Растительное масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Корица	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Темно-коричневый сахар	1¼ ст. л.	1 ½ ч. л.
Изюм	80гр.	110гр.
Орехи	80гр.	110гр.
Соль	2 ч. л.	2 ½ ч. л.
Хлебопекарная мука	460гр.	580гр.
Сухие дрожжи	¾ пакетика	¾ пакетика

Программа: Сладкое (Sweet)

СЛАДКИЙ ХЛЕБ С НАЧИНКОЙ

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	210мл	270мл
Яйца	3	4
Растительное масло	3 ст. л	4 ст. л
Сахар	3 ст. л	4 ст. л
Соль	2 ч. л.	2 ½ ч. л.
Хлебопекарная мука	460гр.	580гр.
Изюм	75гр.	100гр.
Сухие дрожжи	¼ пакетика	¼ пакетика

Программа: Сладкое (Sweet)

ПРАЗДНИЧНЫЙ ХЛЕБ

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	150мл	180мл
Молоко	230мл	300мл
Растительное масло	3 ст. л	4 ст. л
Соль	2 ½ ч. л.	3 ч. л.
Сахар	5 ст. л	6 ст. л
Хлебопекарная мука	460гр.	580гр.
Толченые ядра грецкого ореха	80гр.	110гр.
Цукаты	80гр.	110гр.
Сухие дрожжи	¼ пакетика	¼ пакетика

Программа: Сладкое (Sweet)

ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	340мл	460мл
Маргарин или сливочное масло	2 ст. л	2 ½ ст. л
Соль	2 ч. л.	2 ½ ч. л.
Сухое молоко	2ст. л	2 ½ ст. л
Сахар	4 ст. л	5 ст. л
Хлебопекарная мука	500гр.	620гр.
Сухие дрожжи	½ пакетика	¾ пакетика

Программа: Сэндвич (Sandwich)

ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ ИЗ НЕОБРАБОТАННОЙ НЕПРОСЕЯННОЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 гр.	1200 гр.
Вода	450мл	570мл
Непросеянная пшеничная мука	500гр.	620гр.
Сухое молоко	2 ст. л	2 ½ ст. л
Соль	2 ч. л.	2 ½ ч. л.
Маргарин или сливочное масло	2 ст. л	2 ½ ст. л
Мед	3 ст. л	4 ст. л
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

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°C 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°C 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	1000 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.

- Мнутся 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.

Klassische Backrezepte für Brotbackautomaten

Legende:

EL = Esslöffel;
TL = Teelöffel

Trockenhefe (1 Päckchen) = 7 g
Hefe (1 Päckchen) = 25 g

Tabelle mit Optionen

	BM 1200 BK
1	BASIC
2	FRENCH (Französisches Brot)
3	WHOLE WHEAT (Vollkorn)
4	QUICK (Schnellprogramm)
5	SWEET (Süßes Brot)
6	ULTRA FAST (Ultraschnelles Programm)
7	GLUTEN FREE (ohne Gluten)
8	DOUGH (Teig)
9	JAM (Konfitüre)
10	CAKE (Kuchen)
11	SANDWICH
12	BAKE (Backen)

Traditionelles Weißbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	480 ml
Margarine oder Butter	1 1/2 EL	2 EL
Salz	1 3/4 TL	2 TL
Milchpulver	2 EL	2 1/2 EL
Zucker	2 EL	2 1/2 EL
Brotmehl	500 g	620 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Weißbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Weizengrieß	150 g	200 g
Brotmehl	350 g	500 g
Hefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: FRENCH (Französisches Brot)

Brot mit Nüssen und Rosinen

Tipp: Geben Sie Rosinen und Nüsse nach dem akustischen Signal (Pfeifton) während des zweiten Knetvorgangs dazu.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser oder Milch	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	1/2 TL	3/4 TL
Zucker	1 EL	2 EL
Brotmehl	500 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Rosinen	75 g	100 g
zerkleinerte Nüsse	40 g	60 g

Programm: BASIC

Achtung: Wenn Sie das Programm SWEETBREAD (Süßes Brot) verwenden, wird das Brot etwas heller. Verwenden Sie Messbecher für das erste Niveau (Menge), ansonsten ist die Menge zu groß.

Brot mit Mohnkörnern

Tipp: Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen des Teiges den Deckel, befeuchten Sie den Teig mit etwas Wasser und bestreuen Sie ihn mit Mohnkörnern. Drücken Sie die Mohnkörner leicht in den Teig.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	375 ml	570 ml
Brotmehl	500 g	670 g
Maisgrieß	75 g	130 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Ganze oder gemahlene Mohnkörnern	50 g	75 g
Geriebene Muskatnuss	1 Prise	2 Prisen
Butter	15 g	20 g
Geriebener Parmesankäse	1 EL	1 1/2 EL
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Achtung: Wenn Sie das Programm SWEETBREAD (Süßes Brot) verwenden, wird das Brot etwas heller. Verwenden Sie Messbecher für das erste Niveau (Menge), ansonsten ist die Menge zu groß.

Französisches Weißbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Pflanzenöl	1 EL	1 1/2 TL
Brotmehl	525 g	700 g
Weizenmehl Durum	75 g	100 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Italienisches Weißbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	375 ml	570 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Pflanzenöl	1 EL	1 1/2 EL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Brotmehl	475 g	650 g
Maisgrieß	100 g	150 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: SANDWICH (BASIC)

Haferbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine oder Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
brauner Zucker	1 TL	1 1/2 TL
gewalzter Hafer - weiche Haferflocken	150 g	200 g
Brotmehl	375 g	550 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Brot mit Molke

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Molke	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Brotmehl	500 g	760 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: FRENCH (Französisches Brot)

Grobkörniges Weißbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Milch	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Brotmehl	500 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Vollkornbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine oder Butter	25 g	35 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Brotmehl	270 g	380 g
Vollkornbrot	270 g	380 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Rosinenbrot

Tipp: Geben Sie Rosinen oder anderes Obst nach dem akustischen Signal (Pfeifton) während des zweiten Knetvorgangs dazu.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	1/2 TL	3/4 TL
Honig	1 EL	2 EL
Brotmehl	500 g	650 g
Zimt	3/4 TL	1 TL
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Rosinen / Trockenobst	75 g	100 g

Programm: BASIC oder SWEET

Achtung: Wenn Sie das Programm SWEETBREAD (Süßes Brot) verwenden, wird das Brot etwas heller. Verwenden Sie Messbecher für das erste Niveau (Menge), ansonsten ist die Menge zu groß.

Brot mit groben Körnern

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	300 ml	450 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
trockenes Weizengärmittel*	25 g	40 g
Brotmehl	500 g	670 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: FRENCH (Französisches Brot)

Weizengärmittel verbessert die Festigkeit des Brotes und erfrischt den Geschmack. Es ist etwas milder als das Roggengärmittel.

Zwiebelbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 TL
geröstete Zwiebeln	50 g	75 g
Brotmehl	540 g	760 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Süßes Brot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
frische Milch	275 ml	400 ml
Margarine oder Butter	25 g	35 g
Eier	2	4
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Honig	2 TL	3 TL
Brotmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Achtung: Wenn Sie das Programm SWEETBREAD (Süßes Brot) verwenden, wird das Brot etwas heller. Verwenden Sie Messbecher für das erste Niveau (Menge), ansonsten ist die Menge zu groß.

Kartoffelbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser oder Milch	300 ml	400 ml
Margarine oder Butter	25 g	35 g
Eier	1	1
gekochte Kartoffeln, passiert	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Brotmehl	630 g	780 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1 1/2 Päckchen

Programm: BASIC

Brot mit Gärmittel

Größe des Brotes	900 g	1200 g
trockenes Gärmittel	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Wasser	350 ml	450 ml
Brotgewürze	1/2 TL	1 TL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Roggenmehl	250 g	340 g
Brotmehl	250 g	340 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1 1/2 Päckchen

Programm: BASIC

Das trockene Gärmittel ist konzentriert; es steht in Päckchen zu 15 g zur Verfügung.

Vollkornbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Margarine oder Butter	25 g	30 g
Honig	1 TL	1 1/2 TL
Essig	3/4 TL	1 EL
Weizen-Vollkornbrot	500 g	700 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1 1/2 Päckchen

Programm: WHOLE WHEAT (Vollkorn)

Grobkörniges Schwarzbrot

Typ: Sie können die Gewürze zerkleinert oder unzerkleinert dazugeben. Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen des Teiges den Deckel, befeuchten Sie den Teig mit etwas Wasser, bestreuen Sie ihn mit Hafer und Hirse und drücken Sie diese leicht in den Teig ein.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	450 ml
Roggenmehl	170 g	220 g
Weizen-Vollkornbrot	170 g	220 g
Dinkelmehl	170 g	220 g
Sirup der roten Beete	1 TL	1 1/2 TL
Pimentkörner (Gewürznelken)	1/4 TL	1 1/2 TL
Koriander	1/4 TL	1 1/2 TL
geriebene Muskatnuss	1 TL	2 TL
Salz	1 TL	1 TL
trockenes Gärmittel	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Roggenbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	450 ml
trockenes Gärmittel	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1/2 TL	3/4 TL
Roggenbrot	10 g	15 g
Roggenmehl	300 g	400 g
Brotmehl	200 g	260 g
Hefe	1 Päckchen	1 1/2 Päckchen

Programm: WHOLE WHEAT (Vollkorn)

Brot mit Äpfeln und Nüssen 900 g

Eier	2
Milch	250 ml
Öl	4 EL
Zucker	1 Tasse
geschälte und geriebene Äpfel (Granny Smith)	2 Tassen
gehackte Nüsse	1 Tasse
Standardmehl	380 g
Speisesoda	1 TL
Backpulver	1 TL
Salz	1/2 TL
Muskatnuss	1/2 TL
Zimt	1/2 TL

Programm: QUICK (Schnellprogramm)

Irisches Brot mit Speisesoda 900 g

Molke	370 ml
Eier	2
Kümmel	1 TL
Standardmehl	500 g
Zucker	1/2 Tasse
Speisesoda	1 EL
Salz	1/2 TL
Rosinen	1 Tasse

Programm: QUICK (Schnellprogramm)

Brot mit Bananen und Nüssen 900 g

Milch	250 ml
Öl	4 EL
reife, zerdrückte Bananen	2 Tassen
Eier	4
Zucker	1/2 Tasse
brauner Zucker:	1/2 Tasse
gehackte Nüsse:	1 Tasse
Standardmehl	380 g
Speisesoda:	2 TL
Salz	2 TL

Programm: QUICK (Schnellprogramm)

Maisbrot 900 g

Milch	250 ml
Eier	4
Öl	1 1/3 TL
Zucker	1/4 Tasse
Salz	1 TL
Standardmehl	300 g
Maismehl	120 g
Backpulver	5 TL

Programm: Quick

Brot mit sieben Getreidesorten

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	500 ml	700 ml
Margarine oder Butter	30 g	50 g
Salz	1 1/2 TL	2 TL
Zucker	1 1/2 TL	2 TL
Essig	1 1/2 EL	2 EL
Vollkornbrot	550 g	750 g
Flocken von sieben Getreidesorten	200 g	300 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: WHOLE WHEAT (Vollkorn)

Bayrisches Vollkornbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	300 ml	360 ml
Weizen-Vollkornbrot	400 g	570 g
Roggen-Vollkornbrot	125 g	150 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Kümmel	1 EL	2 EL
eine normal große Kartoffel, gekocht und passiert	100 g	150 g
trockenes Gärmittel	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: WHOLE WHEAT (Vollkorn)

Tip: Anstatt Kümmeln können Sie auch 1/2 TL (5 g) Koriander oder Anis als Samen oder gemahlen verwenden.

Vollkornbrot mit Ahornsirup

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Margarine oder Butter	25 g	35 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Ahornsirup	1 1/2 EL	2 EL
Brotmehl	540 g	260 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Joghurt-Vollkornbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Essig	3/4 EL	1 EL
Weizen-Vollkornbrot	500 g	700 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Kleienbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Weizenkleie	75 g	100 g
Weizenkeimlinge	50 g	70 g
Weizen-Vollkornbrot	400 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: WHOLE WHEAT (Vollkorn)

Brot mit Getreide

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	450 ml	650 ml
Weizen-Vollkornbrot	175 g	250 g
Roggen-Vollkornbrot	175 g	250 g
Grob gemahlene Roggenmehl	50 g	70 g
grob gemahlene Mehl aus Dinkel	50 g	70 g
Buchweizenbrot	50 g	70 g
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Kürbiskerne	35 g	50 g
Leinensamen	1 EL	1 1/2 TL
Sesam	1 EL	1 1/2 TL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Honig	1 TL	1 1/2 TL
trockenes Gärmittel	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Trockenhefe	1 Päckchen	1 1/2 Päckchen

Programm: WHOLE WHEAT (Vollkorn)

Brot mit Dinkel

Tipp: öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen des Teiges den Deckel, befeuchten Sie den Teig mit etwas Wasser, bestreuen Sie ihn mit Dinkel und gewalztem Hafer und drücken Sie diese leicht in den Teig ein.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Molke	400 ml	500 ml
Vollkornmehl aus Dinkel	230 g	280 g
Vollkornmehl aus Roggen	180 g	230 g
grob gemahlenes Mehl aus Dinkel	180 g	180 g
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
trockenes Gärmittel	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

100% Vollkornbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Honig	1 TL	2 TL
Weizen-Vollkornbrot	540 g	760 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: WHOLEMEAL

Schwarzbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	400 ml	450 ml
Grob gemahlenes Vollkornmehl aus Roggen	180 g	180 g
Vollkornmehl aus Roggen	180 g	180 g
Vollkornmehl aus Weizen	230 g	280 g
Schwarzes Malz aus geröstetem Gerstenmalz (erhältlich in Reformhäusern) verleiht der Brotkruste eine dunkle Farbe.	10 g	15 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
Sirup der roten Beete	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen
trockenes Gärmittel	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: WHOLE WHEAT (Vollkorn)

Vollkornbrot aus grobem Mehl

Weizen-Vollkornbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Pflanzenöl	1 EL	1 1/2 EL
Honig	3/4 TL	1 TL
Sirup der roten Beete	3/4 TL	1 TL
Weizen-Vollkornbrot	500 g	760 g
Weizengluten	3/4 EL	1 EL
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: WHOLE WHEAT (Vollkorn)

Bierbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	200 ml	225 ml
Bier	200 ml	225 ml
Weizen-Vollkornbrot	230 g	280 g
Buchweizenbrot	180 g	180 g
Vollkornmehl aus Dinkel	180 g	180 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Sesam	50 g	75 g
schwarzes Gerstenmalz	5 g	10 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen
trockenes Gärmittel	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Farbiges Brot zum Frühstück

Tipp: Sie können die knusprigen Flocken durch Schokolade- oder andere Flocken ersetzen.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Milch	250 ml	330 ml
Brotmehl	425 g	570 g
Zucker	1 1/2 EL	2 TL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
gedörnte und grob geschnittene Pflaumen	15 g	20 g
knusprige Flocken	50 g	75 g
Kokosraspeln	< 3/4 EL	< 1 EL
Butter	25 g	35 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Achtung: Wenn Sie das Programm SWEETBREAD (Süßes Brot) verwenden, wird das Brot etwas heller. Verwenden Sie Messbecher für das erste Niveau (Menge), ansonsten ist die Menge zu groß.

Brot mit Rum, Rosinen und Nüssen

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Milch oder Wasser	280 ml	350 ml
Rum 40 %	1 EL	2 EL
Butter	30 g	40 g
Weizen-Vollkornbrot	500 g	650 g
Edeltannenhonig	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
ganze Nüsse	40 g	60 g
Rosinen (in Rum getaucht)*	50 g	75 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Achtung: Wenn Sie das Programm SWEETBREAD (Süßes Brot) verwenden, wird das Brot etwas heller. Verwenden Sie Messbecher für das erste Niveau (Menge), ansonsten ist die Menge zu groß. Geben Sie diese Zutaten nach dem ersten akustischen Signal dazu.

Joghurtbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Brotmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Französisches Honigbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	325 ml	450 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Olivenöl	2 EL	1 1/2 EL
Honig	1 1/2 EL	3/4 EL
Brotmehl	450 g	600 g
Weizenmehl	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: ULTRA FAST (Ultraschnelles Programm)

Achtung: Wenn Sie das Programm SWEETBREAD (Süßes Brot) verwenden, wird das Brot etwas heller. Verwenden Sie Messbecher für das erste Niveau (Menge), ansonsten ist die Menge zu groß.

Brot mit Quark

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Milch oder Wasser	200 ml	300 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
ganze Eier	1	1
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 EL	1 1/2 EL
Quark (grob)	125 g	200 g
Brotmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Brot mit Amaretto

Typ: Anstatt geraspelten Mandeln können Sie gehackte Mandeln verwenden. Sie können Amaretto durch Milch oder Wasser ersetzen.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Milch oder Wasser	200 ml	200 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Brotmehl	500 g	650 g
Zucker	1 EL	2 EL
Salz	1 1/2 TL	1 3/4 TL
Butter	30 g	40 g
geraspelte Mandeln	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Achtung: Wenn Sie das Programm SWEETBREAD (Süßes Brot) verwenden, wird das Brot etwas heller. Verwenden Sie Messbecher für das erste Niveau (Menge), ansonsten ist die Menge zu groß.

Brot mit Kräutern

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Molke	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Butter	10 g	20 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Brotmehl	500 g	760 g
frisch gehackte Petersilie oder gemischte Kräuter	1 1/2 EL	2 EL
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC (sofortiges Backen)

Reisbrot

- Kochen Sie den Reis in einer großen Menge Wasser und lassen Sie ihn abkühlen. Bewahren Sie das Kochwasser auf und verwenden Sie es gemäß den unten angeführten Anweisungen.
- Tipp: anstatt des Reis-Kochwassers können Sie auch Milch verwenden.
- Sie können auch 2-3 EL Rosinen oder 1 TL Zimt dazugeben.
- Keinen größeren Laib backen, weil er zu klebrig wird.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Kochwasser (Reis)	300 ml	350 ml
Brotmehl	540 g	650 g
Rundkornreis (rohe Masse)	50 g	75 g
Zucker	2 TL	3 TL
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Brot mit Mohrrüben

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	275 ml	350 ml
Butter	25 g	30 g
Brotmehl	500 g	650 g
fein gehackte Mohrrüben*	60 g	90 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Nach Wunsch können Sie auch Mohrrübensaft zubereiten und den Trester in den Teig rühren.

Brot mit Eiern

Tipp: Eier zuerst im Messbecher schlagen und dann bis zur Markierung mit Wasser auffüllen. Das Brot sofort backen und noch frisch essen.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Eier	2	4
mit Wasser oder Milch bis	275 ml	400 ml
Margarine oder Butter	25 g	35 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Brotmehl	500 g	700 g
Hefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Brot mit Sonnenblumenkernen

Tipp: Geben Sie die Sonnenblumenkerne nach dem ersten akustischen Signal dazu. Sie können auch Kürbiskerne verwenden. Wenn Sie die Kürbiskerne in der Pfanne anbraten, wird ihr Geschmack noch intensiver.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	375 ml	550 ml
Butter	30 g	40 g
Brotmehl	525 g	700 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Brot mit Feigen und Nüssen

Tipp: Falls Sie frische Nüsse mit weißer Haut verwenden, wird das Brot einen leicht bitteren, jedoch sehr angenehmen Geschmack haben. Ein solches Brot passt am besten zum Most.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	550 ml
Brotmehl	260 g	320 g
Roggenmehl	400 g	450 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
fein gehackte Dörrfeigen	50 g	60 g
gehackte Nüsse	50 g	60 g
Honig	1 1/2 TL	2 TL
trockenes Gärmittel	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Hochzeitsbrot (Brot und Salz)

Tipp: Wenn auf dem Display die Zeit 1:30 angezeigt wird, machen Sie mit einer keramischen Tasse (Durchmesser 5 cm) in die Mitte des Teiges eine kleine Vertiefung. Danach das Brot backen. Sobald das Brot abgekühlt ist, können Sie das Salz in die Vertiefung geben. Ein so zubereitetes Brot ist ein originelles Geschenk für zahlreiche Gelegenheiten.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Molke	250 ml	330 ml
Wasser	150 ml	200 ml
Roggenmehl	175 g	240 g
Vollkornmehl aus Roggen	175 g	240 g
Brotmehl	225 g	300 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
trockenes Gärmittel	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Trockenhefe	1 Päckchen	1 3/4 Päckchen

Programm: BASIC

Brot mit Kräutern

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	450 ml
trockenes Gärmittel	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Brotmehl	500 g	660 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Koriander	1/2 TL	3/4 TL
gemahlener Anis	1/2 TL	3/4 TL

Anissamen	1/2 TL	3/4 TL
Trockenhefe	1 Päckchen	1 1/4 Päckchen

Programm: BASIC

Französisches Kräuterbrot

Tip: Schneiden Sie die Knoblauchzehen in Scheiben, braten Sie sie leicht auf Butter an. Nach dem Abkühlen können Sie diese zu den anderen Zutaten geben. Der Geschmack des Brotes wird noch besser. Gewöhnliches Salz können Sie durch Kräutersalz ersetzen.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	350 ml	480 ml
Brotmehl	525 g	700 g
Weizenmehl Durum	75 g	100 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Gehackte Kräuter: Petersilie, Dill und Kresse	1 1/2 EL	2 EL
fein zerdrückte Knoblauchzehen	2 TL	3 TL
Butter	15 g	20 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Brot mit Pfeffer und Mandeln

Tip: Dieses Brot, das am besten bei Parties serviert wird, schmeckt noch besser mit Quark. Das Brot ist viel leichter. Falls das Brot fester sein soll, verwenden Sie nur die Hälfte der Hefe.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	325 ml	450 ml
Brotmehl	500 g	700 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Butter	15 g	20 g
geröstete geraspelte Mandeln	75 g	100 g
Samen von grünem Paprika (grüner Pfeffer)	1 EL	1 1/2 EL
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Maisbrot

Tipp: Der Teig ist besonders zur Zubereitung von knusprigen Brötchen geeignet. Verwenden Sie die Programme RAPID + DOUGH (Schnellprogramm + Teig), formen Sie Brötchen und backen Sie diese im Backofen.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	300 ml	400 ml
Butter	25 g	30 g
Brotmehl	540 g	700 g
Maisgrieß	60 g	80 g
zerkleinerte saure Äpfel mit Schale	1	1
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Brot mit Kürbissen

Größe des Brotes	900 g
Kürbis-Püree*	400 ml
Mehl	650 g
Salz	1 1/2 TL
Zucker	1 1/2 TL
Butter	30 g
Kürbiskerne	100 g
Trockenhefe 1 Päckchen	

Programm: BASIC

Bereiten Sie das Kürbis-Püree aus süß-sauren marinierten Kürbissen. Verwenden Sie die angeführte Menge.

Brot mit Anchovis

Tipp: Anstelle von Äpfeln können Sie die gleiche Menge fein gehackter saurer Gurken dazugeben. Dieses Brot ist besonders schmackhaft, wenn Sie es mit Kräuterbutter servieren und ist sehr gut für Sandwiches geeignet.

Größe des Brotes	900 g
Wasser	440 ml
Vollkorn-Weizenmehl	700 g
grob gemahlene Vollkorn-Weizenmehl	100 g
fein gehackte Anchovis-Filets 11	
rote Äpfel mit Schale, ausgehöhlt und in dünne	
Schnitten geschnitten	1 1/2
Olivendöl	2 EL
Trockenhefe	1 1/2 Päckchen

Programm: BASIC

Winzerbrot

Größe des Brotes

900 g

Wasser	180 ml
trockener Weißwein	180 ml
Weizen-Vollkornmehl	570 g
Roggen-Vollkornmehl	150 g
Salz	1 1/2 TL
brauner Zucker	1 1/2 TL
Schweineschmalz oder Griebenschmalz	30 g
weiche und fein gehackte Rebenblätter	2 EL
fein gehackter Lauch	2 EL
grob zerkleinerte Nüsse	3 EL
trockenes Gärmittel	3/4 Päckchen
Trockenhefe	1 Päckchen

Programm: WHOLE WHEAT (Vollkorn)

Brot mit Pizzageschmack

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	375 ml	570 ml
Olivenöl	1 EL	1 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Origano	3/4 TL	1 TL
Parmesankäse	2 1/2 EL	3 1/2 EL
Maisgrieß	100 g	150 g
Brotmehl	475 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Brot mit Zucchini

Tipp: Dieses Brot ist besonders schmackhaft, wenn Sie es heiß mit Olivenöl essen.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	50 ml	75 ml
Brotmehl	500 g	750 g
fein zerkleinerte Zucchini	300 g	450 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	1 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Frankenbrot mit Speck

Tipp: Mit dem Programm DOUGH (Teig) können Sie den Teig für ein kleines Brot oder mehrere Brötchen zubereiten. Bestreuen Sie das Brot mit etwas Mehl und backen Sie es im Backofen bei 200°C.

Größe des Brotes	900 g
Molke	450 ml
Roggenmehl	400 g
Mehl	260 g
Salz	1 1/2 TL
fein geschnittener Hamburgerspeck	100 g
trockenes Gärmittel	3/4 Päckchen
Trockenhefe	1 1/2 Päckchen

Programm: BASIC

Rezepte zum Brotbacken mit fertigen Mehlmischungen

Falls vom Hersteller nicht anders angegeben, verwenden Sie zum Backen von Brot aus fertigen Mehlmischungen das Programm RAPID.

Ciabatta

Tip: Sie können den Teig auch mit dem Programm DOUGH (Teig), zubereiten; danach den Teig zu Brötchen formen und backen.

Größe des Brotes	900 g	1200 g
lauwarmes Wasser	310 ml	375 ml
Mehlmischung für Ciabatta	625 g	750 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Hefebrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
lauwarmes Wasser	375 ml	450 ml
Mehlmischung für Hefebrot	600 g	750 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Vollkorn-Roggenbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
lauwarmes Wasser	425 ml	550 ml
Mehlmischung für Vollkorn-Roggenbrot	600 g	750 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BASIC

Schwarzbrot aus grob gemahlenem Mehl

Größe des Brotes	900 g	1200 g
lauwarmes Wasser	375 ml	450 ml
Mehlmischung für Vollkorn-Roggenbrot	600 g	750 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1 1/2 Päckchen

Programm: BASIC

Feiner Hefezopf

Größe des Brotes	900 g	1200 g
lauwarmes Wasser oder Milch	310 ml	375 ml
Mehlmischung für Hefezöpfe	625 g	750 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: RAPID

Achtung: Wenn Sie das Programm SWEETBREAD (Süßes Brot) verwenden, wird das Brot etwas heller. Verwenden Sie Messbecher für das erste Niveau (Menge), ansonsten ist die Menge zu groß.

Brot mit Preiselbeeren und Nüssen

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Milch	190 ml	220 ml
Eier	3	4
Butter, Öl	5 EL	6 EL
Zucker	5 EL	6 EL
Salz	2 TL	2 1/2 TL
Zitronenschale	1 TL	1 1/2 TL
Brotmehl	500 g	620 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen
gedörnte Preiselbeeren oder Kirschen	60 g	75 g
gehackte Nüsse	60 g	75 g

Programm: SWEET (Süßes Brot)

Brot mit Zimt, Rosinen und Nüssen

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	330 ml	450 ml
Öl	3 EL	4 EL
Zimt	1 TL	1 1/2 TL
brauner Zucker	1 1/4 EL	1 1/2 TL
Rosinen	80 g	110 g
Nüsse	80 g	110 g
Salz	2 TL	2 1/2 TL
Brotmehl	460 g	580 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: SWEET (Süßes Brot)

Deftiges Süßbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	210 ml	270 ml
Eier	3	4
Öl	3 EL	4 EL
Zucker	3 EL	4 EL
Salz	2 TL	2 1/2 TL
Brotmehl	460 g	580 g
Rosinen	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: SWEET (Süßes Brot)

Ferienbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	150 ml	180 ml
Milch	230 ml	300 ml
Öl	3 EL	4 EL
Salz	2 1/2 TL	3 TL
Zucker	5 EL	6 EL
Brotmehl	460 g	580 g
gehackte Nüsse	80 g	110 g
kandierte Obst	80 g	110 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: SWEET (Süßes Brot)

Sandwichbrot

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	340 ml	460 ml
Margarine oder Butter	2 EL	2 1/2 EL
Salz	2 TL	2 1/2 TL
Milchpulver	2 TL	2 1/2 EL
Zucker	4 EL	5 EL
Brotmehl	500 g	620 g
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: Sandwich (BASIC)

Vollkornbrot für Sandwiches

Größe des Brotes	900 g	1200 g
Wasser	450 ml	570 ml
Weizen-Vollkornbrot	500 g	620 g
Milchpulver	2 EL	2 1/2 EL
Salz	2 TL	2 1/2 TL
Margarine oder Butter	2 EL	2 1/2 EL
Honig	3 EL	4 EL
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: Sandwich (BASIC)

Zubereitung des Teiges

Mit dem Programm DOUGH (Teig) können Sie einfach den Teig für Ihr Brot zubereiten. Sie können den Teig nach Belieben formen und im Backofen backen. Während des zweiten Knetvorgangs ertönt ein akustisches Signal, der darauf hinweist, dass Sie die übrigen Zutaten dazugeben können. Beim Programm DOUGH (Teig) gibt es keine Unterschiede zwischen den Mengen. Die Messbecher sind beigelegt. In der Folge werden noch ein paar Rezepte angeführt.

Baguette

Teigmenge	ÜBLICHE MENGE	
Wasser	375 ml	550 ml
trockenes Weizengärmittel	25 g	50 g
Salz	1 T	1/2 TL
Zucker	1 TL	1/2 TL
Mehl	552 g	700 g
Weizenmehl Durum	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: DOUGH (Teig)

Sobald der Teig fertig ist, teilen Sie ihn in zwei oder vier Teile, formen Sie längliche Brote und lassen Sie sie 30-40 Minuten stehen. Schneiden Sie danach die Laibe oben mehrfach schräg ein und stellen Sie die Laibe in den Backofen.

Vollkornteig für Pizzas

Teigmenge	ÜBLICHE MENGE	
Wasser	150 ml	225 ml
Salz	1/2 TL	1 TL

Olivenöl	2 EL	3 EL
Weizen-Vollkornmehl	300 g	450 g
Weizenkleie	1 EL	1 1/2 EL
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: DOUGH (Teig)

Walzen Sie den Teig dünn, formen Sie Kreise und lassen Sie diese 10 Minuten stehen. Bestreichen Sie den Teig mit der Pizzasauce und belegen Sie ihn mit den gewünschten Zutaten. 20 Minuten backen.

Torte mit Kaffeegeschmack

Teigmenge	ÜBLICHE MENGE	
Milch	170 ml	225 ml
Salz	1/4 TL	1/2 TL
Eigelb	1	1
Butter oder Margarine	10 g	20 g
Mehl	350 g	450 g
Zucker	35 g	50 g
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: DOUGH (Teig)

- Nehmen Sie den Teig aus dem Gefäß und formen Sie ihn.
- Formen Sie aus dem Teig eine runde oder viereckige Torte und füllen Sie ihn mit folgender Füllung:

zerlassene Butter	2 EL	3 EL
Zucker	75 g	100 g
Zimt	1 TL	1 1/2 TL
gehackte Nüsse	60 g	90 g

Zuckerüberguss / Pulverzucker, Menge nach Belieben

- Teig mit der schaumig geschlagenen Butter bestreichen.
- Im Gefäß Zucker, Zimt und Nüsse mischen und über die Butter streuen.
- Der Teig soll 30 Minuten im Warmen ruhen, danach können Sie ihn backen.

Brezel

Teigmenge	ÜBLICHE MENGE	
Wasser	200 ml	300 ml
Salz	1/4 TL	1/2 TL
Mehl	360 g	540 g
Zucker	1/2 TL	3/4 TL
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

1 Ei (leicht geschlagen), zum Bestreichen

grob gemahlene Salz zum Bestreuen

Geben Sie alle Zutaten außer Eiern und Salz in den Behälter des Brotbackautomaten.

Programm: DOUGH (Teig)

Sobald das akustische Signal ertönt und auf dem Display die Zeit „0:00“ erscheint, drücken Sie die taste START/STOP.

Wärmen Sie den Backofen auf 230°C vor. Schneiden Sie den Teig in kleinere Stücke und formen Sie aus jedem Stück lange und dünne Rollen.

- Formen Sie die Rollen zu Brezeln und legen Sie sie auf das eingefettete Backblech.

- Bestreichen Sie die Brezeln mit geschlagenen Eiern und streuen Sie das grobe Salz darauf.
- Backen Sie die Brezeln 12-15 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Backofen.

Croissants

Teigmenge	14 Stück
Eier	1
füllen Sie mit Wasser oder Milch auf	225 ml
Butter	60 g
Salz	1 TL
Zucker	2 TL
Mehl	400 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen

Programm: DOUGH (Teig)

- Nehmen Sie den Teig aus dem Behälter, kneten Sie ihn mit den Händen und lassen Sie ihn ein paar Minuten ruhen; danach noch einmal kneten.
- Decken Sie den Teig zu und lassen Sie ihn 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Walzen Sie den Teig danach in eine viereckige Form und bestreichen Sie ihn mit zerlassener Butter (jedoch nicht an den Rändern). Schlagen Sie den Teig dreimal um (wie einen Brief). Wiederholen Sie das Verfahren drei Mal.
- Geben Sie den Teig in eine Plastiktüte und lassen Sie ihn mindestens eine Stunde oder eine Nacht im Kühlschrank ruhen.
- Walzen Sie den Teig in viereckige Formen und schneiden Sie diese auf 9 (18) Stücke. Schneiden Sie jedes Stück schräg aus.
- Machen Sie aus den Stücken Dreiecke, indem Sie an der breiteren Seite anfangen, und legen Sie sie auf das eingefettete Backblech. Bestreichen Sie den Teig mit geschlagenen Eiern und backen Sie ihn 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 190°C. Während des Backvorgangs die Backofentür nicht öffnen!

Hefeteig-Brötchen

Nach Wunsch können Sie vor dem Backen in die Mitte des Brötchens eine Aprikose eindrücken. Bestreuen Sie die gebackenen und abgekühlten Brötchen mit Pulverzucker.

Anzahl der Brötchen	9 Stück	12 Stück
Milch	100 ml	200 ml
Salz	3/4 TL	1 TL
Wasser	30 ml	45ml
Butter	30 g	45 g
ganzes Ei	1	1+1 Eigelb
Mehl	350 g	450 g
Zucker	1 1/2 TL	2 TL
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: DOUGH (Teig)

Formen Sie den Teig nach Belieben oder wie bei den Zimtbrötchen beschrieben (dänisches Gebäck).

Füllung:

Zerlassene Butter oder Margarine	50 g	100 g
Zucker	50 g	100 g
Zimt	1/2 TL	3/4 TL

Überguss bzw. Streu: nach Wunsch

- Nehmen Sie den Teig aus dem Behälter und kneten Sie ihn gründlich mit den Händen.

- Walzen Sie ihn auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche in eine viereckige Form und bestreichen Sie ihn mit zerlassener Butter. Vermischen Sie Zucker und Zimt und streuen Sie die Mischung auf den Teig.
- Schlagen Sie die Teigstücke um, beginnen Sie bei der breiteren Seite. Schlagen Sie auch die Seiten um.
- Schneiden Sie das Brötchen auf kleinere Stücke und legen Sie sie auf das Backblech; achten Sie darauf, dass sie einander nicht berühren.
- Die Brötchen ungefähr 40 Minuten aufgehen lassen.
- Danach 25-30 Minuten im vorgeheizten Garraum bei 190°C backen.
- Mit Füllung belegen oder Zutaten bestreuen, solange sie noch warm sind.

Brötchen mit Kleie

Zutaten für Kleiebrötchen	9 Stück	12 Stück
Wasser	325 ml	430 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Butter oder Margarine	30 g	40 g
Lecithin in Pulverform*	5 g	8 g
Mehl	400 g	600 g
Kleie 75 g 100 g		
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: DOUGH (Teig)

- Nehmen Sie den Teig aus dem Behälter, sobald das Programm beendet ist.
- Kneten Sie den Teig und formen Sie Brötchen; danach jedes einzelne Brötchen gut kneten.
- Backen Sie die Brötchen bei 200°C im vorgeheizten Backofen.
- Lecithin in Pulverform ist ein natürlicher Emulgator, der das Volumen des Brotes vergrößert, die Brotkrume weich und das Brot etwas heller macht; das Brot bleibt länger frisch.

Weihnachtskuchen

Zutaten für Weihnachtskuchen Masse	1000g:
Milch	125 ml
mit Zucker schaumig geschlagene Butter	125 g
Eier	1
Rum	3 TL
Mehl	500 g
Zucker	100 g
Kandierte Zitronenschale	50 g
Kandierte Orangenschale	25 g
Rosinen	100 g
Salz	1 Prise
Zimt	2 Päckchen
Trockenhefe	2 Päckchen

Programm: DOUGH (Teig)

Nehmen Sie den Teig aus dem Behälter und legen Sie ihn in die Backform (mit Loch in der Mitte); der Teig soll genau in die Backform passen. Backen Sie den Kuchen bei 180°C (160°C in Backöfen mit Heißluft) ungefähr eine Stunde bis eine Stunde und fünfzehn Minuten (bei einer größeren Menge).

Brioche

Zutaten für	9 Stück	12 Stück
Eier	1	2
füllen Sie mit Wasser oder Milch auf	225 ml	300 ml
Butter oder Margarine	55 g	75 g
Salz	1/2 TL	3/4 TL
Zucker	40 g	50 g
Mehl	400 g	540 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: DOUGH (Teig)

- Nehmen Sie den Teig aus dem Behälter und kneten Sie ihn; danach in mehrere Stücke aufteilen.
- Aus jedem Stück eine größere und eine kleinere Kugel formen.
- Legen Sie die größere Kugel auf das eingefettete Backblech (kleines Modell) für Brioche. Stellen Sie die kleine Kugel auf die größere. Lassen Sie den Teig aufgehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Rühren Sie Eier mit Zucker, übergießen Sie damit die Brioche und backen Sie sie.

MARMELADE

Mit dem Brotbackautomaten können Sie auch einfach Konfitüre oder Marmelade einkochen. Auch wenn Sie diese noch nie eingekocht haben, lohnt sich ein Versuch. Wir sind überzeugt davon, dass Sie eine schmackhafte Marmelade kochen werden.

Das Einkochen verläuft folgendermaßen:

- Waschen Sie das frische und reife Obst. Schälen Sie Äpfel, Pfirsiche, Birnen oder anderes Obst mit harter Schale.
- Verwenden Sie immer die empfohlenen Mengen der Zutaten, da diese genau für das Programm MARMALADE (Marmelade) ermittelt wurden; im Gegenfall kann die Marmelade zu früh aufkochen oder sogar überkochen.
- Wiegen Sie das Obst und schneiden Sie es in kleine Stücke (max. 1 cm).
- Geben Sie die angeführte Menge Gelierzucker dazu (2:1). Verwenden Sie auf keinen Fall gewöhnlichen Zucker oder Gelierzucker der Dichte 1:1, da die Marmelade ansonsten nicht die erwünschte Dichte erreicht.
- Verrühren Sie das Obst mit dem Gelierzucker und starten Sie das Programm, das die Marmelade vollständig automatisch einkocht.
- Nach einer Stunde und zwanzig Minuten ertönt ein akustisches Signal. Sie können darauf die Marmelade in Einmachgläser füllen. Verschließen Sie die Einmachgläser, sodass sie gut dichten.

Erdbeermarmelade

Gewaschene, geputzte und in Stücke geschnittene oder passierte Erdbeeren:	900 g
Gelierzucker der Dichte 2:1	500 g
Zitronensaft	1 EL

- Rühren Sie alle Zutaten mit einem Kunststofflöffel im Behälter.
- Wählen Sie und starten Sie das Programm MARMALADE (Marmelade).
- Entfernen Sie Zuckerreste vom Rand des Behälters mit einem Kochlöffel oder einem Schaber.
- Nehmen Sie, sobald das akustische Signal ertönt, den Behälter aus dem Gerät.
- Füllen Sie die Marmelade in Einmachgläser und verschließen Sie diese.

Konfitüre aus Beerenfrüchten

Abgetaute tiefgefrorene Beerenfrüchte	950 g
Gelierzucker der Dichte 2:1	500 g

- Rühren Sie alle Zutaten mit einem Kunststofflöffel im Behälter.
- Wählen Sie und starten Sie das Programm MARMALADE (Marmelade).
- Entfernen Sie Zuckerreste vom Rand des Behälters mit einem Kochlöffel oder einem Schaber.
- Nehmen Sie, sobald das akustische Signal ertönt, den Behälter aus dem Gerät.
- Füllen Sie die Marmelade in Einmachgläser und verschließen Sie diese.

Orangenkonfitüre

Geschälte und fein gehackte Orangen	900 g
Geschälte und dünn geschnittene Zitronen	110 g
Gelierzucker der Dichte 2:1	500 g

- Schälen Sie die Orangen und Zitronen und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
- Geben Sie den Gelierzucker dazu und rühren Sie die Zutaten um.
- Wählen Sie und starten Sie das Programm JAM (Konfitüre).
- Entfernen Sie Zuckerreste vom Rand des Behälters mit einem Kochlöffel oder einem Schaber.
- Nehmen Sie, sobald das akustische Signal ertönt, den Behälter aus dem Gerät.
- Füllen Sie die Marmelade in Einmachgläser und verschließen Sie diese.

Für noch mehr Rezepte und Tipps zur Verwendung können Sie sich auch die folgenden Internetseiten ansehen:

- http://www.kulinarika.net/forum/forum.asp?FORUM_ID=2&offset=40
- Auf der Internetseite des Forums fand ab dem 14.06.2004 eine lange Diskussion unter den Anwendern von Brotbackautomaten statt. Hier können Sie verschiedene Meinungen (über 250 Antworten) und Vorschläge sowie Rezepte (in Slowenisch) lesen.
- http://www.breadmachinedigest.com/recipes/recipes_loaf.html

Auf dieser Internetseite finden Sie in englischer Sprache noch mehr Rezepte (ca. 130). Viele enthalten auch die Energiewerte.

Wir behalten uns das Recht zu Änderungen vor.