



Printed in China February 2018
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX
RCS 302 412 226
All rights reserved

ISBN 978-2-37247-016-2

RECIPE BOOK - PAIN & DELICES



RECIPE BOOK

PAIN & DÉLICES





PAIN & DÉLICES

EN.....	2
NL.....	17
TR.....	32
CS.....	47
HU.....	62
RO.....	77
BG.....	92
SK.....	107
PL.....	122
UK.....	137
DE.....	152





GOOD TO KNOW

- Introduction
- For gluten-free recipes
- Measures
- Preparing fermented dough

P 03 - 06



GLUTEN-FREE

P 07 - 08



HEALTHY

P 09 - 10



TRADITIONAL

P 11 - 12



PASTRIES AND CAKES

P 13



PORRIDGE, CEREALS AND JAM

P 14 - 15



DAIRY PRODUCTS

P 16

Introduction

Please read these few preliminary pages carefully, as they contain important information to make your recipes a success.

Flour: Wheat flour is classified according to the quantity of bran it contains and the ash content (mineral matter that remains after combustion in an oven at 900°C).

- White flour for pastry: fine flour (T45)
- Bread flour: special bread flour, bread-making flour for white bread, white flour, wheat flour (T55)
- Half-wholemeal flour (T80)
- Wholemeal flour (T110, T150)

Note: Rye flour is classified as: T70, T130 and T170. In the indication of the type, the number therefore denotes a flour that contains more or less bran, fibres, vitamins, minerals and oligo-elements.

You will not obtain well-leavened loaves if you use a higher proportion of bran-rich flour. The quantity of water necessary will also vary according to the type of flour. Pay attention to the consistency of the dough, which once formed, must be soft and elastic, without sticking to the pan.

Flour can be classified under two groups: bread flour (Contains gluten: wheat, spelt, and kamut flour) and non-bread flour (rye, corn, buckwheat, chestnut, etc.), which must be used in addition to bread-making flour (10 to 50 %).

Gluten-free flour: there are many types of flour known as non-breadmaking quality (not containing gluten). The most well-known flours are buckwheat known as «black wheat», rice (white or brown), quinoa, corn, chestnut and sorghum. To try to recreate the elasticity of gluten, it is essential to mix several types of non-breadmaking quality flours together and to add thickening agents.

Thickening agents: to obtain the correct consistency and try to imitate the elasticity of gluten you can also add xanthan gum and/or guar gum flour to your preparations.

Baker's yeast (*saccharomyces cerevisiae*): This is a living product essential for making bread. It comes in several forms: fresh yeast in small cubes, active dry yeast that must be rehydrated, instant dry yeast or liquid yeast. It is sold in supermarkets (bakery or fresh products departments), but you can also buy it from your baker. If you are using fresh yeast, remember to crumble it with your fingers so that it dissolves easily.

Quantity/weight equivalence between dry yeast, fresh yeast and liquid yeast:

Dry yeast (in tbsps)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Dry yeast (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Fresh yeast (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Liquid yeast (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

If you are using fresh yeast, multiply the quantity indicated for dry yeast by three (in weight). To make gluten-free bread, you will have to use specific gluten-free yeast.

Fermentable leaven: You can use it instead of yeast. This is a natural dehydrated leaven you can find in organic food stores (2 tablespoons for 500 g of flour).

Baking powder: It can be used only for preparing fruit cakes or cakes and is never used for making bread.

Liquids: the sum of the temperatures of the water, the flour and the room should be 60°C. As a rule, use tap water at 18-20°C, except in summer, when cooled water should be used.

Salt: It is essential for making bread and must be measured accurately. Remember always to use fine salt (preferably unrefined).

Sugar: It also contributes to the fermentation process; it nourishes the yeast and gives your bread a beautiful golden crust. Just like salt, it must be measured correctly and must not come into contact with the yeast.

Other ingredients:

Fat: It makes your bread softer and tastier. You can use all kinds of fats. If you are using butter, make sure you cut it into small pieces so that it is distributed evenly in the dough.

Milk and milk products: They modify the taste and consistency of the bread and have an emulsifying effect giving the soft interior a lovely texture. You can use fresh products or add a little powdered milk.

Eggs: They enrich the dough, enhance the colour of the bread and contribute to a well-developed soft interior.

Flavours and herbs: You can add all kinds of ingredients to your bread. You must place these ingredients in the pan after the machine makes a beep, so they are not ground during the kneading (except for powdered ingredients).

Your machine carries out all the stages of bread-making, from rising to baking. You just have to leave it to rest on a rack for an hour before enjoying it.

For gluten-free recipes

Using the programmes

Menus 1, 2 and 3 should be used for making gluten-free bread or cakes. For each of the programmes, *only one weight is available*.

Gluten-free bread and cakes are suitable for people who are intolerant to gluten (coeliac disease) found in several cereals (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt, etc.).

It is important to avoid cross-contamination with flours containing gluten. Take special care to clean the tank, blades and all utensils to be used for making gluten-free bread and cakes. Make sure also that the yeast used is gluten-free.

Premixes or Mixes

The gluten-free recipes have been developed using preparations (also known as instant mixes) for gluten-free bread such as **Schär** or **Valpiform**. These gluten-free preparations are available in supermarkets and/or in specialist stores. They are also available on the Internet.

Adjusting the results

Not all gluten-free Premix brands give the same results.

You may have to adjust the recipes and do some trial runs in order to get the best results:

You should adjust the quantity of liquid according to the consistency of the dough. It should be relatively supple but not liquid. However, cake mixture should be more liquid.



Too liquid



OK



Too dry

Preparation

Here are a few tips and simple rules to get the best results from your gluten-free bread.

Before following the recipes to make gluten free bread, please check that the ingredients used don't themselves contain gluten as indicated on the packaging.

The consistency of gluten-free flours does not lend itself to optimum mixing: it is advisable to sieve the mixed flours without yeast to avoid lumps forming.

Similarly, help will be required during kneading: bind the unmixed ingredients on the wall into the centre with a spatula (wooden or plastic to avoid scratching the coating), until they are all incorporated.

On adding ingredients during use, if they become stuck to the walls, push them to the centre of the tank towards the dough using a spatula (wooden or plastic to avoid scratching the coating).

Gluten-free bread will have a denser consistency and a paler colour than normal bread.

Gluten-free bread does not rise like traditional bread and often remains flat on the top.

The nature of the ingredients used for gluten-free recipes does not make it possible to obtain good browning of the bread. The top of the bread will often remain fairly white.



Measures

Use the spoon provided for measurements in tsp or tbsp.



Preparing fermented dough

Ingredients	500 g
Water	190 ml
Dry baker's yeast	1 tsp
T55 flour	320 g
Salt	1 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Stop the programme after 29 minutes and leave to stand for 1 hr at 20°C, then set aside for 24 hr at 4°C.

Serving tip: fermented dough can be kept for up to 48 hours.

Leavened
dough

PROG. 11



Gluten free
savory
bread

PROG. 1

Roasted tomato bread

Ingredients

Water at 30°C	380 ml	Quinoa flour*	40 g
Olive oil	40 ml	Corn flour*	40 g
Herbes de Provence	3 tsp	Premix*	340 g
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp	Roasted tomatoes**	150 g
Salt	1 tsp		

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together and then sieve all the ingredients followed with (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. Drain the roasted tomatoes (remove the excess oil with absorbent paper). On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

Seed bread

Ingredients

Water at 30°C	420 ml	Brown rice flour*	40 g
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp	Premix*	340 g
Salt	1 tsp	Corn flakes**	25 g
Quinoa flour*	40 g	Sesame seeds**	50 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together and then sieve all the ingredients followed with (*). Add and then mix the ingredients followed by (**) or 75 g of mixed seeds for bread (sunflower, linseed, millet, sesame, poppy). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.

Gluten free
savory
bread

PROG. 1



GLUTEN-FREE

Brioche

Ingredients

	Premix Schär	Premix Valpiform
Milk at 30°C*	140 ml	200 ml
Beaten eggs*	4	4
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp	2 tsp
Salt*	1 tsp	1 tsp
Sugar*	60 g	60 g
Melted butter*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together the ingredients followed by (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.

Gluten
free sweet
bread

PROG. 2

Photo taken with Premix Valpiform.



Viennese chocolate bread

Ingredients

Milk at 30°C*	280 ml	Sugar*	2 tbsp
Beaten eggs*	2	Melted butter*	55 g
Gluten-free dry baker's yeast*	2 tsp	Premix	420 g
Salt*	1 tsp	Chocolate chips**	100 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together the ingredients followed by (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

Gluten
free sweet
bread

PROG. 2

Ham and cheese cake

Ingredients

Milk at 30°C*	80 ml	Confectionery Premix**	300 g
Beaten eggs*	4	Baking powder**	2 tsp
Olive oil*	100 g	Ham cut into cubes***	250 g
Salt*	1 tsp	Green olives***	40 g
Pepper	1 g	Grated Gruyere***	110 g
Melted butter	20 g		

Beat together all ingredients followed by (*) until they become pale. Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Then add and mix the ingredients followed by (**) previously sieved. Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (***).

Gluten free
cake

PROG. 3



Chestnut cake

Ingredients

Milk at 30°C*	20 ml	Baking powder**	2 tsp
Beaten eggs*	3	Melted butter	100 g
Salt*	1 g	Vanilla extract	1 tsp
Chestnut flour**	165 g	Dark rum	1 tbsp
Corn flour**	50 g	Icing sugar	165 g

Beat together all ingredients followed by (*) until they become pale. Then add and mix the ingredients followed by (**) previously sieved. Then place the remaining ingredients in the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.

Gluten free
cake

PROG. 3

Farmhouse bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	400 ml
Sunflower oil	1.5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
Powdered milk	0.5 tbsp	0.5 tbsp	1 tbsp
Flour (T55)	170 g	235 g	340 g
Wholewheat flour (T150)	80 g	110 g	160 g
Rye flour (T130)	80 g	110 g	160 g
Dry baker's yeast	0.5 tsp	1 tsp	1 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

Wholemeal bread

PROG. 8

Rapid Wholemeal bread

PROG. 9

Wholemeal bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	205 ml	270 ml	410 ml
Sunflower oil	1.5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
Flour (T55)	130 g	180 g	260 g
Wholewheat flour (T150)	200 g	270 g	400 g
Dry baker's yeast	1 tsp	1 tsp	2 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

Wholemeal bread

PROG. 8

Rapid Wholemeal bread


PROG. 9



Fermented dough linseed bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	17 cl	25.5 cl	34 cl
Fermented dough (see page 6)	75 g	115 g	150 g
Dry baker's yeast	3/4 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Traditional flour T65	260 g	390 g	520 g
Yellow linseed	20 g	30 g	40 g
Brown linseed	20 g	30 g	40 g
Salt	5 g	7.5 g	10 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

 **Serving tip:** this bread goes perfectly with sauce dishes, game and white meat.

Wholemeal bread

PROG. 8

Rapid Wholemeal bread

PROG. 9





Carrot bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	12 cl	18 cl	24 cl
Carrot juice	6 cl	9 cl	12 cl
Dry baker's yeast	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Traditional flour T65	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4.5 g	6 g
Salt	6 g	9 g	12 g
Grated carrots**	60 g	90 g	120 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

 **Serving tip:** this bread is ideal for accompanying crudités or beef bourguignon.

Wholemeal
bread

PROG. 8

Rapid
Wholemeal
bread

PROG. 9

Salt-free bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	400 ml
Flour (T55)	350 g	480 g	700 g
Dry baker's yeast	0.5 tsp	1 tsp	1 tsp
Sesame seeds**	50 g	75 g	100 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

French
bread

PROG. 6




Rye bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	95 ml	140 ml	190 ml
Yogurt	60 g	90 g	230 g
Salt	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	10 g	15 g	20 g
Sunflower oil	1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Malt	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Bread flour (T55)	75 g	110 g	145 g
Rye flour	140 g	210 g	280 g
Cocoa powder	10 g	15 g	20 g
Dry yeast	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
Powdered coriander	1/2 tsp	1/2 tsp	1 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

Rye bread

PROG. 10

 **Optional:**
Add coriander seeds just before beginning of baking.

Super quick bread

Rapid basic
bread

PROG. 5


Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Warm water 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
Sunflower oil	3 tsp	1 tbsp	1.5 tbsp
Salt	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
Powdered milk	1.5 tbsp	2 tbsp	2.5 tbsp
Flour (T55)	325 g	445 g	565 g
Dry baker's yeast	1.5 tsp	2.5 tsp	3 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

Brioche

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Beaten eggs	1	2	2
Melted butter	115 g	145 g	230 g
Salt	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Sugar	2.5 tbsp	3 tbsp	5 tbsp
Milk (liquid)	55 ml	60 ml	110 ml
Flour (T55)	280 g	365 g	560 g
Dry baker's yeast	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

 **Optional:** 1 tsp orange blossom water.

Sweet
bread

PROG. 7



TRADITIONAL


Kugelhopf

Sweet
bread

PROG. 7

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Beaten eggs	1	2	2
Melted butter	100 g	125 g	200 g
Salt	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Sugar	3 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
Milk (liquid)	60 ml	80 ml	120 ml
Flour (T55)	250 g	325 g	500 g
Dry baker's yeast	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
Whole almonds**	20 g	40 g	40 g
Raisins**	70 g	100 g	140 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

 **Serving tip:** soak the raisins in brandy for 1 hour.



Sandwich bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Cold milk	120 ml	210 ml	240 ml
Eggs	1	1	2
Dry baker's yeast	2/3 tsp	1 tsp	1 1/3 tsp
T55 flour	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sugar	20 g	30 g	40 g
Salt	1 tsp	1/2 tbsp	2 tsp
Butter**	35 g	55 g	75 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

Sweet
bread

PROG. 7



Honey and almond bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	210 ml	280 ml
Dry baker's yeast	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1 1/2 tbsp
Miel	70 g	100 g	140 g
T55 flour	225 g	340 g	450 g
Chopped roasted almonds**	70 g	100 g	140 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

French
bread

PROG. 6

Leavened
dough**PROG. 11**

Pizza

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	320 ml
Olive oil	1 tbsp	1.5 tbsp	2 tbsp
Salt	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Flour (T55)	320 g	480 g	640 g
Dry baker's yeast	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated and press **START**.

Fresh pasta

Ingredients	Quantity obtained		
	500 g	750 g	1000 g
Water	45 ml	50 ml	90 ml
Beaten eggs	3	3	6
Salt	1 pinch	0.5 tsp	1 tsp
Flour (T55)	375 g	500 g	750 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated and then press **START**.

Pasta
PROG. 12

Almond cake

Cake

PROG. 13

Ingredients	1000 g		
Beaten eggs*	200 g	Dark rum	3 tbsp
Salt*	1 pinch	Ground almonds	180 g
Sugar*	190 g	Wholewheat flour (T150)**	210 g
Melted butter	145 g	Baking powder**	3 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. First of all beat all the ingredients followed by (*) together until they become pale. Sieve, mix and then add the ingredients followed by (**). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.



Porridge with rolled oats

Porridge
PROG. 15

Ingredients	Quantity obtained
Liquid milk	650 g
Oat flakes	600 ml
Salt or sugar	100 g
	1 tsp

Add the ingredients to the tin in the following order. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 15 minutes by pressing + and then push **START**.

Serving tip: If you prefer less liquid porridge, you can add 5 minutes cooking. To make it tastier, add honey, cinnamon, chopped apricots and shelled hazelnuts at the end.

Durum-wheat semolina porridge

Porridge
PROG. 15

Ingredients	Quantity obtained
Milk	350 g
Durum-wheat semolina	350 ml
Salt or sugar	50 g
	1 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, increase programme length up to 10 minutes by pressing the + button and press **START**.



Rice / Millet

Cereals
PROG. 16

Ingredients	Quantity obtained
Rice	500 g
Water	200 g
Salt	400 ml
	1/2 tsp

Add the ingredients to the tin in the following order. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 30 minutes by pressing + and then push **START**.

Serving tip: replace the rice with millet.



Buckwheat (sarrazin)

Ingredients	Quantity obtained
Water	540 g
Buckwheat	450 ml
Salt	200 g
	1/2 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, increase programme length up to 30 minutes by pressing the + button and press **START**.

Serving tip: Once served, add 1 tablespoon of butter and mix it once it has melted.

Cereals

PROG. 16



Compotes and jams

Ingredients	Quantity obtained
Strawberries, peaches, rhubarb or apricots	580 g
Sugar	360 g
Lemon juice	1
Pectin	30 g

Cut and coarsely chop the fruit. Pour the ingredients into the tank in the order indicated.

Jam

PROG. 17



EN

PORRIDGE, CEREALS AND JAMS



Yogurt

Yoghurt
PROG. 18

Ingredients	Quantity obtained
Whole milk	850 ml
Yogurt	750 ml
	125 g

Pour the ingredients into the yoghurt pot and mix them together until you obtain an even consistency. Place the pot with its cover into the tin after removing the paddle. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 9 hours by pressing + and then push **START**.

Serving tip: filter the yoghurt using the filter accessory for a creamier texture! For a firmer consistency, increase the duration of the programme up to 12 hours. The yoghurt must be covered with its lid, and stored in the refrigerator. It must be consumed within a maximum of 7 days.

Drinkable yogurt

Ingredients	Quantity obtained
	1 L
Semi-skimmed milk	900 ml
Yogurt	125 g
Honey	3 tbsp

Pour the ingredients into the yoghurt pot and mix them together until you obtain an even consistency. Place the pot with its cover into the tin after removing the paddle. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 6 hours by pressing + and then push **START**. Once the programme has finished, allow the yoghurt to rest in the refrigerator for 4 hours. Mix before eating.

Advice: Always keep the drinkable yogurt in the fridge with the lid and consume within 7 days maximum.

Drinkable
yoghurt
PROG. 19



Cottage cheese

Cottage
cheese
PROG. 20

Ingredients	Quantity obtained
Whole milk	550 g
Lemon	1.5 L
Yogurt	45 ml
Salt	1 (125 g)
	1 pinch

Mix all the ingredients and pour into the tin. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 3 hours by pressing + and then push **START**. When the programme has finished, leave to drip for 1 to 2 mins.

Serving tip: Add chopped fresh chives to make it tastier. Use the freshest ingredients possible for best results. Ensure that all equipment is very clean. Always keep the cottage cheese in the fridge with the lid and consume within 3 days maximum.





LEUKE WEETJES

- Introductie
- Glutenvrije recepten
- Hoeveelheden
- Voordeeg bereiden

P 17 - 21



GLUTENVRIJ

P 22 - 23



GEZOND

P 24 - 25



KLASSIEK

P 26 - 27



DEEG & GEBAK

P 28



HAVERMOUTPAP, ONTBIJTGRANEN & JAM

P 29 - 30



ZUIVEL-PRODUCTEN

P 31

Introductie

Lees de inleiding aandachtig door omdat deze belangrijke informatie bevat om uw recepten tot een succes te maken.

Meel: tarwemeel wordt geclassificeerd door de hoeveelheid zemelen die het bevat en het asgehalte (mineraal dat achterblijft na verbranding in een oven op 900°C.)

- Wit meel voor gebak: fijn meel (T45)
- Meel: speciaal voor brood, witbrood, tarwemeel (T55)
- Half tarwemeel (T80)
- Tarwemeel (T110, T150)

NB: rogge-meel is geclassificeerd als: T70, T130 en T170. In de indicatie van het type, geeft het nummer aan hoe rijk het meel is aan zemelen, vezels, vitamines, mineralen en oligo-elementen.

U zult beter gerezen brood krijgen als u meel gebruikt met een hoog zemelgehalte. De hoeveelheid water zal ook variëren afhankelijk van het type meel. Geef aandacht aan de samenstelling van het deeg; eenmaal gemaakt, moet het zacht en elastisch zijn, zonder dat het aan de binnenpan blijft plakken.

Meel kan geclassificeerd worden in 2 groepen: broodmeel (glutenrijk: tarwemeel, spelt en kamutmeel) en overig meel (rogge, maïs, boekweit, kastanje, etc.), dat altijd in combinatie met broodmeel gebruikt dient te worden (10 tot 50%).

Glutenvrij meel: er zijn verschillende meelsoorten die niet geschikt zijn om brood te bakken (ze bevatten geen gluten). De bekendste zijn boekweitmeel, rijstmeel (witte of bruine), quinoameel, maïsmeel, kastanjemeel en sorghummeel. U moet de verschillende meelsoorten die niet geschikt zijn om brood te bakken mengen en bindmiddelen toevoegen om de elasticiteit van de gluten na te bootsen.

Bindmiddelen: u kunt ook xanthaangom en/of guarmeel toevoegen aan uw bereidingen om de juiste consistentie te verkrijgen en de elasticiteit van de gluten na te bootsen.

Bakkersgist (*saccharomyces cerevisiae*): dit is een levend product en essentieel voor het maken van brood. Het bestaat in verschillende vormen: verse gist in blokjes, actieve droge gist om aan te lengen met water, gedroogde instantsgist en vloeibare gist

Het is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist bij uw bakker kopen. Indien u verse gist gebruikt, moet u deze goed verkruiden met uw vingers zodat het beter oplost.

Vergelijking van de verhoudingen hoeveelheid/gewicht tussen gedroogde bakkersgist, verse gist en vloeibare gist:

Gedroogde bakkersgist (in el)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Gedroogde bakkersgist (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Verse gist (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Vloeibare gist (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Als u verse gist gebruikt, moet u de aangegeven hoeveelheid voor gedroogde bakkersgist verdrievoudigen. U moet speciale, glutenvrije gist gebruiken om glutenvrij brood te maken.

Fermenteerbare gist: u kunt het gebruiken in plaats van gewone gist. Dit is een natuurlijke gedroogde gist die u in biologische winkels kunt vinden (2 eetlepels voor 500 g meel).

Bakpoeder: dit kan uitsluitend gebruikt worden voor (fruit)cake en wordt niet gebruikt voor het maken van brood.

Vloeistoffen: de temperatuur van het water, het meel en de kamer samen moet in totaal 60°C zijn. Gebruik in het algemeen kraanwater van 18 tot 20°C, behalve in de zomer; gebruik dan gekoeld water.

Zout: is essentieel voor het maken van brood en moet goed afgewogen worden. U dient altijd fijn (keuken) zout te gebruiken.

Suiker: draagt bij aan het gistingsproces; het voedt de gist en geeft het brood een mooie goudbruine korst. Net zoals zout dient suiker goed afgemeten te worden en mag het niet met de gist in aanraking komen.

Andere ingrediënten:

Vet en olie: het maakt uw brood zachter en smaakvoller. U kunt allerlei soorten vet gebruiken. Indien u boter gebruikt, dient u het in kleine blokjes te snijden zodat het zich goed door het deeg kan mengen.

Melk en melkproducten: het verbetert de smaak en de samenstelling van het brood waardoor het kruim er mooier uit komt te zien. U kunt verse melkproducten of melkpoeder gebruiken.

Eieren: verrijken het deeg, geven het brood een mooiere kleur en bevorderen de goede ontwikkeling van het kruim.

Smaken en kruiden: u kunt allerlei soorten ingrediënten aan uw brood toevoegen. U kunt ze toevoegen nadat de broodbakmachine een geluidssignaal heeft gegeven.

Uw broodbakmachine doorloopt alle fases van het brood maken, van rijzen tot bakken. U hoeft het slechts een uur op een rooster te laten rusten voordat u ervan kunt genieten.

Glutenvrije recepten

De programma's gebruiken

Gebruik de menu's 1, 2 en 3 om glutenvrij brood en taart te bakken. Voor deze programma' *is slechts één gewicht beschikbaar.*

Glutenvrij brood en taart is geschikt voor personen met een glutenallergie (coeliakie). Veel graansoorten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt...) bevatten gluten.

Voorkom kruisbesmetting van gluten die meel bevatten. Maak de kom, de bladen en het keukengerei dat u nodig heeft om glutenvrij brood en taart te bakken met extra zorg schoon. Gebruik eveneens glutenvrije gist.

De (voor)mengsels

De glutenvrije recepten zijn samengesteld op basis van ingrediënten (of kant-en-klare mengsels) voor glutenvrij brood van Schär of Valpiform.

Deze glutenvrije ingrediënten zijn verkrijgbaar in de handel en/of in speciaalzaken. Ze zijn eveneens verkrijgbaar via het internet.

Aanpassing van het resultaat

De glutenvrije voormengsels van de verschillende merken kunnen tot verschillende resultaten leiden.

Soms zijn aanpassingen aan de recepten en enkele pogingen nodig om de beste resultaten te bereiken:

U moet de hoeveelheid vloeistof aanpassen aan de stevigheid van het deeg. Het deeg voor brood moet soepel maar niet vloeibaar zijn. Het deeg voor taarten moet wel vrij vloeibaar blijven.



Te vloeibaar



OK



Te droog

Bereiding

Enkele tips en eenvoudige regels voor heerlijk, glutenvrij brood.

Gelieve op de verpakking van de ingrediënten te controleren of ze geen gluten bevatten voordat u glutenvrij brood klaarmaakt.

Glutenvrij meel is moeilijk te mengen: we raden u aan de meelmengsels zonder de gist te zeven om klonten te vermijden.

Ook tijdens het kneden zult u een handje moeten helpen: duw de niet gemengde ingrediënten die op de wand plakken naar het midden met een spatel (gebruik een plastic of houten spatel om de deklaag niet te beschadigen) tot alle ingrediënten gemengd zijn.

Wanneer u tijdens het proces ingrediënten toevoegt en deze ingrediënten aan de wand blijven kleven, duwt u ze naar het midden van de bak met een spatel (gebruik een plastic of houten spatel om de deklaag niet te beschadigen).

Glutenvrij brood heeft een dichtere consistentie en een lichtere kleur dan gewoon brood.

Glutenvrij brood rijst niet zo hoog als traditioneel brood en heeft vaak een platte bovenkant.

Door de ingrediënten die worden gebruikt voor de glutenvrije recepten kunt u het brood niet mooi goudbruin bakken. De bovenkant van het brood blijft vaak wit.



Hoeveelheden

Gebruik de meegeleverde lepel om de tl en el af te meten.



Voordeeg bereiden

Ingrediënten	500 g
Water	190 ml
Gedroogde bakkergist	1 tl
Meel (T55)	320 g
Zout	1 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het gewenste programma. Stop het programma na 29 minuten, laat 1 uur rusten op 20°C en bewaar 24 uur op 4°C.

Serveertip: voordeeg kan 48 uur worden bewaard.

Gerezen
Deeg
PROG. 11





Brood met gekonfijte tomaten

Hartig
glutenvrij
brood

PROG. 1

Ingrediënten

Water 30°C	380 ml	Quinoameel*	40 g
Olijfolie	40 ml	Maïsmeel*	40 g
Provençaalse kruiden	3 tl	Voormengsel*	340 g
Gedroogde bakkergist zonder gluten	2 tl	Gekonfijte tomaten**	150 g
Zout	1 tl		

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren en zeef de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*). Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**. Laat de gekonfijte tomaten uitlekken (verwijder de overtollige olie met absorberend papier). Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.

Zadenbrood

Ingrediënten

Water 30°C	420 ml	Volkorenrijstmeel*	40 g
Gedroogde bakkergist zonder gluten	2 tl	Voormengsel*	340 g
Zout	1 tl	Maïsvlokken**	25 g
Quinoameel*	40 g	Sesamzaad**	50 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren en zeef de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*). Voeg vervolgens de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) of 75 g zadenmengeling voor brood (zonnebloem, lijnzaad, sorghum, sesam, maanzaad) toe en meng. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Hartig
glutenvrij
brood

PROG. 1



Brioche

Zoet
glutenvrij
brood

PROG. 2

Ingrediënten

	Premix Schär	Premix Valpiform
Melk 30°C*	140 ml	200 ml
Losgeklopte eieren*	4	4
Gedroogde bakkergist zonder gluten	2 tl	2 tl
Zout*	1 tl	1 tl
Suiker*	60 g	60 g
Gesmolten boter*	100 g	100 g
Voormengsel	400 g	400 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*). Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Foto toont het voormengsel Valpiform.

Weens brood met chocolade

Ingrediënten

Melk 30°C*	280 ml	Suiker*	2 el
Losgeklopte eieren*	2	Gesmolten boter*	55 g
Gedroogde bakkergist zonder gluten*	2 tl	Voormengsel	420 g
Zout*	1 tl	Chocoladestukjes**	100 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*). Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.

Cake met ham en kaas

Ingrediënten

Melk 30°C*	80 ml	Voormengsel banketbakkerij**	300 g
Losgeklopte eieren*	4	Rijsmiddel**	2 tl
Olijfolie*	100 g	Blokjes ham***	250 g
Zout*	1 tl	Groene olijven***	40 g
Peper	1 g	Geraspte gruyèrekaas***	110 g
Gesmolten boter	20 g		

Meng de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*) met een garde. Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Zeef vervolgens de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**), voeg toe en meng. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (***) toe.

Glutenvrij
gebak

PROG. 3



Taart met kastanjes

Ingrediënten

Melk 30°C*	20 ml	Rijsmiddel**	2 tl
Losgeklopte eieren*	3	Gesmolten boter	100 g
Zout*	1 g	Vanille-extract	1 tl
Kastanjemeel**	165 g	Donkere rum	1 el
Maïzena**	50 g	Poedersuiker	165 g

Meng de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*) met een garde. Zeef vervolgens de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**), voeg toe en meng. Giet de overige ingrediënten in de bak. Respecteer de aangegeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Glutenvrij
gebak

PROG. 3



Boerenbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	400 ml
Zonnebloemolie	1,5 el	2 el	3 el
Zout	1 tl	1,5 tl	2 tl
Suiker	1,5 tl	2 tl	3 tl
Poedermelk	0,5 el	0,5 el	1 el
Meel (T55)	170 g	235 g	340 g
Volkorenmeel (T150)	80 g	110 g	160 g
Roggemeel (T130)	80 g	110 g	160 g
Gedroogde bakkergist	0,5 tl	1 tl	1 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Volkorenbrood

PROG. 8

Snel
volkorenbrood

PROG. 9

Volkorenbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	205 ml	270 ml	410 ml
Zonnebloemolie	1,5 el	2 el	3 el
Zout	1 tl	1,5 tl	2 tl
Suiker	1,5 tl	2 tl	3 tl
Meel (T55)	130 g	180 g	260 g
Volkorenmeel (T150)	200 g	270 g	400 g
Gedroogde bakkergist	1 tl	1 tl	2 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Volkorenbrood

PROG. 8

Snel
volkorenbrood


PROG. 9



Lijnzaadbrood met gegist deeg

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	17 cl	25,5 cl	34 cl
Gegist deeg (zie pagina 21)	75 g	115 g	150 g
Gedroogde bakkergist	3/4 tl	1 tl	1,5 tl
Traditioneel meel (T65)	260 g	390 g	520 g
Geel lijnzaad	20 g	30 g	40 g
Bruin lijnzaad	20 g	30 g	40 g
Zout	5 g	7,5 g	10 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.

 **Combinatietip:** dit lijnzaadbrood is heerlijk bij stoofschotels, wild en wit vlees.

Volkorenbrood

PROG. 8


Snel
volkorenbrood

PROG. 9

Wortelbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	12 cl	18 cl	24 cl
Wortelsap	6 cl	9 cl	12 cl
Gedroogde bakkersgist	1 tl	1,5 tl	2 tl
Traditioneel meel (T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Zout	6 g	9 g	12 g
Geraspte wortelen**	60 g	90 g	120 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**). toe.

 **Combinatietip:** dit brood is heerlijk bij rauwkost of rund op zijn Bourgondisch.

Zoutloosbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	400 ml
Meel (T55)	350 g	480 g	700 g
Gedroogde bakkersgist	0,5 tl	1 tl	1 tl
Sesamzaad**	50 g	75 g	100 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**). toe.

Frans brood

PROG. 6



Roggebrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	95 ml	140 ml	190 ml
Yoghurt	60 g	90 g	230 g
Zout	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
Suiker	10 g	15 g	20 g
Zonnebloemolie	1/2 el	1 el	1 1/2 el
Mout	1 1/2 el	2 el	2 1/2 el
Broodbloem (T55)	75 g	110 g	145 g
Roggebloem	140 g	210 g	280 g
Cacaopoeder	10 g	15 g	20 g
Droge gist	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
Korianderpoeder	1/2 tl	1/2 tl	1 tl

Roggebrood

PROG. 10

 **Optioneel:** Voeg korianderzaden toe net voordat het bakken begint.

Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.



Snelbrood

Snel
basisbrood

PROG. 5

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Warm water 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
Zonnebloemolie	3 tl	1 el	1,5 el
Zout	0,5 tl	1 tl	1,5 tl
Suiker	2 tl	3 tl	1 el
Poedermelk	1,5 el	2 el	2,5 el
Meel (T55)	325 g	445 g	565 g
Gedroogde bakkergist	1,5 tl	2,5 tl	3 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.


Brioche

Suikerbrood

PROG. 7

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Losgeklopte eieren	1	2	2
Zachte boter	115 g	145 g	230 g
Zout	1 tl	1 tl	2 tl
Suiker	2,5 el	3 el	5 el
Melk (vloeibaar)	55 ml	60 ml	110 ml
Meel (T55)	280 g	365 g	560 g
Gedroogde bakkergist	1,5 tl	2 tl	3 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.

 Naar keuze: 1 tl. oranjebloesem water.




Tulband

Zoet brood

PROG. 7

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Losgeklopte eieren	1	2	2
Zachte boter	100 g	125 g	200 g
Zout	1 tl	1 tl	2 tl
Suiker	3 el	4 el	6 el
Melk (vloeibaar)	60 ml	80 ml	120 ml
Meel (T55)	250 g	325 g	500 g
Gedroogde bakkergist	1,5 tl	2 tl	3 tl
Amandelen (hele)**	20 g	40 g	40 g
Rozijnen**	70 g	100 g	140 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.

 **Serveertip:**
laat de gedroogde rozijnen 1 uur weken in eau de vie.



Sneetjes witbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Koude melk	120 ml	210 ml	240 ml
Eieren	1	1	2
Gedroogde bakkersgist	2/3 tl	1 tl	1 1/3 tl
Meel (T55)	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Suiker	20 g	30 g	40 g
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl
Boter**	35 g	55 g	75 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.

Zoet brood

PROG. 7



Honing-amandelbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	210 ml	280 ml
Gedroogde bakkersgist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el
Honing	70 g	100 g	140 g
Meel (T55)	225 g	340 g	450 g
Gehakte geroosterde amandelen**	70 g	100 g	140 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.

Frans brood

PROG. 6





Pizza

Gerezen
Deeg

PROG. 11

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	320 ml
Olijfolie	1 el	1,5 el	2 el
Zout	0,5 tl	1 tl	1,5 tl
Meel (T55)	320 g	480 g	640 g
Gedroogde bakkersgist	0,5 tl	1 tl	1,5 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma en druk op **START**.

Verse pasta

Pasta
PROG. 12

Ingrediënten	Pulp verkregen		
	500 g	750 g	1000 g
Water	45 ml	50 ml	90 ml
Losgeklopte eieren	3	3	6
Zout	1 snufje	0,5 tl	1 tl
Meel (T55)	375 g	500 g	750 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma en druk op **START**.



Amandelcake

Cake
PROG. 13

Ingrediënten	1000 g		
Losgeklopte eieren*	200 g	Donkere rum	3 el
Zout*	1 snufje	Amandelpoeder	180 g
Suiker*	190 g	Volkorenmeel (T150)**	210 g
Zachte boter	145 g	Rijsmiddel**	3 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*) met een garde. Ziften, mixen en vervolgens bijschriften toe te voegen aan (**) ingrediënten. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Havermoutpap

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	650 g
Vloeibare melk	600 ml
Havervlokken	100 g
Zout of suiker	1 tl

Doe de ingrediënten in de juiste volgorde in de kom: Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 15 minuten door op + te drukken en druk vervolgens op **START**.

Serveertip: Als je dikkere havermoutpap verkiest, kun je ze 5 minuten langer laten koken. Voor meer smaak kun je op het einde honing, kaneel, gehakte abrikozen en gedopte hazelnoten toevoegen.



Dikke griesmeelpap

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	350 g
Melk	350 ml
Griesmeel	50 g
Zout of suiker	1 tl

Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom. Selecteer het aangegeven programma, verleng het programma tot maximaal 10 minuten door te drukken op + en druk op **START**.

Havermoutpap
PROG. 15



Rijst

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	500 g
Rijst	200 g
Water	400 ml
Zout	1/2 tl

Doe de ingrediënten in de juiste volgorde in de kom: Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 30 minuten door op + te drukken en druk vervolgens op **START**.

Serveertip: vervang de rijst door gierst.

Graanproducten
PROG. 16





Boekweit

Graanproducten

PROG. 16

Ingrediënten	Uiteindelijke hoeveelheid
	540 g
Water	450 ml
Boekweit	200 g
Zout	1/2 tl

Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom. Selecteer het aangegeven programma, verleng het programma tot maximaal 30 minuten door te drukken op + en druk op **START**.

Serveertip: Voeg na het serveren 1 soeplepel boter toe, laat smelten en roer door elkaar.



Compotes en jam

Jam

PROG. 17

Ingrediënten	
Aardbei, perzik, abrikoos of rabarber	580 g
Suiker	360 g
Citroensap	1
Pectine	30 g

Knip en hak uw fruit in grove stukken. Doe de ingrediënten in de kom in de aangegeven volgorde.

Yoghurt

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	850 ml
Volle melk	750 ml
Yoghurt	125 g

Doe de ingrediënten in het yoghurtpotje en meng ze tot een homogeen geheel. Verwijder eerst het roerblad en zet vervolgens het potje met het deksel erop in de kom. Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 9 uur door op + te drukken en druk vervolgens op **START**.

Serveertip: haal de yoghurt door de zeef voor een nog smeügere textuur! Voor een dikkere consistentie, zet de programmaduur op 12 uur. Bewaar de yoghurt met het deksel erop in de koelkast. Deze is maximaal 7 dagen houdbaar.

Drinkyoghurt

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	1 L
Halfvolle melk	900 ml
Yoghurt	125 g
Honing	3 el

Doe de ingrediënten in het yoghurtpotje en meng ze tot een homogeen geheel. Verwijder eerst het roerblad en zet vervolgens het potje met het deksel erop in de kom. Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 6 uur door op + te drukken en druk vervolgens op **START**. Laat de yoghurt na afloop van het programma gedurende 4 uur in de koelkast rusten met het deksel erop. Even doorroeren voor gebruik.

Serveertip: bewaar de drinkyoghurt altijd in de koelkast met het deksel erop en eet hem binnen 7 dagen op.

Drinkyoghurt
PROG. 19

Kwark

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	550 g
Volle melk	1.5 L
Citroensap	45 ml
Yoghurt	1 (125 g)
Zout	1 snufje

Meng alle ingrediënten en doe ze in de kom. Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 3 uur door op + te drukken en druk vervolgens op **START**. Laat na afloop even uitlekken gedurende 1 à 2 min.

Serveertip: doe er versgehakte bieslook bij voor extra smaak. Gebruik zo vers mogelijke ingrediënten voor de lekkerste resultaten. Zorg ervoor dat alle keukengerei schoon is. Bewaar de kwark altijd in de koelkast met het deksel erop en eet hem binnen 3 dagen op.



BİLİNMESİ GEREKENLER

P 32 - 36

- Giriş
- Glutensiz tarifler için
- Ölçüler
- Mayalı hamur hazırlama



GLUTENSİZ

P 37 - 38



SAĞLIKLI

P 39 - 40



KLASİK

P 41 - 42



HAMUR İŞLERİ & KEKLER

P 43



LAPA, TAHILLAR & REÇELLER

P 44 - 45



SÜT ÜRÜNLERİ

P 46

Giriş

Lütfen bu ilk sayfaları dikkatlice okuyun, çünkü tariflerinizi başarılı şekilde yapmak için önemli bilgiler içermektedir.

Un: beyaz un içerdiği kepek miktarı ve kül içeriğine (900°C'lik bir fırında pişirildikten sonra kalan mineral madde) göre sınıflandırılır.

- Hamur için beyaz un: has un (T45)
- Ekmek unu: özel ekmek unu, beyaz ekmek için ekmek unu, beyaz un, buğday unu (T55)
- Yarı kepekli un (T80)
- Kepekli un (T110, T150)

Not: Çavdar unu şu şekilde sınıflandırılır: T70, T130 ve T170. Un türünü belirlemede sayı daha fazla veya daha az kepek, lif, vitamin, mineral ve besin öğeleri içeren bir unu belirtir.

Çok kepekli unu yüksek oranda kullanırsanız iyi mayalanmış ekmekler elde edemezsiniz. Gerekli su miktarı da unun türüne göre değişiklik gösterir. Biçim verilecek hamurun kıvamına dikkat edin; kaba yapışmadan yumuşak ve esnek olmalıdır.

Un iki grup altında sınıflandırılabilir: Ekmek unu (Gluten içerir: buğday unu, kavuzlu un ve kamut unu) ve ekmek ununun yanı sıra kullanılması gereken ekmek unu olmayan un (çavdar, mısır, karabuğday, kestane vb.) (% 10 ila % 50).

Glutensiz un: Ekmek unu olmadığı bilinen birçok un türü vardır (gluten içermez). En çok bilinen unlar karabuğday, pirinç (beyaz veya esmer), kinoa, mısır, kestane ve sorgum unlarıdır. Glutenin esnekliğini sağlamak için ekmek unu olmayan birkaç un türünü karıştırmak ve katılaştırma maddeleri eklemek gerekir.

Katılaştırma maddeleri: Doğru kıvamı elde etmek ve glutenin esnekliğini sağlamak için karışımlarınıza ksantan sakızı ve/veya guar sakızı da ekleyebilirsiniz.

Fırın mayası (*saccharomyces cerevisiae*): Bu ekmek yapmak için kullanılan temel üründür. Birkaç biçimde mevcuttur: Küçük küpler halinde yaş maya, tekrar sulandırılması gereken aktif kuru maya, çabuk kuruyan veya sıvı maya.

Bu maya süpermarketlerde (fırın veya taze ürün bölümünde) satılmaktadır, ancak fırıncınızdan da satın alabilirsiniz. Yaş maya kullanıyorsanız kolayca çözünmesi için mayayı parmaklarınızda parçalamayı unutmayın.

Kuru, yaş ve sıvı maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerliği:

Kuru maya (yemek kaşığı olarak)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Kuru maya (gram olarak)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Yaş maya (gram olarak)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Sıvı maya (mililitre olarak)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Yaş maya kullanıyorsanız, kuru maya için belirtilen miktarı üçle çarpın (ağırlık olarak). Glutensiz ekmek yapmak için özel glutensiz maya kullanmanız gerekir.

Mayalanabilir hamur: Maya yerine kullanabilirsiniz. Bu, organik yiyecek marketlerinde bulabileceğiniz doğal bir kurutulmuş hamurdur (500 g un için 2 yemek kaşığı).

Kabartma tozu: Sadece meyveli ve sade kekler hazırlamak için kullanılabilir ve ekmek yapmak için asla kullanılmaz.

Sıvılar: Suyun, unun ve odanın toplam sıcaklıkları 60°C olmalıdır. Soğuk su kullanılması gereken yaz mevsimi dışında bir kural olarak 18-20°C'lik su kullanın.

Tuz: Ekmek yapımı için önemlidir ve doğru şekilde ölçülmelidir. Daima iyi tuz kullanmayı unutmayın (tercihen rafine edilmemiş tuz).

Şeker: Aynı zamanda mayalama işlemine katkıda bulunur; mayayı besler ve ekmeğinin kıtırına mükemmel bir sarı renk verir. Şeker de tuz gibi doğru şekilde ölçülmelidir ve mayayla temas etmemelidir.

Diğer malzemeler:

Yağ: Ekmeğinizi daha yumuşak ve lezzetli yapar. Her türlü yağı kullanabilirsiniz. Tereyağı kullanıyorsanız hamurda eşit şekilde dağılması için küçük parçalar şeklinde kesmeyi unutmayın.

Süt ve süt ürünleri: Ekmeğin lezzetini ve kıvamını değiştirir ve ekmeğin yumuşak iç kısmına güzel bir yapı veren emülsifiye edici bir etkiye sahiptir. Taze ürünler kullanılabilir veya biraz süt tozu ekleyebilirsiniz.

Yumurta: Hamuru sıkılaştırır, ekmeğin rengini güzelleştirir ve iyi pişmiş yumuşak bir iç kısım elde edilmesine katkıda bulunur.

Çeşniler ve baharatlar: Ekmeğinize her türlü malzemeyi katabilirsiniz. Bu malzemeleri yoğurma sırasında toplanmaması için makinenin bip sesinden sonra kaba alın.

Makineniz kabartmadan pişirmeye kadar ekmek yapımının tüm aşamalarını gerçekleştirir. Tadını çıkarmadan önce sadece bir saat beklemeye bırakmanız gerekir.

Glutensiz tarifler için

Programları kullanma

Menü 1, 2 ve 3 glutensiz ekmek veya kekler yapmak için kullanılmalıdır. Programların her biri için *sadece bir ağırlık mevcuttur.*

Glutensiz ekmek ve kekler birkaç tahılda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, kamut, kavuzlu buğday vb.) bulunan glutenden hazımsızlık çeken insanlar için uygundur.

Gluten içeren unlarla karşılıklı bulaşmadan kaçınılmalıdır. Glutensiz ekmek veya kekler yapmak için kullanılan kaba, bıçakları ve tüm araçları temizlemeye özen gösterin. Kullanılan mayanın glutensiz olduğundan emin olun.

Ön Karışımlar veya Karışımlar

Glutensiz tarifler **Schär** veya **Valpiform** gibi glutensiz ekmek malzemeleri kullanılarak geliştirilmektedir.

Bu glutensiz malzemeler süpermarketlerde ve/veya özel marketlerde mevcuttur. Bunları İnternet üzerinden de bulabilirsiniz.

Sonuçları belirleme

Tüm glutensiz ön karışım markaları aynı sonucu vermez.

En iyi sonuçları almak için tariflere uymanız ve biraz deneme çalışması yapmanız gerekebilir:

Sıvı miktarını hamurun kıvamına göre ayarlamalısınız. Nispeten esnek olmalı, ama sıvı olmamalıdır. Bununla birlikte kek karışımı daha sıvı olmalıdır.



Çok sıvı



Olması gereken



Çok kuru

Hazırlık

Burada glutensiz ekmeğinizden en iyi sonuçları almak için birkaç ipucu ve basit kural bulabilirsiniz:

Glutensiz ekmek yapmak için tarifleri takip etmeye başlamadan önce lütfen kullanılan malzemelerin ambalajda belirtildiği gibi gluten içerip içermediğini kontrol edin.

Glutensiz unların kıvamı hızlı karıştırma için uygun değildir. Topaklanmasını önlemek için karıştırılan unun mayasız şekilde elekten geçirilmesi önerilir.

Aynı şekilde yoğurma sırasında yardım gerekecektir. Karışmayan malzemeleri tümü karışana kadar bir spatulayla (kaplamayı çizmemek için tahta veya plastik) kabın kenarından ortasına getirin.

Kullanım sırasında malzemeler eklenirken kenarlara yapışırsa bir spatula (kaplamayı çizmemek için tahta veya plastik) kullanarak malzemeleri kabın ortasına doğru itin.

Glutensiz ekmek normal ekmekten daha yoğun bir kıvama ve daha koyu bir renge sahip olacaktır.

Glutensiz ekmek geleneksel ekmek gibi kabarmaz ve çoğunlukla üstü düz kalır.

Glutensiz tarifler için kullanılan malzemelerin niteliği güzel bir esmer ekmek elde etmek için uygun değildir. Çoğunlukla ekmeğin üst kısmı oldukça beyaz kalacaktır.



Ölçüler

Çay ve yemek kaşığı ölçülerinde tedarik edilen kaşığı kullanın.



1 tsp

Çay kaşığı (çk)

1 tbsp

Yemek kaşığı (yk)

Mayalı hamur hazırlama

Malzemeler	500 g
Su	190 ml
Kuru fırın mayası	1 çk
T55 un	320 g
Tuz	1 çk

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. 29 dakika sonra programı durdurun ve 20°C'de 1 saat bekleme bırakın, ardından 4°C'de 24 saat bekletin.

Servis ipucu: Mayalı hamur 48 saate kadar saklanabilir.

Çavdar
Ekmeği

PROG. 11



Fırınlanmış domatesli ekmek

Tuzlu
glutensiz
ekmek

PROG. 1

Malzemeler

380 ml	30°C'de su	40 g	Kinoa unu*
40 ml	Zeytinyağı	40 g	Mısır unu*
3 çk	Provence Baharatı	340 g	Ön karışım*
2 çk	Glutensiz kuru fırın mayası	150 g	Kavrulmuş domates**
1 çk	Tuz		

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Birlikte karıştırın ve arkasında (*) işareti bulunan tüm malzemeleri elekten geçirin. Belirtilen programı ve kabartma seviyesini seçin ve ardından **START (BAŞLAT)** düğmesine basın. Fırınlanmış domatesleri süzün (fazla yağı emici kağıtla alın). **Sesli sinyali** duyunca arkasında (**) işareti bulunan malzemeleri ekleyin.

Tohumlu ekmek

Malzemeler

420 ml	30°C'de su	40 g	Esmer pirinç unu*
2 çk	Glutensiz kuru fırıncı mayası	340 g	Ön karışım*
1 çk	Tuz	25 g	Mısır gevreği**
40 g	Kinoa unu*	50 g	Susam tohumu**

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Arkasında (**) işareti bulunan malzemeleri veya ekmek için karıştırılmış 75 g. tohumu (ayçiçeği, keten, darı, susam, haşhaş) ekledikten sonra malzemeleri ekleyin ve ardından karıştırın. Belirtilen programı ve kabartma seviyesini seçin ve ardından **START (BAŞLAT)** düğmesine basın.

Tuzlu
glutensiz
ekmek

PROG. 1



GLUTENSİZ

Tatlı Çörek

Şekerli
glutensiz
ekmek

PROG. 2

Schär Ön Karışımı	Valpiform Ön Karışımı	Malzemeler
140 ml	200 ml	30°C'de süt*
4	4	Çırpılmış yumurta*
2 çk	2 çk	Glutensiz kuru fırıncı mayası
1 çk	1 çk	Tuz*
60 g	60 g	Şeker*
100 g	100 g	Eritilmiş tereyağı*
400 g	400 g	Ön karışım

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Arkasında (*) işareti bulunan malzemeleri birlikte karıştırın. Belirtilen programı ve kabartma seviyesini seçin ve ardından **START (BAŞLAT)** düğmesine basın.

Valpiform Ön Karışımıyla çekilmiş fotoğraf.



Viyana çikolatalı ekmek

Malzemeler

280 ml	30°C'de su*	2 yk	Şeker*
2	Çırpılmış yumurta*	55 g	Erimiş tereyağı*
2 çk	Glutensiz kuru fırıncı mayası*	420 g	Ön karışım
1 çk	Tuz*	100 g	Çikolata parçacıkları**

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Ardından arkasında (*) işareti bulunan malzemeleri birlikte karıştırın. Belirtilen programı ve kabartma seviyesini seçin ve ardından **START (BAŞLAT)** düğmesine basın. **Sesli sinyali** duyunca arkasında (**) işareti bulunan malzemeleri sırasıyla ekleyin.

Şekerli
glutensiz
ekmek

PROG. 2

Jambonlu ve peynirli kek

Malzemeler

80 ml	30°C'de süt*	300 g	Şekerli ön karışım**
4	Çırpılmış yumurta*	2 çk	Kimyasal maya**
100 g	Zeytinyağı*	250 g	Küp şeklinde kesilmiş jambon***
1 çk	Tuz	40 g	Yeşil zeytin***
1 g	Biber	110 g	Rendelenmiş gravyer peyniri***
20 g	Eritilmiş tereyağ		

Arkasında (*) işareti bulunan tüm malzemeleri koyu kıvama gelene kadar birlikte çırpın. Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Ardından arkasında (**) işareti bulunan malzemeleri elekten geçirip karışıma ekledikten sonra birlikte karıştırın. Belirtilen programı ve kabartma seviyesini seçin ve ardından **START (BAŞLAT)** düğmesine basın. **Sesli sinyali** duyunca arkasında (***) işareti bulunan tüm malzemeleri ekleyin.

Glutensiz
kek

PROG. 3



Kestaneli kek

Malzemeler

20 ml	30°C'de süt*	2 çk	Kimyasal maya**
3	Çırpılmış yumurta*	100 g	Eritilmiş tereyağı
1 g	Tuz*	1 çk	Vanilya esansı
165 g	Kestane unu**	1 yk	Koyu rom
50 g	Mısır unu**	165 g	Pudraşeker

Arkasında (*) işareti bulunan tüm malzemeleri koyu hale gelene kadar birlikte çırpın ve kaba koyun. Ardından arkasında (**) işareti bulunan malzemeleri elekten geçirin ve kaba ekleyip karıştırın. Belirtilen programı ve kabartma seviyesini seçin ve ardından **START (BAŞLAT)** düğmesine basın.

Glutensiz
kek

PROG. 3



Köy ekmeği

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
200 ml	270 ml	400 ml	Su
1½ yk	2 yk	3 yk	Ayçiçek yağı
1 çk	1½ çk	2 çk	Tuz
1½ çk	2 çk	3 çk	Şeker
½ yk	½ yk	1 yk	Süt tozu
170 g	235 g	340 g	T55 un
80 g	110 g	160 g	Tam buğday unu (T150)
80 g	110 g	160 g	Çavdar unu (T130)
½ çk	1 çk	1 çk	Kuru fırın mayası

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı, ekmek ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın.

Tam
Buğday
Ekmeği

PROG. 8

Hızlı
Buğday
Ekmeği

PROG. 9

Tam buğday ekmeği

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
205 ml	270 ml	410 ml	Su
1½ yk	2 yk	3 yk	Ayçiçek yağı
1 çk	1½ çk	2 çk	Tuz
1½ çk	2 çk	3 çk	Şeker
130 g	180 g	260 g	T55 un
200 g	270 g	400 g	Tam buğday unu (T150)
1 çk	1 çk	2 çk	Kuru fırın mayası

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı, ekmek ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın.

Tam
Buğday
Ekmeği

PROG. 8

Hızlı
Buğday
Ekmeği

PROG. 9



SAĞLIKLI

Mayalı hamurla keten tohumlu ekmek

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
17 cl	25,5 cl	34 cl	Su
75 g	115 g	150 g	Mayalı hamur (bkz. Sayfa 36)
¾ çk	1 çk	1½ çk	Kuru fırın mayası
260 g	390 g	520 g	Geleneksel un (T65)
20 g	30 g	40 g	Sarı keten tohumu
20 g	30 g	40 g	Esmer keten tohumu
5 g	7,5 g	10 g	Tuz

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı, ekmek ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın.

Servis ipucu: Bu ekmek soslu yemek, av eti ve beyaz etin yanında mükemmeldir.

Tam
Buğday
Ekmeği

PROG. 8

Hızlı
Buğday
Ekmeği

PROG. 9



Havuçlu ekmeğ

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
12 cl	18 cl	24 cl	Su
6 cl	9 cl	12 cl	Havuç suyu
1 çk	1½ çk	2 çk	Kuru fırın mayası
300 g	455 g	600 g	Geleneksel un (T65)
3 g	4,5 g	6 g	Gluten
6 g	9 g	12 g	Tuz
60 g	90 g	120 g	Rendelenmiş havuç**

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı, ekmeğ ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın. **Sesli sinyali** duyunca arkasında (**)
işareti bulunan malzemeleri sırasıyla ekleyin.

Servis ipucu: Bu ekmeğ aperatiflerin veya fransız usulü et sotenin yanında mükemmeldir.

Tam
Buğday
Ekmeği

PROG. 8

Hızlı
Buğday
Ekmeği

PROG. 9

Tuzsuz ekmeğ

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
200 ml	270 ml	400 ml	Su
350 g	480 g	700 g	T55 un
½ çk	1 çk	1 çk	Kuru fırın mayası
50 g	75 g	100 g	Susam tohumu**

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı, ekmeğ ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın. **Sesli sinyali** duyunca arkasında (**)
işareti bulunan malzemeleri sırasıyla ekleyin.

Fransız
Ekmeği

PROG. 6



Çavdar ekmeği

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
95 ml	140 ml	190 ml	Su
60 g	90 g	230 g	Yoğurt
½ çk	1 çk	1½ çk	Tuz
10 g	15 g	20 g	Şeker
½ yk	1 yk	1½ yk	Ayçiçek yağı
1½ yk	2 yk	2½ yk	Malt
75 g	110 g	145 g	Ekmeğ unu (T55)
140 g	210 g	280 g	Çavdar unu
10 g	15 g	20 g	Kakao tozu
1 çk	1½ çk	2 çk	Kuru fırın mayası
½	½	1	Kişniş tozu

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı, ekmeğ ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın.

Çavdar
Ekmeği

PROG. 10

İsteğe göre:
pişirmeye başlamadan hemen önce kişniş tohumları ekleyin.



Çok hızlı ekmek

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
210 ml	285 ml	360 ml	35°C'de sıcak su
3 yk	1 yk	1½ yk	Ayçiçek yağı
½ çk	1 çk	1½ çk	Tuz
2 yk	3 yk	1 yk	Şeker
1½ yk	2 yk	2½ yk	Süt tozu
325 g	445 g	565 g	T55 un
1½ çk	2 ½ çk	3 çk	Kuru fırın mayası

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı, ekmek ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın.

Tatlı Çörek

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
1	2	2	Çırpılmış yumurta
115 g	145 g	230 g	Eritilmiş tereyağı
1 çk	1 çk	2 çk	Tuz
2 ½ yk	3 yk	5 yk	Şeker
55 ml	60 ml	110 ml	Süt (sıvı)
280 g	365 g	560 g	T55 un
1½ çk	2 çk	3 çk	Kuru fırın mayası

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı, ekmek ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın.

Servis ipucu: 1 çay kaşığı portakal çiçeği suyu.

Tatlı Ekmek

PROG. 7



Kugelhopf

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
1	2	2	Çırpılmış yumurta
100 g	125 g	200 g	Eritilmiş tereyağı
1 çk	1 çk	2 çk	Tuz
3 yk	4 yk	6 yk	Şeker
60 ml	80 ml	120 ml	Süt (sıvı)
250 g	325 g	500 g	T55 un
1½ çk	2 çk	3 çk	Kuru fırın mayası
20 g	40 g	40 g	Tane badem**
70 g	100 g	140 g	Kuru üzüm**

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı, ekmek ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın. **Sesli sinyali** duyunca arkasında (**) işareti bulunan malzemeleri sırasıyla ekleyin.

Servis ipucu: Kuru üzümleri 1 saat konyakta bekletin.

Tatlı Ekmek

PROG. 7



Sandviç ekmeği

Tatlı Ekmek
PROG. 7

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
120 ml	210 ml	240 ml	Soğut süt
1	1	2	Yumurta
¾ çk	1 çk	1 1/3 çk	Kuru fırın mayası
275 g	410 g	550 g	T55 un
3 g	5 g	7 g	Gluten
20 g	30 g	40 g	Şeker
1 çk	½ çk	2 çk	Tuz
35 g	55 g	75 g	Tereyağı**

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı, ekmek ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın. **Sesli sinyali** duyunca arkasında (**) işareti bulunan malzemeleri sırasıyla ekleyin.



Ballı ve bademli ekmeği

Fransız
Ekmeği
PROG. 6

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
140 ml	210 ml	280 ml	Su
½ çk	¾ çk	1 çk	Kuru fırın mayası
¾ çk/yk	1 çk/yk	½ çk/yk	Tuz
70 g	100 g	140 g	Bal
225 g	340 g	450 g	T55 un
70 g	100 g	140 g	Kıyılmış ve kavrulmuş badem**

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı, ekmek ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın. **Sesli sinyali** duyunca arkasında (**) işareti bulunan malzemeleri sırasıyla ekleyin.

Pizza hamuru

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
160 ml	240 ml	320 ml	Su
1 yk	1½ yk	2 yk	Zeytinyağı
½ çk	1 çk	1½ çk	Tuz
320 g	480 g	640 g	T55 un
½ çk	1 çk	1½ çk	Kuru fırın mayası

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı seçin ve **START** (BAŞLAT) düğmesine basın.

Taze makarna

Elde edilen miktar			Malzemeler
500 g	750 g	1000 g	
45 ml	50 ml	90 ml	Su
3	3	6	Çırpılmış yumurta
1 tutam	½ çk	1 çk	Tuz
375 g	500 g	750 g	T55 un

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı seçin ve ardından **START** (BAŞLAT) düğmesine basın.

Makarna Hamuru

PROG. 12



Bademli kek

Malzemeler		1000 g	
200 g	Çırpılmış yumurta*	3 yk	Koyu rom
1 tutam	Tuz*	180 g	Kıyılmış badem
190 g	Şeker*	210 g	Tam buğday unu (T150)**
145 g	Eritilmiş tereyağı	3 çk	Kimyasal maya**

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Öncelikle arkasında (*) işareti bulunan malzemeleri koyup koyu hale gelene kadar birlikte çırpin. Arkasında (**) işareti olan malzemeleri elekten geçirip karışıma ekleyin. Belirtilen programı ve kabartma seviyesini seçin ve ardından **START** (BAŞLAT) düğmesine basın.

Kek

PROG. 13



Yulaf lapası

Yulaf lapası
PROG. 15

Malzemeler	Elde edilen miktar	500 g
600 ml	Süt	
100 g	Yulaf gevreği	
1 çk	Tuz veya şeker	

Malzemeleri aşağıdaki sırayla bir kaba dökün. Belirtilen programı seçin. Önce + sonra **START** düğmelerine basarak programın süresini 15 dakikaya kadar arttırın.

Servis ipucu: Daha katı bir yulaf lapası istiyorsanız 5 dakika pişirebilirsiniz. Daha lezzetli hale getirmek için son olarak bal, tarçın, kıyılmış kayısı ve ayıklanmış fındık ekleyin.

Durum-buğdayı irmik lapası

Yulaf lapası
PROG. 15

Malzemeler	Elde edilen miktar	350 g
350 ml	Süt	
50 g	Durum buğdayı irmiği	
1 çk	Tuz veya şeker	

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı seçin, + düğmesine basarak program uzunluğunu 10 dakikaya getirin ve **START** (BAŞLAT) düğmesine basın.



Pirinç

Kahvaltılık
gevrekler
PROG. 16

Malzemeler	Elde edilen miktar	500 g
200 g	Pirinç	
400 ml	Su	
½ çk	Tuz	

Malzemeleri yukarıdaki sırayla bir kaba dökün. Belirtilen programı seçin. Önce + sonra **START** düğmelerine basarak programın süresini 30 dakikaya kadar arttırın.

Servis ipucu: Pirinç yerine darı kullanın.

Karabuğday (sarrazin)

Malzemeler	Elde edilen miktar	500 g
450 ml	Su	
200 g	Karabuğday	
1/2 çk	Tuz	

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Belirtilen programı seçin, + düğmesine basarak program uzunluğunu 30 dakikaya getirin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın.

Servis ipucu: Servis ederken 1 yemek kaşığı tereyağ ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.

Kahvaltılık
gevrekler

PROG. 16



TR

Kompostolar ve reçeller

Malzemeler	
580 g	Çilek, şeftali, veya kayısı
360 g	Şeker
1	Limonun suyu
30 g	Pektin

Meyveleri gelişi güzel şekilde kesin ve doğrayın. Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun.

Reçel

PROG. 17



LAPA, TAHILLAR & REÇELLER



Yoğurt

Yoğurt
PROG. 18

Malzemeler	Elde edilen miktar	850 g
750 ml	Tam yağlı süt	
125 g	Yoğurt	

Malzemeleri yoğurt kabına dökün ve düz bir karışım elde edene kadar karıştırın. Bıçağı çıkardıktan sonra kabı kapağıyla birlikte gövdeye yerleştirin. Belirtilen programı seçin. Önce + sonra **START** düğmelerine basarak programın süresini 9 dakikaya kadar arttırın.

İpucu: Kremli bir sonuç için yoğurdu filtre aksesuarı ile filtreleyin! Daha sıkı bir kıvam için programın süresini 12 saate çıkarın. Yoğurt, kapağı kapalı olarak buzdolabında saklanmalı ve en geç 7 gün içerisinde tüketilmesi gerekir.

Ayran

Malzemeler	Elde edilen miktar	1 L
900 ml	Yarım yağlı süt	
125 g	Yoğurt	
3 yk	Tuz	

Ayran
PROG. 19

Malzemeleri yoğurt kabına dökün ve homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Bıçağı çıkardıktan sonra kabı kapağıyla birlikte gövdeye yerleştirin. Belirtilen programı seçin. Önce + sonra **START** düğmelerine basarak programın süresini 6 dakikaya kadar arttırın. Program tamamlandıktan sonra yoğurdu kapağı kapalı olarak 4 saat buzdolabında dinlendirin. Tüketmeden önce karıştırın.

Öneri: Ayranı kapaklı şekilde daima buzdolabında saklayın ve en fazla 7 gün içinde tüketin.



Süzme peynir

Çökelek peyniri
PROG. 20

Malzemeler	Elde edilen miktar	550 g
1.5 L	Tam yağlı süt	
45 ml	Limon suyu	
1 (125 g)	Yoğurt	
1 tutam	Tuz	

Tüm malzemeleri karıştırın ve gövde kısmına dökün. Belirtilen programı seçin. Önce + sonra **START** düğmelerine basarak programın süresini 3 dakikaya kadar arttırın. Program bittiğinde 1 ila 2 dk. boyunca suyunu akıtın.

Servis ipucu: Daha lezzetli hale getirmek için kıyılmış taze frenk soğanı ekleyin. En iyi sonuçlar için en mümkün olan en taze malzemeleri kullanın. Tüm araç gereçlerin temiz olduğundan emin olun. Süzme peyniri kapaklı şekilde daima buzdolabında saklayın ve en fazla 3 gün içinde tüketin.





CO JE TŘEBA VĚDĚT

P 47 - 51

- Úvod
- Recepty bez lepku
- Příprava
- Odměřování



BEZLEPKOVÝ

P 52 - 53



PRO ZDRAVÍ

P 54 - 55



KLASICKÉ

P 56 - 57



TĚSTOVINY & KOLÁČE

P 58



OVESNÁ KAŠE, CEREÁLIE & MARMELÁDY

P 59 - 60



MLÉČNÉ VÝROBKY

P 61

Úvod

Věnujte pozornost těmto několika úvodním stránkám, obsahují informace důležité pro správné použití Vašich receptů.

Mouka: obilná mouka se dělí do tříd v závislosti na množství otrub, které obsahuje, a na podílu popelovin (minerální látky, které zůstanou po spalování v peci při 900°C).

- Bílá mouka pro jemné pečivo: pšeničná polohrubá mouka (T45)
- Chlebová mouka: speciální chlebová mouka, pekařská mouka pro bílý chléb, bílá mouka, obilná mouka: pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)
- Tmavá mouka (T80 • Celozrnná mouka (T110, T150)

Poznámka: žitná mouka se klasifikuje: T70, T130 a T170. Čísla vyjadřují, zda mouka obsahuje více či méně otrub, vlákniny, vitamínů, minerálů a oligo-elementů.

Při použití většího množství mouky s vysokým obsahem otrub získáme méně nadýchaný bochník. Nutné množství vody se bude měnit v závislosti na typu mouky. Dávejte pozor na konzistenci těsta, které po zformování do bochánku musí být pružné a elastické a nesmí se lepit na pečicí nádobu.

Mouky mohou být tříděny do dvou skupin: s vysokým obsahem otrub získáme méně nadýchaný bochník. Nutné množství vody se bude měnit v závislosti na typu mouky. Dávejte pozor na konzistenci těsta, které po zformování do bochánku musí být pružné a elastické a nesmí se lepit na pečicí nádobu.

Bezlepková mouka: existuje velké množství nechlebových mouk, které neobsahují lepek. Nejznámější je pohanková mouka, rýžová mouka (bílá nebo celozrnná), mouka z quinoi, kukuřičná, kaštanová nebo mouka ze čiroku. Aby bylo možné napodobit elasticitu lepku, je třeba smíchat několik nechlebových mouk a přidat zahušťovadla.

Zahušťovadla: pro správnou konzistenci a napodobení elasticity lepku můžete přidat xanthanovou gumu a/ nebo guarovou mouku .

Pekařské droždí (*saccharomyces cerevisiae*): Jedná se o živý výrobek důležitý pro výrobu chleba. Existuje v několika formách: čerstvé v malých kostkách, sušené aktivní, jež je nutno zalít vodou, sušené instantní nebo tekuté. Je prodáváno v hypermarketech (pekařství nebo oddělení čerstvých výrobků), ale můžete ho rovněž koupit u Vašeho pekaře. Jestliže použijete čerstvé droždí, nezapomeňte ho mezi prsty rozmělnit, aby se snáze rozpustilo.

Ekvivalence množství / hmotnost mezi sušeným droždím, čerstvým droždím a tekutým droždím:

Sušené droždí (p.l.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Sušené droždí (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Čerstvé droždí (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekuté droždí (v ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Pokud používáte čerstvé droždí, znásobte třemi množství uvedené pro sušené droždí. Pro přípravu bezlepkového chleba bude třeba použít bezlepkové droždí.

Kvásek: můžete ho použít namísto droždí. Je to přírodní dehydrovaný kvásek, který je možno koupit v obchodech se zdravou výživou, na trzích nebo u pekaře (2 polévkové lžice na 500 g mouky).

Prášek do pečiva: může sloužit pouze k přípravě koláčů nebo moučníků a nikdy není používán při přípravě chleba

Tekutiny: suma teplot vody, mouky a pokojové teploty by měla být 60°C. Pravidlem je použití vody s teplotou

18-20°C, kromě léta, kdy by měla být použita chlazená voda.

Sůl: je důležitá pro výrobu chleba a musí být přesně dávkována. Dejte si pozor, abyste vždy používali jemnou sůl (pokud možno nerafinovanou).

Cukr: účastní se procesu kynutí, nasycuje droždí a dodává chlebu krásnou zlatavou kůrku. Stejně jako sůl musí být přesně dávkován a nesmí přijít do přímého kontaktu s droždím.

Ostatní přísady:

Tuk: způsobuje, že chléb je měkký a chutný. Je možno použít všechny typy tuků. Jestliže použijete máslo, nakrájejte ho na malé kousky, aby se snadno smíchalo s těstem.

Mléko a mléčné výrobky: mění chuť a konzistenci chleba a mají emulgační účinek, který dodává stříde krásný vzhled. Můžete použít čerstvé výrobky, nebo přidat trochu sušeného mléka.

Vejsce: obohacují těsto, vylepšují barvu chleba a podporují správný vývoj střídy.

Příchutě a bylinky: do chleba mohou být přidávány všechny typy přísad, jen je třeba dávat tyto přísady do nádoby až při zvukovém signálu přístroje, aby nebyly rozdrceny při hnětení těsta (kromě přísad v prášku).

Vaše pekárna zajistí všechny etapy výroby chleba, od vykynutí po pečení. Zbývá Vám pouze nechat ho před ochutnáním chladnout na stojánku po dobu 1 hodiny.

Recepty bez lepku

Používání programů

Menu 1, 2 a 3 je třeba použít pro přípravu bezlepkového chleba nebo koláčů. Pro každý z těchto programů *je dostupná pouze jedna hmotnost*.

Pro každý program je k dispozici jen jedna hmotnost.

Bezlepkový chléb a koláče jsou v hodné pro osoby alergické na lepek (celiakie), který je přítomný v mnoha obilovinách (pšenice, žito, oves, ječmen, kamut, špalda, atd.).

Je důležité vyhnout se kontaminaci přimícháním mouky s lepkem. Pořádně umyjte nádobu, vařečky a všechny pomůcky dříve, než je použijete při přípravě bezlepkového chleba nebo koláčů. Zkontrolujte, zda používáte bezlepkové droždí.

Premixy nebo směsi

Bezlepkové recepty byly vytvořeny na základě premixů (nazývaných také předpřipravené směsi) pro bezlepkový chléb typu **Schär** nebo **Valpiform**.

Tyto bezlepkové premixy lze zakoupit v obchodech a/nebo ve specializovaných prodejnách. K dispozici jsou rovněž na internetu.

Možné odlišné výsledky

Různé značky premixů bez lepku mohou dosahovat různých výsledků.

Je možné, že budete muset recepty trochu přizpůsobit a vyzkoušet, než dosáhnete nejlepších výsledků.

Potřebujete například upravit množství tekutiny podle konzistence těsta. Těsto by mělo být pružné, ale nikoliv tekuté. Těsto na koláč by naopak mělo být spíše tekuté.



Příliš tekuté



OK



Příliš suché

Příprava

Předtím, než začnete připravovat bezlepkové pečivo podle následujících receptů, ujistěte se, že použité ingredience opravdu neobsahují lepek.

Dříve, než začnete připravovat bezlepkové pečivo dle receptů, ujistěte se, že všechny použité přísady jsou opravdu bezlepkové, jak je uvedeno na obale.

Přinášíme několik jednoduchých pravidel a doporučení pro přípravu bezlepkového chleba.

Konzistence bezlepkové mouky neumožňuje optimální smíšení: doporučujeme prosít směsi mouky bez droždí, aby se nevytvořily hrudky.

Stejně tak při hnětení bude třeba si vypomoci: soustředte nesmíšené suroviny ze stěn směrem do středu pomocí vařečky (dřevěné nebo plastové) a vše promíchejte.

Když přidáváte ingredience a ony se lepí na stěny, postrčte je směrem do středu nádoby pomocí vařečky (dřevěné nebo plastové, abyste nepoškrábali povrch).

Bezlepkový chléb bude mít hustší konzistenci a světlejší barvu než normální chléb.

Bezlepkový chléb nevykyne jako tradiční chléb a zůstane nahoře často plochý.

Povaha ingrediencí používaných na přípravu bezlepkového chleba neumožňuje spečení dozlatova. Chléb zůstane na povrchu bílý.



Odměrování

Použijte dodanou lžíci na dávkování v č.l. nebo p.l.



Příprava kynutého těsta

Ingredience	500 g
Voda	190 ml
Sušené droždí	1 č.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá T550	320 g
Sůl	1 č.l.

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Vyberte příslušný program. Zastavte program po 29 minutách a nechte odpočinout 1h při 20°C, poté uložte na 24 h do teploty 4°C.

Doporučen: Vykynuté těsto můžete skladovat až 48 hodin.

Těsto

PROG. 11





Chléb se sušenými rajčaty

Slaný
bezlepkový
chléb

PROG. 1

Ingredience

Voda 30°C	380 ml	Mouka z quinoi*	40 g
Olivový olej	40 ml	Kukuřičná mouka*	40 g
Provensálské koření	3 č.l.	Premix*	340 g
Sušené bezlepkové droždí	2 č.l.	Sušená rajčata**	150 g
Sůl	1 č.l.		

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosijte všechny ingredience označené (*). Zvolte uvedený program, úroveň propečení a stiskněte **START**. Nechte sušená rajčata vykapat (odstraňte přebytečný olej pomocí papírové utěrky). Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené (**).

Celozrnný chléb

Ingredience

Voda 30°C	420 ml	Mouka z celozrnné rýže*	40 g
Sušené bezlepkové droždí	2 č.l.	Premix*	340 g
Sůl	1 č.l.	Kukuřičné vločky**	25 g
Mouka z quinoi*	40 g	Sesamová semínka**	50 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosijte všechny ingredience označené (*). Přidejte a promíchejte suroviny označené (**) nebo 75 g směsi semínek na chléb (slunečnice, len, proso, sezam, mák). Zvolte uvedený program, úroveň propečení a stiskněte **START**.

Slaný
bezlepkový
chléb

PROG. 1



Brioška

Sladký
bezlepkový
chléb

PROG. 2

Ingredience

	Premix Schär	Premix Valpiform
Mléko 30°C*	140 ml	200 ml
Rozšlehaná vejce*	4	4
Sušené bezlepkové droždí	2 č.l.	2 č.l.
Sůl*	1 č.l.	1 č.l.
Cukr*	60 g	60 g
Rozpuštěné máslo*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosijte všechny ingredience označené (*). Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.

Foto s Premix Valpiform.

Sladký
bezlepkový
chléb

PROG. 2

Čokoládový bochánek

Ingredience

Mléko 30°C*	280 ml	Cukr*	2 p.l.
Rozšlehaná vejce*	2	Rozpuštěné máslo*	55 g
Sušené bezlepkové droždí*	2 č.l.	Premix	420 g
Sůl*	1 č.l.	Čokoládové kousky**	100 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosíjte všechny ingredience označené (*). Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(**).

Slaný koláč se šunkou a sýrem

Ingredience

Mléko 30°C*	80 ml	Premix na sladké pečivo**	300 g
Rozšlehaná vejce*	4	Prášek do pečiva**	2 č.l.
Olivový olej*	100 g	Kostičky šunky***	250 g
Sůl*	1 č.l.	Zelené olivy***	40 g
Pepř	1 g	Strouhaný sýr***	110 g
Rozpuštěné máslo	20 g		

Smíchejte metličkou všechny suroviny označené (*). Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Přidejte a smíchejte prosáté suroviny označené (**). Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené (***)

Bezlepkový
koláč

PROG. 3



BEZLEPKOVÝ

Kaštanový koláč

Ingredience

Mléko 30°C*	20 ml	Sušené droždí**	2 č.l.
Rozšlehaná vejce*	3	Rozpuštěné máslo	100 g
Sůl*	1 g	Vanilkový extrakt	1 č.l.
Kaštanová mouka**	165 g	Hnědý rum	1 p.l.
Kukuřičná mouka**	50 g	Cukr krystal	165 g

Smíchejte metličkou všechny suroviny označené (*). Přidejte a smíchejte prosáté suroviny označené (**). Dejte zbylé suroviny do nádoby ve správném pořadí. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.

Bezlepkový
koláč

PROG. 3





Venkovský chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Slunečnicový olej	1,5 p.l.	2 p.l.	3 p.l.
Sůl	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Cukr	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.
Sušené mléko	0,5 p.l.	0,5 p.l.	1 p.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	170 g	235 g	340 g
Celozrnná mouka (T150)	80 g	110 g	160 g
Žitná mouka (T130)	80 g	110 g	160 g
Suché droždí	0,5 č.l.	1 č.l.	1 č.l.

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.

Celozrnný chléb

PROG. 8

Rychlý celozrnný chléb

PROG. 9

Celozrnný chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	205 ml	270 ml	410 ml
Slunečnicový olej	1,5 p.l.	2 p.l.	3 p.l.
Sůl	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Cukr	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	130 g	180 g	260 g
Celozrnná mouka (T150)	200 g	270 g	400 g
Sušené droždí	1 č.l.	1 č.l.	2 č.l.

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.

Celozrnný chléb

PROG. 8

Rychlý celozrnný chléb

PROG. 9



Lněný chléb z kynutého těsta

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	17 cl	25,5 cl	34 cl
Kynuté těsto (viz strana 51)	75 g	115 g	150 g
Suché droždí	3/4 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Pšeničná mouka hladká polosvětlá T65	260 g	390 g	520 g
Žluté lněné semínko	20 g	30 g	40 g
Hnědé lněné semínko	20 g	30 g	40 g
Sůl	5 g	7,5 g	10 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.

Doporučení na přílohy: Lněný chléb se výborně hodí k omáčkám, zvěřině nebo bílému masu.

Celozrnný chléb

PROG. 8

Rychlý celozrnný chléb

PROG. 9

Mrkvový chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	12 cl	18 cl	24 cl
Mrkvová šťáva	6 cl	9 cl	12 cl
Suché droždí	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Pšeničná mouka hladká polosvětla T65	300 g	455 g	600 g
Lepek	3 g	4,5 g	6 g
Sůl	6 g	9 g	12 g
Strouhaná mrkev**	60 g	90 g	120 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(**).

Doporučení na přílohy: tento chléb je ideální k syrové zelenině nebo k hovězímu po burgundsku.

Celozrnný
chléb

PROG. 8

Rychlý
celozrnný
chléb

PROG. 9

Chléb bez soli

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	350 g	480 g	700 g
Suché droždí	0,5 č.l.	1 č.l.	1 č.l.
Sesamová semínka**	50 g	75 g	100 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(**).

Francouzský
chléb

PROG. 6



PRO ZDRAVÍ



Žitný chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Sůl	1/2 č.l.	1 č.l.	1 1/2 č.l.
Cukr	10 g	15 g	20 g
Slunečnicový olej	1/2 p.l.	1 p.l.	1 1/2 p.l.
Slad	1 1/2 p.l.	2 p.l.	2 1/2 p.l.
Chlebová mouka (T55)	75 g	110 g	145 g
Žitná mouka	140 g	210 g	280 g
Kakaový prášek	10 g	15 g	20 g
Sušené droždí	1 č.l.	1 1/2 č.l.	2 č.l.
Sušený koriandr	1/2 č.l.	1/2 č.l.	1 č.l.

Nalijte přísady do nádoby v uvedeném pořadí. Zvolte uvedený program, hmotnost chleba, úroveň zhnědnutí a stiskněte **START**.

Žitný chléb

PROG. 10

Volitelné:
Těsně před začátkem pečení přidejte koriandr.



Super rychlý chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Vlažná voda 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
Slunečnicový olej	3 č.l.	1 p.l.	1,5 p.l.
Sůl	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Cukr	2 č.l.	3 č.l.	1 p.l.
Mléko v prášku	1,5 p.l.	2 p.l.	2,5 p.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	325 g	445 g	565 g
Suché droždí	1,5 č.l.	2,5 č.l.	3 č.l.

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.

Rychlý
základní
bílý chléb
PROG. 5

Brioška

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Rozšlehaná vejce	1	2	2
Změkklé máslo	115 g	145 g	230 g
Sůl	1 č.l.	1 č.l.	2 č.l.
Cukr	2,5 p.l.	3 p.l.	5 p.l.
Mléko (tekuté)	55 ml	60 ml	110 ml
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	280 g	365 g	560 g
Suché droždí	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.

Volitelné: 1 č.l. pomerančové esence.

Sladký
chléb

PROG. 7



Kugelhopf

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Rozšlehaná vejce	1	2	2
Změkklé máslo	100 g	125 g	200 g
Sůl	1 č.l.	1 č.l.	2 č.l.
Cukr	3 p.l.	4 p.l.	6 p.l.
Mléko (tekuté)	60 ml	80 ml	120 ml
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	250 g	325 g	500 g
Suché droždí	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.
Celé mandle**	20 g	40 g	40 g
Hrozinky**	70 g	100 g	140 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(**).

Doporučení: namočte hrozinky na 1 hodinu předem do pálenky.

Sladký
chléb

PROG. 7



Sladký bílý chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Studené mléko	120 ml	210 ml	240 ml
Vejce	1	1	2
Suché droždí	2/3 č.l.	1 č.l.	1 1/3 č.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	275 g	410 g	550 g
Lepek	3 g	5 g	7 g
Cukr	20 g	30 g	40 g
Sůl	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.
Máslo**	35 g	55 g	75 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(**).

Sladký
chléb

PROG. 7



Chléb s medem a mandlemi

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Suché droždí	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.
Med	70 g	100 g	140 g
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	225 g	340 g	450 g
Nasekané pražené mandle**	70 g	100 g	140 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(**).

Francouzský
chléb

PROG. 6



CS

KLASICKÉ



Pizza

Těsto
PROG. 11

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	320 ml
Olivový olej	1 p.l.	1,5 p.l.	2 p.l.
Sůl	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	320 g	480 g	640 g
Suché droždí	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program a stiskněte **START**.

Čerstvé těstoviny

Těstoviny
PROG. 12

Ingredience	Dosažené množství		
	500 g	750 g	1000 g
Voda	45 ml	50 ml	90 ml
Rozšlehaná vejce	3	3	6
Sůl	1 špetka	0,5 č.l.	1 č.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	375 g	500 g	750 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program a stiskněte **START**.



Mandlový koláč

Koláč
PROG. 13

Ingredience	1000 g		
Rozšlehaná vejce*	200 g	Hnědý rum	3 p.l.
Sůl*	1 špetka	Mandle v prášku	180 g
Cukr*	190 g	Celozrnná mouka (T150)**	210 g
Změklé máslo	145 g	Prášek do pečiva**	3 č.l.

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte metličkou všechny suroviny označené (*). Smíchejte a prosijte všechny ingredience označené (**). Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.

Ovesná kaše s celými ovesnými vločkami

Ingredience	Dosažené množství
Mléko	650 g
Ovesné vločky	600 ml
Sůl nebo cukr	100 g
	1 č.l.

Vložte přísady do nádoby v předepsaném pořadí. Vyberte příslušný program. Zvyšte délku programu až na 15 minut stiskem + a poté stiskněte **START**.

Návrh na servírování: Máte-li ovesnou kaši raději méně tekutou, můžete dobu vaření prodloužit o 5 minut. Pro zlepšení chuti můžete na závěr přidat med, citron, nakrájené meruňky a lískové ořechy.

Krupicová kaše z tvrdé pšenice

Ingredience	Dosažené množství
Mléko	350 g
Krupice z tvrdé pšenice	350 ml
Sůl nebo cukr	50 g
	1 č.l.

Nalijte přísady do nádoby v uvedeném pořadí. Zvolte uvedený program, podržením tlačítka + prodlužte dobu programu až na 10 minut a stiskněte **START**.



Rýže

Ingredience	Dosažené množství
Rýže	500 g
Voda	200 g
Sůl	400 ml
	1/2 č.l.

Vložte přísady do nádoby v předepsaném pořadí. Vyberte příslušný program. Zvyšte délku programu až na 30 minut stiskem + a poté stiskněte **START**.

Návrh na servírování: místo rýže můžete použít proso.




Pohanka (pohanka obecná)

Obiloviny
PROG. 16

Ingredience	Dosažené množství
	540 g
Eau	450 ml
Sarrasin	200 g
Sel	1/2 č.l.

Nalijte přísady do nádoby v uvedeném pořadí. Zvolte uvedený program, podržením tlačítka + prodlužte dobu programu až na 30 minut a stiskněte **START**.

 **Návrh na servírování:** Při servírování přidejte 1 lžici másla a míchejte, dokud se nerozpustí.



Kompoty a zavařeniny

Džem
PROG. 17

Ingredience	
Jahody, broskve, rebarbora nebo meruňky	580 g
Cukr	360 g
Šťáva z 1 citronu	1
Pektin	30 g

Nakrájejte a nasekejte ovoce. Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu.

Jogurtovače

Ingredience	Dosažené množství
	850 ml
Plnotučné mléko	750 ml
Jogurt	125 g

Vložte přísady do kelímku od jogurtu a promíchejte, dokud nedosáhnete stejnorodé hmoty. Poté, co odstraníte lopatku, vložte kelímek i s víčkem do nádoby. Vyberte příslušný program. Zvyšte délku programu až na 9 hodin stiskem + a poté stiskněte **START**.

Upozornění: aby byl jogurt ještě jemnější, můžete jej procedit přes filtr, který je dodáván jako příslušenství. Tužší konzistence dosáhnete zvýšením doby programu až na 12 hodin. Jogurt uchovávejte s víčkem v lednici a spotřebujte do maximálně 7 dnů.

Tekutý jogurt

Ingredience	Dosažené množství
	1 L
Polotučné mléko	900 ml
Jogurt	125 g
Med	3 p.l.

Vložte přísady do kelímku od jogurtu a promíchejte, dokud nedosáhnete stejnorodé hmoty. Poté, co odstraníte lopatku, vložte kelímek i s víčkem do nádoby. Vyberte příslušný program. Zvyšte délku programu až na 6 hodin stiskem + a poté stiskněte **START**. Jakmile bude program u konce, nechte jogurt uležet s nasazeným víčkem v lednici po dobu 4 hodin. Před konzumací promíchejte.

Upozornění: Tekutý jogurt vždy uchovávejte v lednici, zakrytý víkem, a spotřebujte jej nejpozději do 7 dnů.

Pitný jogurt

PROG. 19



Cottage cheese (sýr tvarohového typu)

Ingredience	Dosažené množství
	550 g
Plnotučné mléko	1.5 L
Citron	45 ml
Jogurt	1 (125 g)
Sůl	1 špetka

Smíchejte všechny přísady a vložte je do nádoby. Vyberte popsáný program. Zvyšte délku programu až na 3 hodiny stiskem + a poté stiskněte **START**. Jakmile je program u konce, nechte odkapat po dobu 1 až 2 min.

Návrh na servírování: pro zlepšení chuti přidejte čerstvě nakrájenou pažitku. Pro dosažení nejlepšího výsledku používejte co možná nejčerstvější přísady. Veškeré vybavení musí být zcela čisté. Cottage cheese vždy uchovávejte v lednici, zakrytý víkem, a spotřebujte jej nejpozději do 3 dnů.



TUDNIILLIK

- Bevezetés
- A gluténmentes receptekhez
- Mértékek
- Felkészülés a tészta kelesztésére

P 62 - 66



GLUTÉNMENTES

P 67 - 68



WELLNESS

P 69 - 70



KLASSZIKUS

P 71 - 72



TÉSZTÁK & SÜTEMÉNYEK

P 73



KÁSA, GABONAFÉLÉK & LEKVÁROK

P 74 - 75



TEJTERMÉKEK

P 76

Bevezetés

Szenteljen figyelmet ezen bevezető oldalaknak, mert fontos információkat tartalmaznak a receptek helyes felhasználását illetően.

Liszt: a gabonaliszt osztályokba sorolható, aszerint mennyi gabonafajtát tartalmaz és a hamu arányától függően (ásványi anyagok, amelyek megmaradnak a sütőben való 900°C-os sütés után)

- Fehérliszt a finom tésztákhoz: búzaliszt (T45)
- Kenyérliszt: speciális kenyérliszt, pékliszt a fehér kenyérhez, fehér liszt, gabonaliszt (T55)
- Barna liszt (T80)
- Teljeskiőrlésű liszt (T110, T150)

Megjegyzés: a rozsliszt osztályozása: T70, T130 és T170. A számok azt mutatják, hogy a liszt több, vagy kevesebb korpát, rostokat, vitaminokat, ásványi anyagokat és oligo-elemeket tartalmaz.

A szükséges vízmennyiség a liszt milyenségétől függően változik. Vigyázzon a tészta állagára, amelynek a formázáskor rugalmasnak kell lennie és nem szabad az edény falához tapadnia.

A liszteket két csoportra oszthatjuk: kenyérsütésre alkalmas (Glutént tartalmaz: búzaliszt, kamutliszt) és kenyérsütésre nem alkalmas (rozsa, kukorica, hajdina, gesztenye...), ezeket csak kiegészítőként használjuk a kenyérlisztekhez (10-től 50%-ig).

Gluténmentes liszt: Nagy számú, kenyérsütésre nem alkalmasnak tartott (glutént nem tartalmazó) liszt létezik. A legismertebb a „fekete lisztnek” nevezett hajdina-, a rizs- (fehér vagy teljes kiőrlésű), a quinoa-, a kukorica- a gesztenye- és a cirokliszt. Ahhoz, hogy a glutén rugalmasságát megpróbáljuk imitálni, feltétlenül többfajta nem kenyérlisztet kell összekeverni és sűrítőanyagokat kell hozzájuk adni.

Sűrítőanyagok: a megfelelő állag és a glutén által biztosítotthoz hasonló rugalmasság eléréséhez xantángumit és/vagy guarlisztet is tehet a készítményekbe.

Sütőélesztő (*saccharomyces cerevisiae*): A kenyérfőzés fontos alapanyaga. Többféle formában forgalmazzák: frissen kis kockákban, aktív szárított, vízzel kell leönteni, szárított, instant vagy folyékony. Forgalmazzák nagy áruházláncokban (pékségekben vagy friss készítményként), de megvásárolható a pékeknél is. Amennyiben friss élesztőt használ, ne felejtse el szétmorzsolni, hogy jobban feloldódjon.

A szárított sütőélesztő, a friss élesztő és a folyékony élesztő mennyiségi / súly megfelelése:

Szárított sütőélesztő (ek)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Szárított sütőélesztő (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Friss élesztő (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Folyékony élesztő (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Friss élesztő használata esetén szorozza meg hárommal a receptben megadott szárított sütőélesztő súlyát. A gluténmentes kenyerek készítéséhez speciális gluténmentes élesztőt kell használni.

Erjesztett kovász: az élesztő helyett lehet használni. Természetes szárított- dehidratált kovász, amelyet biológiai üzletekben lehet vásárolni. (2 nagy kanál 500 g liszthez).

Sütőpor: kalácsok, desszertek készítéséhez használatos és sosem használják kenyérfőzéshez.

Folyadék: Az összetevőknek szobahőmérsékletűeknek kell lenniük. Mint általában, használjon 18-20°C-os csapvizet, kivéve nyáron, amikor lehűtött vizet kell használni.

Só: fontos a kenyérfőzésnél és pontosan kell adagolni. Vigyázzon, hogy finom sót használjon (lehetőleg nem finomítottat). Vigyázzon, a só és az élesztő nem érintkezhet egymással a géppel történő dagasztás előtt.

Cukor: az erjesztési folyamatban van szerepe, az élesztőt dúsítja és szép aranybarna színt ad a kenyér héjának. Pontosan kell adagolni, ugyanúgy mint a sót, és nem érintkezhet az élesztővel.

További összetevők:

Zsiradék: a kenyér puhaságát és ízét befolyásolja. Mindenféle zsiradék használható. Amennyiben vaját használ, szeletelje fel kis darabokra, hogy összekeveredjen a tésztával.

A tej és tejtermékek: megváltoztatják a kenyér állagát, a külalakját és emulgáló hatásuk van. Használhat friss készítményeket vagy szárított terméket.

Tojás: a tésztát gazdagítja, javítja a kenyér színét és elősegíti a helyes kenyérbél képződést.

Ízek és gyógynövények: a kenyérhez hozzá lehet adni mindenféle típusú összetevőt, csak meg kell várni a hangjelzést, hogy ne törjenek össze a dagasztás közben (kivéve a por-összetevőket).

Az Ön kenyérsütője biztosítja a kenyérfőzés minden szakaszát a kenyér kelésétől a sütésig. Önnek csak egy feladata van, hagyni kihűlni 1 órán át a kóstolás előtt.

A gluténmentes receptekhez

A programok használata

Az 1-es, 2-es és 3-as menüt gluténmentes kenyerek vagy sütemények készítéséhez kell használni. Mindegyik programhoz *csak egy súly áll rendelkezésre.*

A gluténmentes kenyerek és sütemények a számos gabonában (búza, árpa, rozs, zab, kamut, tönkölybúza, stb.) megtalálható gluténra érzékeny személyek által is fogyasztható.

Fontos, hogy kerüljük a gluténtartalmú lisztekkel való keresztbe szennyezést. Különös gonddal tisztítsa meg a sütőedényt, a lapátokat valamint a gluténmentes kenyerek és sütemények készítésére szolgáló edényeket és eszközöket. Ellenőrizze továbbá, hogy a sütéshez használt élesztő gluténmentes.

A Premixek vagy Mixek

Olyan gluténmentes receptek is kidolgozásra kerültek, amelyek kifejezetten gluténmentes kenyerekhez összeállított (felhasználásra kész keverékeknek is nevezett) készítmények (pl. Schär vagy Valpiform) felhasználásával készülnek.

Ezek a gluténmentes készítmények a kereskedelmi forgalomban és/vagy a szaküzletekben megvásárolhatók. Interneten is megrendelhetők.

A receptek módosítása

Nem mindegyik gluténmentes Premix nyújtja ugyanazt az eredményt.

Lehet, hogy módosítani kell majd a recepteken és kipróbálni párszor annak érdekében, hogy a legjobb eredményt érje el:

A folyadékmennyiséget a tészta állagához kell igazítani. A tésztának relatíve puhának, de nem folyósnak kell lennie. Viszont a sütemények tésztájának inkább folyósnak kell lennie.



Túl folyós



OK



Túl száraz

Előkészítés

Íme, néhány tanács és egyszerű szabály a jól sikerült gluténmentes kenyérhez.

A gluténmentes receptek elkészítése előtt ellenőrizze az összetevők csomagoláson, hogy az összetevők maguk nem tartalmazzak-e glutent.

A gluténmentes lisztek állaga nem teszi lehetővé az optimális keverést: javasoljuk, hogy az élesztő belekeverése előtt szitálja át a lisztkeverékeket. Ezzel elkerülheti a csomósodást.

Sőt, a dagasztás során is elkerül némi segítség: az üst falára tapadt és el nem keveredett hozzávalókat egy (a bevonat megkarcolódásának elkerülése érdekében fa vagy műanyag) spatula segítségével irányítsa az edény közepe felé mindaddig, amíg a hozzávalók jól elkeverednek.

A készítés során hozzáadott hozzávalókat – ha azok az edény falára tapadnak – kanalazza egy (a bevonat megkarcolódásának elkerülése érdekében fa vagy műanyag) spatula segítségével az üst közepe, vagyis a tészta felé.

A gluténmentes kenyér sűrűbb állagú és halványabb színű, mint a normál kenyér.

A gluténmentes kenyér nem tud úgy megdagadni, mint a hagyományos kenyér, és gyakran lapos vknívé áll össze.

A gluténmentes receptekhez felhasznált hozzávalók jellegéből fakadóan a kenyér soha nem lesz igazán aranybarna. A kenyér teteje gyakran elég sápadt marad.



Mértékek

A kk-ban vagy ek-ban megadott mennyiségek kiméréséhez használja a géphez kapott kanalat.



Felkészülés a tészta kelesztésére

Hozzávalók	500 g
Víz	190 ml
Szárított sütőélesztő	1 kk
Világos búzaliszt T55	320 g
Só	1 kk

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a kívánt programot. 29 perc elteltével állítsa le a programot és hagyja pihenni 1 órán keresztül 20°C-on, majd tárolja 24 órán keresztül.

Tanács: Az öregkovász 48 óráig áll el.

Tészta
PROG. 11



Sós
gluténmentes
kenyér

PROG. 1

Kenyér konfitált paradicsommal

Hozzávalók

30°C-os víz	380 ml	Quinoaliszt*	40 g
Olívaolaj	40 ml	Kukoricaliszt*	40 g
Provence-i fűszerkeverék	3 kk	Premix*	340 g
Gluténmentes szárított sütőélesztő	2 kk	Konfitált paradicsom**	150 g
Só	1 kk		

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előzőleg keverje össze és szitálja át a (*)-gal jelölt hozzávalókat. Válassza ki a megadott programot, a sütésérősséget és nyomja meg a **START** gombot. Szárítsa meg a sültkrumplit (a főlegesen olajat itassa fel papírral). A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat.

Magvas kenyér

Hozzávalók

30°C-os víz	420 ml	Teljes kiőrlésű rizsliszt*	40 g
Gluténmentes szárított sütőélesztő	2 kk	Premix*	340 g
Só	1 kk	Kukoricapehely**	25 g
Quinoaliszt*	40 g	Szezámmag**	50 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előzőleg keverje össze és szitálja át a (*)-gal jelölt hozzávalókat. Ezután adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat vagy 75 g kenyérhez való magkeveréket (napraforgó, len, köles, szeszám, mák). Válassza ki a megadott programot, a sütésérősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Sós
gluténmentes
kenyér

PROG. 1



GLUTÉNMENTES

Briós

Hozzávalók

Hozzávalók	Premix Schär	Premix Valpiform
30°C-os tej*	140 ml	200 ml
Felvert tojások*	4	4
Gluténmentes szárított sütőélesztő	2 kk	2 kk
Só*	1 kk	1 kk
Cukor*	60 g	60 g
Olvasztott vaj*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előbb a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje össze. Válassza ki a megadott programot, a sütésérősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Édes
gluténmentes
kenyér

PROG. 2

A fényképen látható sütemény Valpiform Premix-szel készült.



Csokoládés bécsi kenyér

Hozzávalók

30°C-os tej*	280 ml	Cukor*	2 ek
Felvert tojások*	2	Olvasztott vaj*	55 g
Gluténmentes szárított sütőélesztő*	2 kk	Premix	420 g
Só*	1 kk	Csokoládédarabkák**	100 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előbb a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje össze. Válassza ki a megadott programot, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**) -gal jelölt hozzávalókat.

Édes
gluténmentes
kenyér

PROG. 2

Sonkás, sajtos süti

Hozzávalók

30°C-os tej*	80 ml	Sütemény premix**	300 g
Felvert tojások*	4	Sütőpor**	2 kk
Olívaolaj*	100 g	Kockára vágott sonka***	250 g
Só*	1 kk	Zöld olivabogyó***	40 g
Bors	1 g	Reszelt gruyère sajt***	110 g
Olvasztott vaj	20 g		

Először a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje össze habverővel fehéredésig. Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Ezután adja hozzá és keverje el a (**) -gal jelölt és előzőleg átszitált hozzávalókat. Válassza ki a megadott programot, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (***) -gal jelölt hozzávalókat.

Gluténmentes
sütemény

PROG. 3



Gesztenyész süti

Hozzávalók

30°C-os tej*	20 ml	Sütőpor**	2 kk
Felvert tojások*	3	Olvasztott vaj	100 g
Só*	1 g	Vanília kivonat	1 kk
Gesztenyeliszt**	165 g	Barna rum	1 ek
Kukoricaliszt**	50 g	Finom porcukor	165 g

Először a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje össze habverővel fehéredésig. Ezután adja hozzá és keverje el a (**) -gal jelölt és előzőleg átszitált hozzávalókat. Majd öntse az üstbe a maradék hozzávalókat a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Gluténmentes
sütemény

PROG. 3

Parasztkenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	200 ml	270 ml	400 ml
Napraforgóolaj	1,5 ek	2 ek	3 ek
Só	1 kk	1,5 kk	2 kk
Cukor	1,5 kk	2 kk	3 kk
Tejpor	0,5 ek	0,5 ek	1 ek
Világos búzaliszt (T55)	170 g	235 g	340 g
Teljes kiőrlésű liszt (T150)	80 g	110 g	160 g
Rozsliszt (T130)	80 g	110 g	160 g
Száritott sütőlesztő	0,5 kk	1 kk	1 kk

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Korpás
kenyér

PROG. 8

Gyors
korpás
kenyér

PROG. 9

Teljes kiőrlésű kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	205 ml	270 ml	410 ml
Napraforgóolaj	1,5 ek	2 ek	3 ek
Só	1 kk	1,5 kk	2 kk
Cukor	1,5 kk	2 kk	3 kk
Világos búzaliszt (T55)	130 g	180 g	260 g
Teljes kiőrlésű liszt (T150)	200 g	270 g	400 g
Száritott sütőlesztő	1 kk	1 kk	2 kk

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Korpás
kenyér

PROG. 8

Gyors
korpás
kenyér

PROG. 9



Kovászolt tésztájú lenmagos kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	17 cl	25,5 cl	34 cl
Kovászolt tészta (lásd 66. oldal)	75 g	115 g	150 g
Száritott sütőlesztő	3/4 kk	1 kk	1,5 kk
Hagyományos liszt T65	260 g	390 g	520 g
Sárga lenmag	20 g	30 g	40 g
Barna lenmag	20 g	30 g	40 g
Só	5 g	7,5 g	10 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Mihez kínáljuk: ez a kenyér tökéletesen illik a szósos, a vadakból vagy fehér húsból készült ételekhez.

Korpás
kenyér

PROG. 8

Gyors
korpás
kenyér

PROG. 9



Répás kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	12 cl	18 cl	24 cl
Répalé	6 cl	9 cl	12 cl
Szárított sütőélesztő	1 kk	1,5 kk	2 kk
Hagymányos liszt T65	300 g	455 g	600 g
Glutén	3 g	4,5 g	6 g
Só	6 g	9 g	12 g
Reszelt sárgarépa**	60 g	90 g	120 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat.

Mihez kínáljuk: ez a kenyér ideális kísérő a nyers zöldségsalátákhoz vagy a burgundi marhához.

Korpás
kenyér

PROG. 8

Gyors
korpás
kenyér

PROG. 9

Só nélküli kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	200 ml	270 ml	400 ml
Világos búzaliszt (T55)	350 g	480 g	700 g
Szárított sütőélesztő	0,5 kk	1 kk	1 kk
Szezámrag**	50 g	75 g	100 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat.

Francia
kenyér

PROG. 6



Rozskenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	95 ml	140 ml	190 ml
Joghurt	60 g	90 g	230 g
Só	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk
Cukor	10 g	15 g	20 g
Napraforgó olaj	1/2 ek	1 ek	1 1/2 ek
Maláta	1 1/2 ek	2 ek	2 1/2 ek
Kenyérliszt (T55)	75 g	110 g	145 g
Rozsliszt	140 g	210 g	280 g
Kakaópor	10 g	15 g	20 g
Szárított élesztő	1 kk	1 1/2 kk	2 kk
Őrölt koriander	1/2 kk	1/2 kk	1 kk

Helyezze az alapanyagokat az előírt sorrendben a sütőedénybe. Válassza ki a kívánt programot, a kenyér súlyát és a barnítás mértékét, majd nyomja meg a **START** gombot.

Rozskenyér

PROG. 10

Opcionális:
Adjon a
tésztához
közvetlenül
a sütés előtt
koriander
magot.

Szupergyors kenyér


Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
35°C-os langyos víz	210 ml	285 ml	360 ml
Napraforgóolaj	3 kk	1 ek	1,5 ek
Só	0,5 kk	1 kk	1,5 kk
Cukor	2 kk	3 kk	1 ek
Tejpor	1,5 ek	2 ek	2,5 ek
Világos búzaliszt (T55)	325 g	445 g	565 g
Száritott sütőlesztő	1,5 kk	2,5 kk	3 kk

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Briós

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Felvert tojások	1	2	2
Lágy vaj	115 g	145 g	230 g
Só	1 kk	1 kk	2 kk
Cukor	2,5 ek	3 ek	5 ek
Tej (folyékony)	55 ml	60 ml	110 ml
Világos búzaliszt (T55)	280 g	365 g	560 g
Száritott sütőlesztő	1,5 kk	2 kk	3 kk

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot.

 **Opcionális:** 1 kk narancsvirágvíz.

Édes kenyér


PROG. 7



Kuglóf

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Felvert tojások	1	2	2
Lágy vaj	100 g	125 g	200 g
Só	1 kk	1 kk	2 kk
Cukor	3 ek	4 ek	6 ek
Tej (folyékony)	60 ml	80 ml	120 ml
Világos búzaliszt (T55)	250 g	325 g	500 g
Száritott sütőlesztő	1,5 kk	2 kk	3 kk
Egész mandula**	20 g	40 g	40 g
Szőlő**	70 g	100 g	140 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat.

 **Tanács:** A mazsolát áztassa pálinkában 1 órán keresztül.

Édes kenyér

PROG. 7



Szendvicskenyér

Édes kenyér

PROG. 7

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Hideg tej	120 ml	210 ml	240 ml
Tojások	1	1	2
Szárított sütőlesztő	2/3 kk	1 kk	1 1/3 kk
Liszt T 55	275 g	410 g	550 g
Glutén	3 g	5 g	7 g
Cukor	20 g	30 g	40 g
Só	1 kk	1/2 ek	2 kk
Vaj**	35 g	55 g	75 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat.



Mézes, mandulás kenyér

Francia kenyér

PROG. 6

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	140 ml	210 ml	280 ml
Szárított sütőlesztő	1/2 kk	3/4 kk	1 kk
Só	3/4 kk	1 kk	1/2 ek
Méz	70 g	100 g	140 g
Világos búzaliszt (T55)	225 g	340 g	450 g
Apróra vágott pirított mandula**	70 g	100 g	140 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat.

Pizza

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	160 ml	240 ml	320 ml
Olívaolaj	1 ek	1,5 ek	2 ek
Só	0,5 kk	1 kk	1,5 kk
Világos búzaliszt (T55)	320 g	480 g	640 g
Száritott sütőlesztő	0,5 kk	1 kk	1,5 kk

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot és nyomja meg a **START** gombot.

Friss tészták

Hozzávalók	Kapott mennyiség		
	500 g	750 g	1000 g
Víz	45 ml	50 ml	90 ml
Felvert tojások	3	3	6
Só	1 csipet	0,5 kk	1 kk
Világos búzaliszt (T55)	375 g	500 g	750 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot és növelje 15 perccel a főzés idejét, majd nyomja meg a **START** gombot.

Tésztafélék

PROG. 12



Mandulás sütemény

Hozzávalók	1000 g		
Felvert tojások*	200 g	Barna rum	3 ek
Só*	1 csipet	Őrölt mandula	180 g
Cukor*	190 g	Teljes kiőrlésű liszt (T150)**	210 g
Lágy vaj	145 g	Sütőpor**	3 kk

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Először a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje habverővel fehéredésig. Ezután szitálja át, keverje össze és adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat. Válassza ki a megadott programot, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot.



Zabkása

Zabkása
PROG. 15

Hozzávalók	Kapott mennyiség
Tej	650 g
Zabpehely	600 ml
Só vagy cukor	100 g
	1 kk

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot. A program idejét a + gomb lenyomásával növelje 15 percre, majd nyomja meg a **START** gombot.

Tálalási ötlet: Ha kevésbé híg zabkását szeretne, növelje 5 perccel a főzés idejét. Még izletesebbé teheti a zabkását, ha a végén mézet, fahéjat, aprított sárgabarackot és tört mogyorót ad hozzá.

Durumbúzadarás zabkása

Zabkása
PROG. 15

Hozzávalók	Kapott mennyiség
Tej	350 g
Durumbúzadara	350 ml
Só / Cukor	50 g
	1 kk

Helyezze az alapanyagokat az előírt sorrendben a sütőedénybe. Válassza ki a kívánt programot, a + gomb lenyomásával növelje a program idejét 10 percre, majd nyomja meg a **START** gombot.



Rizs / Köles

Gabonafélék
PROG. 16

Hozzávalók	Kapott mennyiség
Rizs	500 g
Víz	200 g
Só	400 ml
	1/2 kk


Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot. A program idejét a + gomb lenyomásával növelje 30 percre, majd nyomja meg a **START** gombot.

Tipp: rizs helyett használhat kölest is.

Hajdina

Hozzávalók	Kapott mennyiség
Víz	540 g
Hajdina	450 ml
Só	200 g
	1/2 kk

Helyezze az alapanyagokat az előírt sorrendben a sütőedénybe. Válassza ki a kívánt programot, a + gomb lenyomásával növelje a program idejét 30 percre, majd nyomja meg a **START** gombot.

 **Tálalási ötlet:** Tálaláskor adjon hozzá 1 evőkanál vajot, és ha felolvadt, keverje össze.

Gabonafélék
PROG. 16



Kompótok és lekvárok

Hozzávalók	
Eper, őszibarack, rebarbara vagy sárgabarack	580 g
Cukor	360 g
Citromlé	1
Pektin	30 g

Vágja fel és aprítsa nagyobb darabokra a gyümölcsöt. Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben.

Dzsem
PROG. 17



HU

KÁSA, GABONAFÉLÉK & LEKVÁROK



Joghurt

Joghurt
PROG. 18

Hozzávalók	Kapott mennyiség
Teljes tej	850 ml
Joghurt	125 g

Öntse a hozzávalókat a joghurtos edénybe és keverje őket simára. Távolítsa el a sütőedényből a lapátot, majd helyezze bele az edényt a fedelével együtt. Válassza ki a megadott programot. A program idejét a + gomb lenyomásával növelje 9 órára, majd nyomja meg a **START** gombot.

Tipp: krémesebb állag eléréséhez szűrje le a joghurtot a szűrő tartozékkal! Sűrűbb állag eléréséhez növelje a program idejét 12 órára. A joghurtot hűtőben, lefedve tárolja, és 7 napon belül fogyassza el.

Ivójoghurt

Ivójoghurt
PROG. 19

Hozzávalók	Kapott mennyiség
Félzsíros tej	1 L
Joghurt	900 ml
Méz	125 g
	3 ek

Öntse a hozzávalókat a joghurtos edénybe és keverje őket simára. Távolítsa el a sütőedényből a lapátot, majd helyezze bele az edényt a fedelével együtt. Válassza ki a megadott programot. A program idejét a + gomb lenyomásával növelje 6 órára, majd nyomja meg a **START** gombot. A program befejeződése után a joghurtot 4 órán keresztül lefedve pihentesse hűtőben. Fogyasztás előtt keverje össze.

Tipp: Az ivójoghurtot hűtőben, lefedve tárolja, és 7 napon belül fogyassza el.



Túró

Túró
PROG. 20

Hozzávalók	Kapott mennyiség
Teljes tej	550 g
Citrom	1.5 L
Joghurt	45 ml
Só	1 (125 g)
	1 csipet

Keverje össze az alapanyagokat és öntse a keveréket a sütőedénybe. Válassza ki a kívánt programot, a + gomb lenyomásával növelje a program idejét 3 órára, majd nyomja meg a **START** gombot. Az elkészült túrót 1-2 percen keresztül csepegtesse.

Tipp: Adjon hozzá apróra vágott friss snidlinget, hogy még ízletesebb legyen. A legjobb eredmény elérése érdekében a lehető legfrissebb alapanyagokkal dolgozzon. Bizonyosodjon meg róla, hogy valamennyi tartozék tiszta. A túrót hűtőben, lefedve tárolja, és 3 napon belül fogyassza el.



DE REȚINUT

- Introducere
- Pentru rețete fără gluten
- Cantități
- Prepararea aluatului fermentat

P 77 - 81



PÂINE FĂRĂ GLUTEN

P 82 - 83



PÂINE SĂNĂTOASĂ

P 84 - 85



PÂINE TRADIȚIONALĂ

P 86 - 87



ALUATURI ȘI PRĂJITURI

P 88



BUDINCĂ, CEREALE ȘI DULCEAȚĂ

P 89 - 90



PRODUSE LACTATE

P 91

Introducere

Acordați atenție acestor pagini introductive deoarece ele conțin informații importante pentru obținerea rezultatelor dorite.

Făina: făina de grâu este clasificată în funcție de cantitatea de tărațe și de cenușă* pe care o conține (*materie minerală ramasă în urma arderii controlate a unei anumite cantități de făină într-un cuptor la 900°C.)

- Făină albă pentru patiserie: făină fină (T45)
- Făină pentru pâine: făină specială pentru pâine, făină de brutărie pentru pâinea albă, făina albă, făina de grâu (T55)
- Făină semi-albă de grâu (T80)
- Făină integrală de grâu (T110, T150)

Atenție: Făina de seară este clasificată în felul următor: T70, T130 și T170. Numărul, care se regăsește în indicativul fiecărui tip de făină, indică conținutul de tărațe, fibre, vitamine, minerale și oligoelemente care poate fi regăsit în făina respectivă.

Utilizarea unei cantități mari de făină bogată în tărațe nu va permite pâinii să crească foarte mult. Cantitatea de apă necesară va varia de asemenea în funcție de tipul de făină. Mare atenție la consistența aluatului care, odată format, trebuie să fie moale și elastic, fără a se lipi de cuvă.

Făinurile pot fi clasificate în două grupe: panificabile (Conțin gluten: făina de grâu, de alac și de grâu dur) și nepanificabile (seară, porumb, hrișcă, castană...), care trebuie utilizate în completarea unei făini panificabile (de la 10 la 50%).

Făină fără gluten: există mai multe tipuri de făină nepanificabilă (care nu conține gluten). Printre cele mai cunoscute sunt: făina de hrișcă numită „grâu negru”, de orez (albă sau integrală), de quinoa, de porumb, de castan și de sorg. În încercarea de a recrea elasticitatea glutenului, se impune amestecarea mai multor tipuri de făini nepanificabile și adăugarea unor agenți de îngroșare.

Agenți de îngroșare: pentru obținerea unei consistențe corecte și pentru a încerca imitarea elasticității glutenului puteți adăuga în preparatul dvs. și gumă de xantan și/sau făină de guar.

Drojdia de brutărie (*saccharomyces cerevisiae*): este un produs viu, esențial pentru fabricarea pâinii. Acest produs există sub mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată activă pentru rehidratare, uscată instantanee sau lichidă. Drojdia se vinde în supermarket-uri (în raioane de panificație sau în raioanele pentru produse proaspete). Dacă folosiți drojdie proaspătă, amintiți-vă să o fărâmițați cu degetele pentru o dizolvare mai ușoară.

Echivalențele cantitate/greutate între drojdie uscată, drojdie proaspătă și drojdie lichidă:

Coacere cu drojdie uscată (în l.s.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Coacere cu drojdie uscată (în g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Drojdie proaspătă (în g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Drojdie lichidă (în ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Dacă utilizați drojdie proaspătă, înmulțiți cu trei cantitatea indicată pentru coacere cu drojdie uscată. Pentru a face pâine fără gluten, trebuie să utilizați o drojdie specială, fără gluten.

Maiua fermentabilă: o puteți folosi în locul drojdiei. Este o maia naturală deshidratată care se găsește în magazinele de specialitate (2 linguri pentru 500 g de făină).

Drojdia chimică: Aceasta nu poate servi decât la prepararea torturilor și prăjiturilor și nu intră niciodată la prepararea pâinii.

Lichide: suma temperaturilor apei, făinei și a camerei trebuie să fie 60°C. Ca regulă, utilizați apă de la robinet la 18-20°C, cu excepția verii, când ar trebui utilizată apă rece.

Sarea: este esențială la prepararea pâinii și trebuie dozată cu precizie. Aveți grijă să folosiți întotdeauna sare fină (preferabil nerafinată).

Zahărul: participă în egală măsură la procesul de fermentație, hrănește drojdia și ajută la obținerea unei frumoase cruste aurite. Trebuie, la fel ca sarea, să fie dozat cu precizie și nu trebuie să intre în contact cu drojdia.

Celelalte ingrediente:

Grăsimea: pentru o pâine mai moale și mai savuroasă. Se poate folosi orice fel de grăsime. Dacă folosiți unt, aveți grijă să îl tăiați în bucăți mici astfel încât să fie distribuit pe toată suprafața aluatului.

Laptele și produsele lactate: modifică gustul și consistența pâinii și au un efect emulsifiant care oferă miezului o textură plăcută. Puteți utiliza produse proaspete sau puteți adăuga puțin lapte praf.

Ouăle: aduc un plus de consistență, intensifică culoarea pâinii și contribuie la dezvoltarea unui miez pufos.

Gusturi și ingrediente: toate tipurile de ingrediente pot fi adăugate în pâine. Ingredientele trebuie adăugate în cuvă după semnalul sonor al aparatului, astfel încât acestea să nu fie zdrobite în timpul frământării (excepție fac ingredientele care se regăsesc sub formă de pudră).

Mașina de făcut pâine realizează toate etapele necesare, de la frământarea aluatului până la procesul de coacere a pâinii. La sfârșitul programului, lăsați pâinea să se răcească pe un blat timp de o oră înainte să o savurați.

Pentru rețete fără gluten

Utilizarea programelor

Pentru pâine fără gluten se vor folosi programele 1, 2 și 3. Pentru fiecare program, *pâinea are o singură greutate prestabilită.*

Pâinea și prăjiturile fără gluten sunt adecvate pentru persoanele cu intoleranță la gluten (afecțiune celiacă), prezent în multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, grâu dur, alac, etc).

Este important să nu amestecați mai multe tipuri de făină mai ales cu cele care conțin gluten. Curățați cu grijă cuva și toate ustensilele folosite la prepararea pâinii și prăjiturilor fără gluten. De asemenea, asigurați-vă că drojdia utilizată este fără gluten.

Premix-uri

Rețetele fără gluten au fost elaborate folosind preparate (denumite amestecuri gata de utilizare) pentru pâine fără gluten de tip **Schär** sau **Valpiform**.

Aceste preparate fără gluten sunt disponibile în comerț și/sau în magazinele de specialitate. De asemenea, ele pot fi găsite și pe internet.

Modificarea rețetei

Nu toate preparatele Premix fără gluten au aceleași rezultate.

Ar putea fi nevoie de o ajustare a rețetelor și să faceți câteva încercări pentru a obține cele mai bune rezultate:

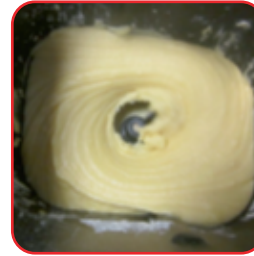
Trebuie să ajustați cantitatea de lichid în funcție de consistența aluatului. Acesta trebuie să fie relativ moale, dar nu lichid. În schimb aluatul de prăjituri trebuie să rămână mai moale decât aluatul pentru pâine.



Prea moale



Consistență
ideală



Prea consistent

Preparare

Iată câteva sfaturi și reguli simple pentru a obține cea mai bună pâine fără gluten.

Înainte de a urma rețetele pentru prepararea pâinii fără gluten, asigurați-vă că ingredientele utilizate nu conțin ele însele gluten, verificând indicațiile de pe ambalaj.

Consistența făinii fără gluten nu permite o amestecare optimă: se recomandă să cerneți amestecul de făină, fără drojdie pentru a evita formarea de cocloașe.

De asemenea, este necesar un plus de ajutor în timpul frământării: desprindeți ingredientele de pe marginea cuvei cu ajutorul unei spatule (din lemn sau din plastic pentru a nu deteriora suprafața cuvei) pentru a fi încorporate în aluat.

Dacă la adăugarea ingredientelor în aparat acestea se lipesc de interiorul cuvei, folosiți o spatulă (din lemn sau din plastic care să nu deterioreze învelișul cuvei) pentru a adăuga ingredientele, lipite de marginea cuvei, în aluat.

Pâinea fără gluten are o consistență mai densă iar crusta este mai deschisă la culoare în comparație cu o pâine normală. Pâinea fără gluten nu poate crește la fel de mult ca o pâine tradițională iar partea superioară rămâne de cele mai multe ori plată. Natura ingredientelor folosite în prepararea pâinii fără gluten nu permite o rumenire perfectă. Partea superioară a pâinii rămâne de cele mai multe ori albă.



Cantități

Utilizați lingura prevăzută pentru măsurătorile în l.c. sau l.s.



Prepararea aluatului fermentat

Ingrediente	500 g
Apă	190 ml
Drojdie uscată	1 l.c.
Făină T55	320 g
Sare	1 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul pe care l-ați menționat. Opriți programul după 29 de minute și lăsați aluatul la o temperatură de 20°C timp de o oră, apoi păstrați aluatul timp de 24 de ore la o temperatură de 4°C.

Recomandare: Aluatul fermentat poate fi păstrat pentru maxim 48 de ore.

Aluat de
pâine
PROG. 11





Pâine cu roșii prăjite

Ingrediente

Apă 30°C	380 ml	Făină de quinoa*	40 g
Ulei de măsline	40 ml	Mălai*	40 g
Ierburi de Provence	3 l.c.	Premix*	340 g
Drojdie uscată fără gluten	2 l.c.	Roșii prăjite**	150 g
Sare	1 l.c.		

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați, apoi adăugați ingredientele marcate cu (*). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**. Scurgeți roșiile prăjite (eliminați excesul de ulei cu ajutorul unei hârtii absorbante). La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Pâine sărată fără gluten

PROG. 1

Pâine cu semințe

Ingrediente

Apă 30°C	420 ml	Făină de orez brun*	40 g
Drojdie uscată fără gluten	2 l.c.	Premix*	340 g
Sare	1 l.c.	Fulgi de porumb**	25 g
Făină de quinoa*	40 g	Semințe de susan**	50 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați mai întâi ingredientele marcate cu (*). Adăugați și amestecați ingredientele marcate cu (**) sau 75 g de semințe pentru pâine (floarea-soarelui, in, mei, susan, mac). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Pâine sărată fără gluten

PROG. 1



Brioșă

Ingrediente

	Premix Schär	Premix Valpiform
Lapte 30°C*	140 ml	200 ml
Ouă bătute*	4	4
Drojdie uscată fără gluten	2 l.c.	2 l.c.
Sare*	1 l.c.	1 l.c.
Zahăr*	60 g	60 g
Unt topit*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați ingredientele marcate cu (*). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Pâine dulce fără gluten

PROG. 2

Imagine a unui produs realizat cu Premix Valpiform.

Pâine vieneză cu ciocolată

Ingrediente

Lapte 30°C*	280 ml	Zahăr*	2 l.s.
Ouă bătute*	2	Unt topit*	55 g
Drojdie uscată fără gluten*	2 l.c.	Premix	420 g
Sare*	1 l.c.	Fulgi de ciocolată**	100 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați, apoi adăugați ingredientele marcate cu (*). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Prăjitură cu șuncă și brânză

Ingrediente

Lapte 30°C*	80 ml	Premix de cofetărie**	300 g
Ouă bătute*	4	Praf de copt**	2 l.c.
Ulei de măsline*	100 g	Șuncă tăiată cubulețe***	250 g
Sare*	1 l.c.	Măsline verzi***	40 g
Piper	1 g	Cașcaval ras***	110 g
Unt topit	20 g		

Bateți cu telul toate ingredientele marcate cu (*) până capătă o culoare deschisă. Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Adăugați și apoi amestecați ingredientele marcate cu (**) cernute anterior. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (***).

Prăjituri
fără gluten

PROG. 3



PÂINE FĂRĂ GLUTEN

Prăjitură cu castane

Ingrediente

Lapte 30°C*	20 ml	Praf de copt**	2 l.c.
Ouă bătute*	3	Unt topit	100 g
Sare*	1 g	Esență de vanilie	1 l.c.
Făină de castane**	165 g	Rom	1 l.s.
Mâlai**	50 g	Zahăr pudră	165 g

Bateți cu telul toate ingredientele marcate cu (*) până capătă o culoare deschisă. Adăugați și apoi amestecați ingredientele marcate cu (**) cernute anterior. Adăugați restul de ingrediente în vas în ordinea indicată. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Prăjituri
fără gluten

PROG. 3





Pâine țărănească

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	200 ml	270 ml	400 ml
Ulei de floarea soarelui	1,5 l.s.	2 l.s.	3 l.s.
Sare	1 l.c.	1,5 l.c.	2 l.c.
Zahăr	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.
Lapte praf	0,5 l.s.	0,5 l.s.	1 l.s.
Făină (T55)	170 g	235 g	340 g
Făină integrală (T150)	80 g	110 g	160 g
Făină de secară (T130)	80 g	110 g	160 g
Drojdie uscată	0,5 l.c.	1 l.c.	1 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită și nivelul de rumenire apoi apăsați **START**.

Pâine
integrală

PROG. 8

Pâine
integrală,
rapidă

PROG. 9

Pâine integrală

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	205 ml	270 ml	410 ml
Ulei de floarea soarelui	1,5 l.s.	2 l.s.	3 l.s.
Sare	1 l.c.	1,5 l.c.	2 l.c.
Zahăr	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.
Făină (T55)	130 g	180 g	260 g
Făină integrală (T150)	200 g	270 g	400 g
Drojdie uscată	1 l.c.	1 l.c.	2 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită și nivelul de rumenire apoi apăsați **START**.

Pâine
integrală

PROG. 8

Pâine
integrală,
rapidă

PROG. 9



Pâine cu in cu aluat fermentat

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	17 cl	25,5 cl	34 cl
Aluat fermentat (vezi pagina 81)	75 g	115 g	150 g
Drojdie uscată	3/4 l.c.	1 l.c.	1,5 l.c.
Făină tradițională T65	260 g	390 g	520 g
In galben	20 g	30 g	40 g
In brun	20 g	30 g	40 g
Sare	5 g	7,5 g	10 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită și nivelul de rumenire apoi apăsați **START**.

Recomandare: Această pâine cu in poate fi servită cu tocane, vânat și carne albă.

Pâine
integrală

PROG. 8

Pâine
integrală,
rapidă

PROG. 9



Pâine cu morcovi

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	12 cl	18 cl	24 cl
Suc de morcovi	6 cl	9 cl	12 cl
Drojdie uscată	1 l.c.	1,5 l.c.	2 l.c.
Făină tradițională (T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Sare	6 g	9 g	12 g
Morcovi rași**	60 g	90 g	120 g

Puneți ingredientele în cuvă în ordinea indicată. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire, greutatea dorită apoi apăsați **START**. La **semnalul sonor** adăugați ingredientele marcate cu (**).

Sfat de asociere: Această pâine este perfectă cu legume crude sau carne de vită de Burgundia.

Pâine
integrală

PROG. 8

Pâine
integrală,
rapidă

PROG. 9

Pâine fără sare

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	200 ml	270 ml	400 ml
Făină (T55)	350 g	480 g	700 g
Drojdie uscată	0,5 l.c.	1 l.c.	1 l.c.
Semințe de susan**	50 g	75 g	100 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire, greutatea dorită apoi apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Pâine
franțuzească

PROG. 6



PÂINE SĂNĂTOASĂ

Pâine de seară

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	95 ml	140 ml	190 ml
Iaurt	60 g	90 g	230 g
Sare	1/2 l.c.	1 l.c.	1 1/2 l.c.
Zahăr	10 g	15 g	20 g
Ulei de floarea-soarelui	1/2 l.s.	1 l.s.	1 1/2 l.s.
Malț	1 1/2 l.s.	2 l.s.	2 1/2 l.s.
Făină pentru pâine (t55)	75 g	110 g	145 g
Făină de seară	140 g	210 g	280 g
Pudră de cacao	10 g	15 g	20 g
Drojdie uscată	1 l.c.	1 1/2 l.c.	2 l.c.
Pudră de coriandru	1/2 l.c.	1/2 l.c.	1 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea pâinii, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Pâine de
seară

PROG. 10

Opțional:
Adăugați
semințe de
coriandru
chiar înainte
de începerea
procesului de
coacere.



Pâine super-rapidă

Pâine albă,
rapidă

PROG. 5

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă caldă 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
Ulei de floarea soarelui	3 l.c.	1 l.s.	1,5 l.s.
Sare	0,5 l.c.	1 l.c.	1,5 l.c.
Zahăr	2 l.c.	3 l.c.	1 l.s.
Lapte praf	1,5 l.s.	2 l.s.	2,5 l.s.
Făină (T55)	325 g	445 g	565 g
Drojdie uscată	1,5 l.c.	2,5 l.c.	3 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Brioșă

Pâine dulce

PROG. 7

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Ouă bătute	1	2	2
Unt topit	115 g	145 g	230 g
Sare	1 l.c.	1 l.c.	2 l.c.
Zahăr	2,5 l.s.	3 l.s.	5 l.s.
Lapte (lichid)	55 ml	60 ml	110 ml
Făină (T55)	280 g	365 g	560 g
Drojdie uscată	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

☞ **Opțional:** 1 linguriță de apă de floare de portocal.



Pâine Kugelhopf

Pâine dulce

PROG. 7

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Ouă bătute	1	2	2
Unt topit	100 g	125 g	200 g
Sare	1 l.c.	1 l.c.	2 l.c.
Zahăr	3 l.s.	4 l.s.	6 l.s.
Lapte (lichid)	60 ml	80 ml	120 ml
Făină (T55)	250 g	325 g	500 g
Drojdie uscată	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.
Migdale întregi**	20 g	40 g	40 g
Stafide**	70 g	100 g	140 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

☞ **Recomandare:** Înmuiați stafidele în coniac timp de 1 oră.



Pâine albă

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Lapte rece	120 ml	210 ml	240 ml
Ouă	1	1	2
Drojdie uscată	2/3 l.c.	1 l.c.	1 1/3 l.c.
Făină T 55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Zahăr	20 g	30 g	40 g
Sare	1 l.c.	1/2 l.s.	2 l.c.
Unt**	35 g	55 g	75 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Pâine dulce

PROG. 7



Pâine cu miere și migdale

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	140 ml	210 ml	280 ml
Drojdie uscată	1/2 l.c.	3/4 l.c.	1 l.c.
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.
Miere	70 g	100 g	140 g
Făină T 55	225 g	340 g	450 g
Migdale mărunțite**	70 g	100 g	140 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Pâine
franțuzească

PROG. 6





Pizza

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	160 ml	240 ml	320 ml
Ulei de măsline	1 l.s.	1,5 l.s.	2 l.s.
Sare	0,5 l.c.	1 l.c.	1,5 l.c.
Făină (T55)	320 g	480 g	640 g
Drojdie uscată	0,5 l.c.	1 l.c.	1,5 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat și apăsați **START**.

Aluat de
pâine

PROG. 11

Paste proaspete

Ingrediente	Cantitatea obținută		
	500 g	750 g	1000 g
Apă	45 ml	50 ml	90 ml
Ouă bătute	3	3	6
Sare	1 praf	0,5 l.c.	1 l.c.
Făină (T55)	375 g	500 g	750 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat și apăsați **START**.

Aluat de
Paste

PROG. 12



Prăjitură de migdale

Ingrediente	1000 g		
Ouă bătute*	200 g	Rom	3 l.s.
Sare*	1 praf	Pudră de migdale	180 g
Zahăr*	190 g	Făină integrală (T150)**	210 g
Unt topit	145 g	Praf de copt**	3 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Bateți înainte cu telul toate ingredientele marcate cu (*) până capătă o culoare deschisă. Cerneți, amestecați și adăugați ingredientele marcate cu (**). Selectați programul indicat și apăsați **START**.

Prăjituri

PROG. 13



Budincă cu fulgi de ovăz

Terci de ovăz

PROG. 15

Ingrediente	Cantitatea obținută
Lapte	650 g
Fulgi de ovăz	600 ml
Sare sau zahăr	100 g
	1 l.c.

Introduceți ingredientele în recipientul de gătit în următoarea ordine. Selecționați programul indicat. Prolunghiți durata programului până la 15 minute apăsând pe + și apăsați pe **START**.

Recomandare de servire: Dacă preferați un preparat mai consistent, puteți mări durata de preparare cu 5 minute. Pentru un plus de savoare, adăugați la final miere, scorțișoară, bucățele de caise sau alune de pădure decojite.

Budincă de griș din grâu dur

Terci de ovăz

PROG. 15

Ingrediente	Cantitatea obținută
Lapte	350 g
Griș din grâu dur	350 ml
Sare sau zahăr	50 g
	1 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, măriți durata programului până la 10 minute, apăsând butonul „+” și apoi apăsați pe **START**.



Orez

Cereale

PROG. 16

Ingrediente	Cantitatea obținută
Orez	500 g
Apă	200 g
Sare	400 ml
	1/2 l.c.

Introduceți ingredientele în recipientul de gătit în următoarea ordine. Selecționați programul indicat. Prolunghiți durata programului până la 30 de minute apăsând pe + și apăsați pe **START**.

Recomandare: înlocuiți orezul cu mei.



Hrișcă

Cereale

PROG. 16

Ingrediente	Cantitatea obținută
Apă	540 g
Hrișcă	450 ml
Sare	200 g
	1/2 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, măriți durata programului până la 30 minute, apăsând butonul „+” și apoi apăsați pe **START**.

Recomandare de servire: Pentru servire, adăugați 1 lingură de unt și omogenizați compoziția, odată ce acesta s-a topit.



Compoturi și dulcețuri

Gem

PROG. 17

Ingrediente	
Căpșuni, piersici, caise sau rubarbă	580 g
Zahăr	360 g
Suc de lămâie	1
Pectină	30 g

Tăiați și mărunțiți fructele. Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată.

Iaurt

Ingrediente	Cantitatea obținută
Lapte integral	850 ml
Iaurt	125 g

Introduceți ingredientele în vasul pentru iaurt și amestecați până obțineți un amestec omogen. Scoateți paleta și așezați vasul pentru iaurt în recipientul de gătit. Selecționați programul indicat. Prolungrați durata programului până la 9 ore apăsând pe + apoi apăsați pe **START**.

Recomandare: strecurați iaurtul cu ajutorul accesoriului pentru strecurat pentru a obține o textură mai cremoasă! Pentru o consistență mai mare, prolungrați durata programului până la 12 ore. Iaurtul trebuie păstrat la frigider într-un recipient acoperit și consumat în termen de maximum 7 zile.

Iaurt de băut

Ingrediente	Cantitatea obținută
Lapte integral	1 L
Iaurt	900 ml
Miere	125 g
	3 l.s.

Introduceți ingredientele în vasul pentru iaurt și amestecați până obțineți un amestec omogen. Scoateți paleta și așezați vasul pentru iaurt în recipientul de gătit. Selecționați programul indicat. Prolungrați durata programului până la 6 ore apăsând pe + apoi apăsați pe **START**. După încheierea programului, lăsați iaurtul la frigider într-un recipient acoperit timp de 4 ore. Amestecați înainte de consum.

Recomandare: păstrați întotdeauna iaurtul de băut la frigider, într-un recipient cu capac și consumați-l într-un interval de cel mult 7 zile.

Iaurt de băut

PROG. 19



Brânză de vaci

Ingrediente	Cantitatea obținută
Lapte integral	550 g
Lămâie	1.5 L
Iaurt	45 ml
Sare	1 (125 g)
	1 praf

Amestecați toate ingredientele și introduceți-le în recipientul de gătit. Selecționați programul indicat. Prolungrați durata programului până la 3 ore apăsând pe + apoi apăsați pe **START**. După încheierea programului, lăsați să se scurgă între 1 și 2 min.

Recomandare de servire: pentru un plus de savoare, adăugați arpagic proaspăt tocat. Pentru cele mai bune rezultate, utilizați cele mai proaspete ingrediente. Asigurați-vă că întregul echipament este foarte curat. Păstrați întotdeauna brânza de vaci la frigider, într-un recipient cu capac și consumați-o în cel mult 3 zile.

Brânză de vaci

PROG. 20



ЗА ИНФОРМАЦИЯ

- Въведение
- За рецепти без глутен
- Мерки
- Приготвяне

P 92 - 96



БЕЗ ГЛУТЕН

P 97 - 98



ЗДРАВΟΣЛОВНИ

P 99 - 100



КЛАСИЧЕСКИ

P 101 - 102



ПАСТА & СЛАДКИШИ

P 103



ЗЪРНЕНА КАША, ЗЪРНЕНИ ХРАНИ & КОНФИТЮРИ

P 104 - 105



МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

P 106

Въведение

Обърнете внимание на тези предварителни страници, те съдържат важна информация за успешното осъществяване на вашите рецепти.

Брашно: Пшеничното брашно се разделя на различни типове в зависимост от количеството трици и пепелното съдържание (минерални частици, които остават след нагряване във фурна на 900°C).

- Бяло брашно за сладкарски изделия (Т45)
- Брашно за хляб: специално брашно за хляб, брашно за бял хляб, бяло брашно, пшенично брашно (Т55))
- Сиво брашно (Т80)
- Пълнозърнесто брашно (Т110, Т150).

Забележка: Ръженото брашно се класифицира като: Т70, Т130 и Т170. В обозначението на вида, цифрата означава брашно, което съдържа повече или по-малко трици, фибри, витамини, минерали и олигоелементи.

При използването на по-голямо количество брашно, богато на трици, резултата ще бъде по-малко бухнал хляб. Необходимото количество вода също зависи от типа на брашното, което използваме. Обърнете внимание, че полученото тесто трябва да бъде меко еластично, без да залепва.

Брашното може да се раздели на още два типа: брашна за хляб (със съдържание на глутен: пшенично брашно, брашно от твърда пшеница и камут) и брашна, от които не може да се направи хляб (ръж, царевича, елда, кестен и др.) и те трябва да бъдат използвани в допълнение с брашно за хляб (10 до 50%).

Безглутеново брашно: съществуват много видове брашно, от които не може да се направи хляб (безглутеново). Най-добре познатите са брашното от елда (т. нар. „черна пшеница“), оризовото брашно (бяло или пълнозърнесто), брашно от киноа, царевично брашно, брашно от кестени или от сорго. За да опитаме да възстановим еластичността на глутена е необходимо да смесим няколко вида неподходящи за приготвяне на хляб брашна и да добавим някакви сгъстяващи агенти.

Сгъстяващи агенти: за да получите правилна консистенция и да се опитате да наподобите еластичността на глутена, можете също така да добавите към приготвяните от вас продукти ксантова гума и/или гума гуар.

Хлебна мая (*saccharomyces cerevisiae*): това е жив продукт от основно значение за направата на хляб. Тя съществува под различни форми: прясна на кубчета, активна суха за рехидратиране, суха или течна. Продава се в големите супермаркети (сектор хляб и хлебни изделия или свежи продукти), но можете да я купите и от хлебопекарна. Ако използвате прясна мая, не забравяйте да я натрошите, за да може да се разпредели равномерно.

Съответстващи количества/грамаж суха, прясна и течна хлебна мая:

Суха хлебна мая (с.л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Суха хлебна мая (г)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Прясна хлебна мая (г)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Течна мая (мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ако използвате прясна мая, умножете посоченото количество за суха мая по три (в грамаж). За приготвяне на хляб без глутен, ще трябва да използвате специална безглутенова мая.

Ферментиращ квас: можете да го използвате вместо мая. Това е дехидратиран натурален фермент, който можете да намерите в био магазините (2 супени лъжици за 500 г брашно)

Суша мая: тя служи единствено при приготвяне на кексове и торти и никога не се използва при направата на хляб.

Течности: сбора от температурите на водата, брашното и стаята трябва да е 60° С. Като правило използвайте вода от чешмата с температура 18-20° С, с изключение на лятото, когато трябва да се ползва охладена вода.

Сол: от основно значение за производството на хляб, трябва да бъде дозирана прецизно. Използвайте винаги финна сол, по възможност нерафинирана.

Захар: участва също в процеса на ферментиране, подхранва маята и помага за получаване на хрупкава златиста коричка. Тя, както и солта, трябва да бъде дозирана с точност и да не се смесва с маята.

ДРУГИ СЪСТАВКИ:

Мазнина: прави хляба по-мек и вкусен. Може да използвате най-различни видове мазнина. Ако използвате масло, нарежете го на малки парченца, за да може равномерно да се разпредели.

Мляко и млечни продукти: те променят вкуса и консистенцията на хляба, имат емулгиращо действие, което дава хубав вид на средата (вътрешността) на хляба. Можете да използвате пресни продукти или да добавите мляко на прах.

Яйца: те обогатяват тестото, подобряват цвета и благоприятстват развитието на средата на хляба.

Аромати и подправки: най-различни съставки могат да бъдат добавени към хляба, като се поставят в металната купа след звуковия сигнал на хлебопекарната, с цел да не бъдат стрити по време на месенето (с изключение на прахообразните съставки).

Всички етапи по приготвянето на хляб – от втасването до изпичането – са подsigурени от вашата хлебопекарна машина. Трябва единствено да оставите хляба да отпочине за около 1 час преди да го консумирате.

За рецептите без глутен

Използване на програмите

За приготвяне на хлябове и сладкиши без глутен трябва да се използват програмите 1, 2 и 3. Всяка от програмите позволява приготвянето *само на един определен грамаж*.

Хлябовете и сладкишите без глутен са подходящи за хора, които имат непоносимост към глутена (целиакия), съдържащ се в много зърнени храни (пшеница, ечемик, ръж, овес, камут, лимец и др.).

Важно е да се избегне кръстосаното замърсяване с брашна, съдържащи глутен. Обърнете особено внимание при почистването на хлебопекарната, перката, както и на всички прибори преди да сервирате хлябове и сладкиши без глутен. Уверете се, също така, че използваната мая е безглутенова.

Смеси и заготовки

Безглутеновите рецепти са разработени използвайки продукти (наричани още готови за употреба миксове) за безглутенов хляб, тип **Schär** или **Valpiform**.

Тези безглутенови миксове са налични в търговската мрежа и/или в специализираните магазини. Могат също така да се намерят в интернет.

Уточняване на резултата

Различните марки безглутенови миксове не дават едни и същи резултати.

Може да ви се наложи да адаптирате рецептите и да направите няколко опита докато получите перфектния резултат:

Трябва да адаптирате количеството течност спрямо консистенцията на тестото.

Тя трябва да бъде относително мека, но не течна при приготвянето на хляб. И тъкмо обратното при тестата за сладкиши - трябва да бъде по-скоро течна.



**Прекалено
течно**



Нормално



**Прекалено
сухо**

Приготвяне

Няколко съвета и прости правила, за да постигнете възможно най-добър резултат с вашите безглутенови хлябове.

Преди да започнете да следвате рецептите за приготвяне на хляб без глутен, моля, проверете дали самите съставки не съдържат глутен, както е указано върху техните опаковките им.

Консистенцията на безглутеновите хлябове не позволява приготвяне на оптимална смес: препоръчително е смесите от брашно да се пресяват без маята, за да се избегне образуването на буци.

Освен това, по време на месенето ще е необходима помощ: отстранете от стените към центъра съставките, които не са се смесили с помощта на шпатула (дървена или пластмасова, за да се избегне надраскване на покритието), докато всички се смесят.

Когато добавяте съставки по време на приготвянето, ако те залепват към стените, избутайте ги в центъра на съда, към тестото, с помощта на шпатула (дървена или пластмасова, за да се избегне надраскване на защитния пласт).

Безглутеновият хляб ще бъде с по-гъста консистенция и по-светъл цвят от нормалния хляб.

Безглутеновият хляб не може да бухне като традиционните хлябове и често остава плосък отгоре.

Естеството на използваните съставки при рецептите без глутен не позволяват на хляба да придобие хубав златист цвят. Горната повърхност на хляба остава често доста бледа.



Мерки

Използвайте предоставената мерителна лъжица, за да измервате в кафени или супени лъжици.



1 tsp

Чаена лъжица (к.л.)

1 tbsp

Супена лъжица (с.л.)

Как да пригответе втасало тесто

Съставките	500 г
Вода	190 мл
Суша мая	1 к.л.
Брашно тип Т55	320 г
Сол	1 к.л.

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма. Спрете програмата след 29 минути и оставете да престои за 1 ч на 20°C, след което съхранявайте за 24 ч на 4°C.

Съвет: Ферментиралото тесто се съхранява до 48 часа.

Тесто
PROG. 11



Солен
безглутенов
хляб

PROG. 1

Хляб с мариновани домати

Съставките

Вода 30°C	380 мл	Брашно от киноа*	40 г
Зехтин	40 мл	Царевично брашно*	40 г
Подправки от Прованс	3 к.л.	Готов микс*	340 г
Суша безглутенова мая	2 к.л.	Мариновани домати**	150 г
Сол	1 к.л.		

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Смесете предварително и пресейте заедно съставките, обозначени с (*). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Отцедете маринованите домати (отстранете излишната мазнина с абсорбираща хартия). Когато чуете звуковия **сигнал**, добавете съставките, обозначени с (**).

Хляб със семена

Съставките

Вода 30°C	420 мл	Пълнозърнесто оризово брашно*	40 г
Суша безглутенова мая	2 к.л.	Готов микс*	340 г
Сол	1 к.л.	Царевични зърна**	25 г
Брашно от киноа*	40 г	Сусамови семена**	50 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Смесете предварително и пресейте заедно съставките, обозначени с (*). Добавете и смесете съставките, обозначени с (***) или 75г микс от семена за хляб (слънчоглед, лен, просо, сусам, мак). Изберете посочената програма, степента на препичане и натиснете бутона **START**.

Солен
безглутенов
хляб

PROG. 1



БЕЗ ГЛУТЕН

Кифлички

Съставките

	Premix Schär	Premix Valpiform
Мляко 30°C*	140 мл	200 мл
Разбити яйца*	4	4
Суша безглутенова мая	2 к.л.	2 к.л.
Сол*	1 к.л.	1 к.л.
Захар*	60 г	60 г
Разтопено масло*	100 г	100 г
Готов микс	400 г	400 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Предварително смесете съставките, обозначени с (*). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.

Хлябът на снимката е направен с микс Valpiform.

Сладък
безглутенов
хляб

PROG. 2



Виенски хляб с шоколад

Съставките

Мляко 30°C*	280 мл	Захар*	2 с.л.
Разбити яйца*	2	Разтопено масло*	55 г
Суша безглутенова мая*	2 к.л.	Готов микс	420 г
Сол*	1 к.л.	Шоколадов чипс**	100 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Предварително смесете съставките, обозначени с (*). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуete звуковия **сигнал**, добавете съставките, обозначени с (**).

Сладък
безглутенов
хляб

PROG. 2

Кейк с шунка и сирене

Съставките

Мляко 30°C*	80 мл	Сладкарски микс**	300 г
Разбити яйца*	4	Суша мая**	2 к.л.
Зехтин*	100 г	Нарязана на кубчета шунка***	250 г
Сол*	1 к.л.	Зелени маслини***	40 г
Пипер	1 г	Сирене грюер (настъргано)***	110 г
Разтопено масло	20 г		

Разбъркайте с телена бъркалка всички съставки, обозначени с (*), докато сместа побелее. Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. След това добавете и разбъркайте предварително пресетите съставки, обозначени с (**). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуete звуковия **сигнал**, добавете съставките, обозначени с (***)

Безглутенов
сладкиш

PROG. 3



Сладкиш с кестени

Съставките

Мляко 30°C*	20 мл	Суша мая**	2 к.л.
Разбити яйца*	3	Разтопено масло	100 г
Сол*	1 г	Ванилов екстракт	1 к.л.
Кестеново брашно**	165 г	Кафяв ром	1 с.л.
Царевично нишесте**	50 г	Пудра захар	165 г

Разбъркайте с телена бъркалка всички съставки, обозначени с (*), докато сместа побелее. След това добавете и разбъркайте предварително пресетите съставки, обозначени с (**). След това изсипете останалите съставки в хлебопекарната, следвайки посочения ред. Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.

Безглутенов
сладкиш

PROG. 3



Селски хляб

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Слънчогледово олио	1,5 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сол	1 к.л.	1,5 к.л.	2 к.л.
Захар	1,5 к.л.	2 к.л.	3 к.л.
Мляко на прах	0,5 с.л.	0,5 с.л.	1 с.л.
Брашно (тип Т55)	170 г	235 г	340 г
Пълнозърнесто брашно (тип Т150)	80 г	110 г	160 г
Ръжено брашно (тип Т130)	80 г	110 г	160 г
Суша мая	0,5 к.л.	1 к.л.	1 к.л.

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.

Пълнозърнест хляб

PROG. 8

Бърз пълнозърнест хляб

PROG. 9

Пълнозърнест хляб

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	205 мл	270 мл	410 мл
Слънчогледово олио	1,5 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сол	1 к.л.	1,5 к.л.	2 к.л.
Захар	1,5 к.л.	2 к.л.	3 к.л.
Брашно (тип Т55)	130 г	180 г	260 г
Пълнозърнесто брашно 9тип (Т150)	200 г	270 г	400 г
Суша мая	1 к.л.	1 к.л.	2 к.л.

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.

Пълнозърнест хляб

PROG. 8

Бърз пълнозърнест хляб

PROG. 9



Хляб с ленени семки, замесен с втасало тесто

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	17 с.л.	25,5 с.л.	34 с.л.
Ферментирало тесто (вж. стр. 96)	75 г	115 г	150 г
Суша мая	3/4 к.л.	1 к.л.	1,5 к.л.
Традиционно брашно тип Т65	260 г	390 г	520 г
Жълт лен	20 г	30 г	40 г
Кафяв лен	20 г	30 г	40 г
Сол	5 г	7,5 г	10 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.

Съвет за сервиране: този хляб се съчетава отлично с ястия със сос, дивеч и бели меса.

Пълнозърнест хляб

PROG. 8

Бърз пълнозърнест хляб

PROG. 9



Хляб с моркови

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	12 сл.	18 сл.	24 сл.
Сок от моркови	6 сл.	9 сл.	12 сл.
Суша мая	1 к.л.	1,5 к.л.	2 к.л.
Традиционно брашно тип Т65	300 г	455 г	600 г
Глутен	3 г	4,5 г	6 г
Сол	6 г	9 г	12 г
Настъргани моркови**	60 г	90 г	120 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуete звуковия **сигнал**, добавете съставките, обозначени с (**).

Съвет за сервиране: този хляб се съчетава отлично със сурови плодове и зеленчуци или с бургундски сос.

Пълнозърнест хляб

PROG. 8

Бърз пълнозърнест хляб

PROG. 9

Безсолен хляб

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Брашно (тип Т55)	350 г	480 г	700 г
Суша мая	0,5 к.л.	1 к.л.	1 к.л.
Сусамови зърна**	50 г	75 г	100 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на препичане и натиснете бутона **START**. Когато чуete звуковия **сигнал**, добавете съставките, обозначени с (**).

Френски хляб

PROG. 6



Ръжен хляб

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	95 мл	140 мл	190 мл
Кисело мляко	60 г	90 г	230 г
Сол	1/2 к.л.	1 к.л.	1 1/2 к.л.
Захар	10 г	15 г	20 г
Слънчогледово олио	1/2 сл.	1 сл.	1 1/2 сл.
Малц	1 1/2 сл.	2 сл.	2 1/2 сл.
Брашно за хляб (Т55)	75 г	110 г	145 г
Ръжено брашно	140 г	210 г	280 г
Какао на прах	10 г	15 г	20 г
Суша мая	1 к.л.	1 1/2 к.л.	2 к.л.
Кориандър на прах	1/2 к.л.	1/2 к.л.	1 к.л.

Поставете съставките в съда до посочената маркировка. Изберете посочената програма, теглото на хляба, нивото на запичане и натиснете **START**.

Ръжен хляб

PROG. 10

По избор: Добавете семена кориандър точно преди началото на печенето.

Бърз
основен
бял хляб

PROG. 5

Супер бърз хляб

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Топла вода 35°C	210 мл	285 мл	360 мл
Слънчогледово олио	3 с.л.	1 с.л.	1,5 с.л.
Сол	0,5 к.л.	1 к.л.	1,5 к.л.
Захар	2 к.л.	3 к.л.	1 с.л.
Мляко на прах	1,5 с.л.	2 с.л.	2,5 с.л.
Брашно (тип Т55)	325 г	445 г	565 г
Суша мая	1,5 к.л.	2,5 к.л.	3 к.л.

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.

Бриош

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Разбити яйца	1	2	2
Масло (размекнато)	115 г	145 г	230 г
Сол	1 к.л.	1 к.л.	2 к.л.
Захар	2,5 с.л.	3 с.л.	5 с.л.
Мляко (течно)	55 мл	60 мл	110 мл
Брашно (тип Т55)	280 г	365 г	560 г
Суша мая	1,5 к.л.	2 к.л.	3 к.л.

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.

По желание: 1 к.л. вода от портокалов цвят.

Сладък
хляб

PROG. 7



Кюгелхопф

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Разбити яйца	1	2	2
Масло (размекнато)	100 г	125 г	200 г
Сол	1 к.л.	1 к.л.	2 к.л.
Захар	3 с.л.	4 с.л.	6 с.л.
Мляко (течно)	60 мл	80 мл	120 мл
Брашно (тип Т55)	250 г	325 г	500 г
Суша мая	1,5 к.л.	2 к.л.	3 к.л.
Цели бадеми**	20 г	40 г	40 г
Стафиди**	70 г	100 г	140 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на препичане и натиснете бутона **START**. Когато чуete звуковия **сигнал**, добавете съставките, обозначени с (**).

Съвет: накиснете стафидите за 1 час в бренди.

Сладък
хляб

PROG. 7



Хляб за сандвичи

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Студено мляко	120 мл	210 мл	240 мл
Яйца	1	1	2
Суха мая	2/3 к.л.	1 к.л.	1 1/3 к.л.
Брашно тип Т55	275 г	410 г	550 г
Глутен	3 г	5 г	7 г
Захар	20 г	30 г	40 г
Сол	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.
Масло**	35 г	55 г	75 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуete звуковия **сигнал**, добавете съставките, обозначени с (**).

Сладък
хляб

PROG. 7



Хляб с мед и бадеми

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Суха мая	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Сол	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.
Мед	70 г	100 г	140 г
Брашно тип Т55	225 г	340 г	450 г
Нарязани печени бадеми**	70 г	100 г	140 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуete звуковия **сигнал**, добавете съставките, обозначени с (**).

Френски
хляб

PROG. 6

Пица

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	320 мл
Зехтин	1 с.л.	1,5 с.л.	2 с.л.
Сол	0,5 к.л.	1 к.л.	1,5 к.л.
Брашно (тип Т55)	320 г	480 г	640 г
Суша мая	0,5 к.л.	1 к.л.	1,5 к.л.

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете съответната програма и натиснете бутона **START**.

Прясна паста

Съставките	Получено количество		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	45 мл	50 мл	90 мл
Разбити яйца	3	3	6
Сол	1 щипка	0,5 к.л.	1 к.л.
Брашно (тип Т55)	375 г	500 г	750 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете съответната програма и натиснете бутона **START**.

Паста

PROG. 12



Сладкиш с бадеми

Съставките			1000 г
Разбити яйца*	200 г	Кафяв ром	3 с.л.
Сол*	1 щипка	Смлени бадеми	180 г
Захар*	190 г	Пълнозърнесто брашно (тип Т150)**	210 г
Масло (размекнато)	145 г	Суша мая**	3 к.л.

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Предварително разбъркайте с телена бъркалка всички съставки, обозначени с (*) до побеляване. Пресейте, разбъркайте и след това добавете съставките, обозначени с (**). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.



Овесена каша

Овесена каша

PROG. 15

Съставките	Получено количество
	650 г
Пряно мляко	600 мл
Овесени ядки	100 г
Сол или захар	1 к.л.

Изсипете продуктите в съда, като спазвате последователността. Изберете съответната програма. Настройте времетраенето на програмата на 15 минути с бутон + и натиснете **START**.

Съвет за сервиране: Ако предпочитате не толкова течна каша, можете да добавите още 5 минути готвене. За да я направите по-вкусна, към края на приготвяне добавете мед, канела, нарязани кайсии и обелени лешници.

Грис каша от твърда пшеница

Овесена каша

PROG. 15

Съставките	Получено количество
	350 г
Мляко	350 мл
Овесени люспи	50 г
Сол или захар	1 к.л.

Поставете съставките в резервоара до посочената маркировка. Изберете посочената програма, увеличете продължителността на програмата до 10 минути като натиснете бутон + и след това натиснете **START**.



Ориз

Зърнени
храна

PROG. 16

Съставките	Получено количество
	500 г
Ориз	200 г
Вода	400 мл
Сол	1/2 к.л.

Изсипете продуктите в съда, като спазвате последователността. Изберете съответната програма. Настройте времетраенето на програмата на 30 минути с бутон + и натиснете **START**.

Съвет: заменете ориза с просо.

Елда

Съставките	Получено количество
	540 г
Вода	450 мл
Елда	200 г
Сол	1/2 кл.

Поставете съставките в съда до посочената маркировка. Изберете посочената програма, увеличете продължителността на програмата до 30 минути като натиснете бутон + и след това натиснете **START**.

Съвет за сервиране: След като е сервирана, добавете 1 супена лъжица масло и разбъркайте, докато се стопи.

Зърнени
храни

PROG. 16



BG

Компоти и конфитюри

Съставките	
Ягоди, праскови, ревен или кайсия	580 г
Захар	360 г
Лимонов сок	1
Пектин	30 г

Нарежете плодовете на едро. Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност.

Конфитюр

PROG. 17



ЗЪРНЕНА КАША, ЗЪРНЕНИ ХРАНИ & КОНФИТЮРИ



Кисело мляко

Кисело
мляко

PROG. 18

Съставките	Получено количество
	850 мл
Пълномаслено прясно мляко	750 мл
Кисело мляко	125 г

Изсипете продуктите в бурканчето за кисело мляко и бъркайте до получаване на хомогенна смес. Извадете бъркалката и поставете бурканчето с капака в съда. Изберете съответната програма. Настройте времетраенето на програмата на 9 часа с бутон + и натиснете **START**.

Съвет: прецедете киселото мляко с аксесоара за прецеждане, за да получите по-маслена текстура! За по-плътна консистенция настройте времетраенето на програмата на 12 часа. Киселото мляко трябва да се съхранява в затвореното бурканче в хладилник и да се консумира в рамките на максимум 7 дни.

Айрян

Съставките	Получено количество
	1 л
Полуобезмаслено прясно мляко	900 мл
Кисело мляко	125 г
Мед.	3 с.л.

Изсипете продуктите в бурканчето за кисело мляко и бъркайте до получаване на хомогенна смес. Извадете бъркалката и поставете бурканчето с капака в съда. Изберете съответната програма. Настройте времетраенето на програмата на 6 часа с бутон + и натиснете **START**. След като програмата завърши, оставете киселото мляко да престои 4 часа в хладилник, без да отваряте бурканчето. Смесете, преди да консумирате.

Съвет: винаги съхранявайте айряна в хладилника, заедно с капака, и консумирайте в рамките на максимум 7 дни.

Кисело
мляко за
пиене

PROG. 19



Прясно сирене

Извара

PROG. 20

Съставките	Получено количество
	550 г
Пълномаслено прясно мляко	1.5 л
Лимон	45 мл
Кисело мляко	1 (125 г)
Сол	1 щипка

Смесете всички продукти и ги изсипете в съда. Изберете съответната програма. Настройте времетраенето на програмата на 3 часа с бутон + и натиснете **START**. След като програмата завърши, оставете да се отцеди в продължение на 1 до 2 минути.

Съвет за сервиране: добавете накълцан дребен лук, за да го направите по-вкусно. За най-добри резултати използвайте само най-пресни продукти. Уверете се, че цялото оборудване е напълно чисто. Винаги съхранявайте прясното сирене в хладилника, заедно с капака, и консумирайте в рамките на максимум 3 дни.





UŽITOČNÉ INFORMÁCIE

P 107 - 111

- Úvod
- Pre recepty bez gluténu
- Meradlá
- Príprava kysnutého cesta



BEZLEPKOVÝ CHLIEB

P 112 - 113



ZDRAVÝ CHLIEB

P 114 - 115



TRADIČNÝ CHLIEB

P 116 - 117



CESTO A KOLÁČE

P 118



OVSEŇÁ KAŠA, CEREÁLIE A ZAVÁRANINY

P 119 - 120



MLIEČNE VÝROBKY

P 121

Úvod

Starostlivo si prečítajte týchto niekoľko úvodných stránok, pretože obsahujú dôležité informácie, ako úspešne pripraviť jedlá podľa vašich receptov.

Múka: Pšeničná múka je klasifikovaná podľa množstva otrúb, ktoré obsahuje, a podľa obsahu popola (minerálna zložka, ktorá zostáva po spálení v peci pri teplote 900°C).

- Biela múka na sladké pečivo: hladká múka (T45)
- Chlebová múka: špeciálna chlebová múka, múka na prípravu bieleho chleba, biela múka, pšeničná múka (T55)
- Polocelozrnná múka (T80)
- Celozrnná múka (T110, T150)

Poznámka: Ražná múka je klasifikovaná ako: T70, T130 a T170. V uvedenom type číslo označuje múku, ktorá obsahuje viac alebo menej otrúb, vlákniny, vitamínov, minerálov a oligosacharidov.

Ak použijete múku s vyšším podielom otruby, nedosiahnete dobre vykvasené bochníky. Množstvo potrebnej vody bude tiež kolísat podľa typu múky. Dávajte pozor na konzistentnosť cesta, ktoré po vyformovaní musí byť mäkké a elastické a nesmie sa lepiť o nádobu.

Múku možno klasifikovať do dvoch skupín: chlebová múka (obsahuje glutén: pšeničná, špaldová a kamutová múka) a nechlebová múka (ražná, kukuričná, ponáňková, gaštanová atď.), ktorá sa musí používať ako prísada do chlebovej múky (10 až 50 %).

Bezlepková múka: existuje mnoho typov múky známej ako nechlebová múka (neobsahujúce glutén). Väčšina dobre známych múk sú pohánkové známe ako múka z tzv. čiernej pšenice, ryžová (biela alebo naturálna) múka, múka z mrlíka, kukuričná múka a ciroková múka. V snahe o opätovné dosiahnutie elasticity gluténovej múky je zásadné miešať niekoľko typov nechlebovej múky spolu a pridať zahusťovadlá.

Zahusťovadlá: na získanie správnej konzistencie a v snahe napodobniť elasticitu gluténu môžete do svojich prípravkov tiež pridať xantánovú gumu a/alebo guárovú gumu.

Pekárske droždie (*Saccharomyces cerevisiae*): Je to živý produkt zásadný pre prípravu chleba. Dodáva sa v niekoľkých formách: čerstvé droždie v malých kockách, aktívne sušené droždie, ktoré sa musí rehydratovať, instantné suché droždie alebo tekuté droždie.

Predáva sa v supermarketoch (pekárňach alebo oddeleniach s čerstvými výrobkami), no môžete ho kúpiť aj od pekára. Ak používate čerstvé droždie, nezabudnite ho rozmrviť v prstoch, aby sa ľahko rozpustilo.

Množstevný/hmotnostný ekvivalent medzi suchým droždím, čerstvým droždím a tekutým droždím:

Suché droždie (v polievkových lyžiciach)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Suché droždie (v g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Čerstvé droždie (v g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekuté droždie (v ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ak používate čerstvé droždie, vynásobte množstvo uvedené pre suché droždie tromi (v hmotnosti). Na prípravu bezlepkového chleba je potrebné použiť špeciálne bezgluténové droždie.

Kvasiteľný kvások: môžete ho použiť namiesto droždia. Je to prírodný dehydratovaný kvások, ktorý kúpite v obchodoch s biopotravinami (2 polievkové lyžice na 500 g múky).

Prášok do pečiva: možno použiť len na prípravu ovocných koláčov alebo koláčov a nikdy sa nepoužíva na prípravu chleba.

Tekutiny: suma teplôt vody, múky a izby má byť 60°C. Používajte obvykle tečúcu vodu s teplotou 18 – 20°C, okrem leta, kedy sa má používať chladená voda.

Sol: je zásadná na prípravu chleba a je potrebné odmerať ju presne. Nezabudnite vždy používať jemnú soľ (najlepšie nerafinovanú).

Cukor: tiež prispieva k procesu kvasenia. Obohacuje droždie a dáva vášmu chlebu krásnu zlatú kôrku. Rovnako ako soľ sa musí merať presne a nesmie sa dostať do kontaktu s droždím.

Ďalšie prísady:

Tuk: vďaka nemu je váš chlieb mäkkší a chutnejší. Môžete použiť všetky druhy tukov. Ak používate maslo, nakrájajte ho na malé kúsky, aby sa v ceste rovnomerne rozdelilo.

Mlieko a mliečne výrobky: menia chuť a konzistentnosť chleba a majú emulgačný efekt, vďaka ktorému má chlieb mäkký stred a krásnu textúru. Môžete použiť čerstvé produkty alebo pridať trochu sušeného mlieka.

Vajcia: obohacujú cesto, zintenzívňujú farbu chleba a prispievajú k dobre vyvinutému mäkkému vnútru.

Príchute a bylinky: do chleba môžete pridať všetky druhy prísad. Všetky tieto prísady je potrebné pridať do nádoby potom, ako zariadenie vydá zvukový signál, aby sa počas miesenia nerozdrvili (okrem práškových prísad).

Vaše zariadenie vykoná všetky kroky miesenia chleba, od kysnutia až po pečenie. Stačí ho nechať odpočinúť na poličke hodinu pred tým, ako si ho budete môcť vychutnať.

Pre recepty bez gluténu

Používanie programov

Ponuky 1, 2 a 3 sa majú používať na prípravu bezpečného chleba alebo koláčov. Pre každý z programov je k dispozícii len jedna hmotnosť.

Bezpečkový chlieb a koláče sú vhodné pre osoby, ktoré netolerujú glutén (celiackia) nachádzajúci sa v niektorých obilniach (pšenica, jačmeň, raž, ovos, kamut, špaldová pšenica atď.).

Je dôležité vyhnúť sa krížovej kontaminácii s múkami obsahujúcimi glutén. Dávajte veľký pozor na to, aby ste vyprázdnili nádobu, lopatky a všetky pomôcky, ktoré sa majú používať na prípravu bezpečného chleba a koláčov. Dbajte tiež na to, aby použité droždie bolo bezpečkové.

Vopred pripravené zmesi alebo zmesi

Recepty na bezpečkovú stravu boli vyvinuté pomocou prípravkov (tiež známych ako instantné zmesi) na prípravu bezpečného chleba, ako sú **Schär** alebo **Valpiform**.

Tieto bezpečkové prípravky sú k dispozícii v supermarketoch a/alebo špecializovaných obchodoch. Sú tiež k dispozícii na internete.

Úprava výsledkov

Nie všetky bezpečkové vopred pripravené zmesi poskytujú rovnaké výsledky.

Možno bude potrebné upraviť recepty a urobiť niekoľko skúšobných cyklov, aby ste získali najlepšie výsledky.

Množstvo tekutiny je potrebné upraviť podľa konzistentnosti cesta. Malo by byť relatívne poddajné, no nie tekuté. Zmes na koláč však má byť tekutejšia.



Priveľmi tekuté



OK



Priveľmi suché

Príprava

Uvádzame niekoľko tipov a jednoduchých pravidiel, ako dosiahnuť najlepšie výsledky pre váš bezpečkový chlieb.

Skôr, ako budete postupovať podľa receptov na prípravu bezpečkového chleba, podľa informácií na obale skontrolujte, či samotné používané prísady neobsahujú glutén.

Konzistencia bezgluténových múk samotná neposkytuje optimálne miešanie: odporúča sa preosiať zmiešanú múku bez droždia, aby ste zabránili vytvoreniu hrudiek.

Rovnako bude potrebná aj pomoc pri miesení: pritlačte nezmiešanú zmes prísad o stenu v strede stierkou (drevenou alebo plastovou, aby ste zabránili poškrabaniu povrchu), kým nebudú všetky zapracované.

Ak sa pridávajú prísady pri použití prílepie o steny, zatlačte ich do stredu nádoby smerom k cestu pomocou stierky (drevenej alebo plastovej, aby ste zabránili poškrabaniu povrchu).

Bezpečkový chlieb bude mať hustejšiu konzistenciu a svetlejšiu farbu ako normálny chlieb.

Bezpečkový chlieb nekysne ako tradičný chlieb a často zostane na povrchu plochý.

Vlastnosti prísad používaných na prípravu bezpečkových potravín neumožňujú dosiahnuť dobré zahnednutie chleba. Vrchná strana chleba často zostane pomerne biela.



Odmerka

Používajte lyžicu poskytnutú na meranie v čajových (čl.) alebo polievkových lyžiciach (pl.).



Príprava kysnutého cesta

Suroviny	500 g
Voda	190 ml
Práškové pekárske droždie	1 čl.
Múka T55	320 g
Soľ	1 čl.

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Program zastavte po 29 minútach a nechajte postáť 1 hodinu pri teplote 20°C, potom odložte na 24 hodín pri teplote 4°C.

Tip na podávanie: kysnuté cesto možno udržať až 48 hodín.



Cesto
PROG. 11



Chlieb s pečenými zemiakmi

Slaný
bezlepkový
chlieb

PROG. 1

Suroviny			
Voda s teplotou 30°C	380 ml	Múka z mrlíka*	40 g
Olivový olej	40 ml	Kukuričná múka*	40 g
Provensálske bylinky	3 čl.	Vopred pripravená zmes*	340 g
Bezlepkové perárske droždie	2 čl.	Pečené zemiaky**	150 g
Soľ	1 čl.		

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zmiešajte spolu a potom preosejte všetky prísady označené (*). Zvoľte uvedený program, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**. Vysušte opečené zemiaky (odstráňte nadmerný olej savým papierom). Keď **začujete signál**, pridajte prísady označené (**).

Chlieb so semenami

Suroviny			
Voda s teplotou 30°C	420 ml	Múka z hnedej ryže*	40 g
Bezlepkové sušené pekárske droždie	2 čl.	Vopred pripravená zmes*	340 g
Soľ	1 čl.	Kukuričné vločky**	25 g
Múka z mrlíka*	40 g	Sezamové semená**	50 g

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zmiešajte spolu a potom preosejte všetky prísady označené (*). Pridajte a potom zmiešajte prísady označené (**) alebo 75 g zmiešaných semien na chlieb (slnčnicové, ľanové, pšeno, sezam, mak). Zvoľte uvedený program, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Slaný
bezlepkový
chlieb

PROG. 1



Koláč

Suroviny	Premix Schär	Premix Valpiform
Mlieko s teplotou 30°C*	140 ml	200 ml
Rozšľahané vajcia*	4	4
Bezlepkové sušené pekárske droždie	2 čl.	2 čl.
Soľ*	1 čl.	1 čl.
Cukor*	60 g	60 g
Rozpustené maslo*	100 g	100 g
Vopred pripravená zmes	400 g	400 g

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zmiešajte spolu všetky prísady označené (*). Zvoľte uvedený program, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Sladký
bezlepkový
chlieb

PROG. 2

Fotografia so zmesou Premix Valpiform.

Sladký
bezlepkový
chlieb

PROG. 2

Viedenský čokoládový chlieb

Suroviny

Mlieko s teplotou 30°C*	280 ml	Cukor*	2 pl.
Rozšľahané vajcia*	2	Rozpustené maslo*	55 g
Bezlepkové sušené pekárske droždie*	2 čl.	Vopred pripravená zmes*	420 g
Sol*	1 čl.	Čokoládové kúsky**	100 g

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zmiešajte spolu všetky prísady označené (*). Zvoľte uvedený program, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**. Keď začujete signál, pridajte prísady označené (**).

Koláč so šunkou a syrom

Suroviny

Mlieko s teplotou 30°C**	80 ml	Cukrárska zmes**	300 g
Rozšľahané vajcia*	4	Chemické droždie**	2 čl.
Olivový olej*	100 g	Šunka pokrýjaná na kocky***	250 g
Sol*	1 čl.	Zelené olivy***	40 g
Korenie	1 g	Nastrúhaný syr Gruyere (Niva)***	110 g
Rozpustené maslo	20 g		

Spojte všetky suroviny označené (*), až kým nezblednú. Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Potom pridajte a zmiešajte suroviny označené (**), ktoré ste predtým preosiali. Zvoľte uvedený program, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**. Keď začujete signál, pridajte prísady označené (***)

Bezlepkový
koláč

PROG. 3



BEZLEPKOVÝ CHLIEB

Gaštanový koláč

Suroviny

Mlieko s teplotou 30°C*	20 ml	Chemické droždie**	2 čl.
Rozšľahané vajcia*	3	Rozpustené maslo	100 g
Sol*	1 g	Vanilkový extrakt	1 čl.
Gaštanová múka**	165 g	Tmavý rum	1 pl.
Kukurica múka**	50 g	Práškový cukor	165 g

Spojte všetky suroviny označené (*), až kým nezblednú. Potom pridajte a zmiešajte suroviny označené (**), ktoré ste predtým preosiali. Potom vložte zvyšné suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Bezlepkový
koláč

PROG. 3





Gazdovský chlieb

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Slniečnicový olej	1,5 pl.	2 pl.	3 pl.
Soľ	1 čl.	1,5 čl.	2 čl.
Cukor	1,5 čl.	2 čl.	3 čl.
Sušené mlieko	0,5 pl.	0,5 pl.	1 pl.
Múka (T55)	170 g	235 g	340 g
Celozrnná múka (T150)	80 g	110 g	160 g
Ražná múka (T130)	80 g	110 g	160 g
Práškové pekárske droždie	0,5 čl.	1 čl.	1 čl.

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, hmotnosť chleba, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Celozrnný chlieb

PROG. 8

Rýchly celozrnný chlieb

PROG. 9

Celozrnný chlieb

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Voda	205 ml	270 ml	410 ml
Slniečnicový olej	1,5 pl.	2 pl.	3 pl.
Soľ	1 čl.	1,5 čl.	2 čl.
Cukor	1,5 čl.	2 čl.	3 čl.
Múka (T55)	130 g	180 g	260 g
Celozrnná múka (T150)	200 g	270 g	400 g
Práškové pekárske droždie	1 čl.	1 čl.	2 čl.

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, hmotnosť chleba, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Celozrnný chlieb

PROG. 8

Rýchly celozrnný chlieb

PROG. 9



Chlieb z kysnutého cesta s ľanovým semenom

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Voda	17 čl.	25,5 čl.	34 čl.
Kysnuté cesto (pozrite si stranu 111)	75 g	115 g	150 g
Práškové pekárske droždie	3/4 čl.	1 čl.	1,5 čl.
Tradičná múka T65	260 g	390 g	520 g
Žlté ľanové semeno	20 g	30 g	40 g
Hnedé ľanové semeno	20 g	30 g	40 g
Soľ	5 g	7,5 g	10 g

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, hmotnosť chleba, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Tip na podávanie: tento chlieb sa výborne hodí k jedlám s omáčkou, divine a bielemu mäsu.

Celozrnný chlieb

PROG. 8

Rýchly celozrnný chlieb

PROG. 9

Mrkvový chlieb

Celozrnný
chlieb

PROG. 8

Rýchly
celozrnný
chlieb

PROG. 9

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Voda	12 cl	18 cl	24 cl
Mrkvový džús	6 cl	9 cl	12 cl
Práškové pekárské droždie	1 čl.	1,5 čl.	2 čl.
Tradičná múka T65	300 g	455 g	600 g
Glutén	3 g	4,5 g	6 g
Soľ	6 g	9 g	12 g
Strúhaná mrkva**	60 g	90 g	120 g

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, hmotnosť chleba, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **START**. Keď **začujete signál**, pridajte prísady označené (**).

Tip na podávanie: tento chlieb je ideálny k zelenine alebo hovädziemu dusenému.

Chlieb bez soli

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Múka (T55)	350 g	480 g	700 g
Práškové pekárské droždie	0,5 čl.	1 čl.	1 čl.
Sezamové semená**	50 g	75 g	100 g

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, hmotnosť chleba, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **START**. Keď **začujete signál**, pridajte prísady označené (**).

Francúzsky
chlieb

PROG. 6



ZDRAVÝ CHLIEB

Ražný chlieb

Žitný chlieb

PROG. 10

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Voda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Soľ	1/2 čl.	1 čl.	1 1/2 čl.
Cukor	10 g	15 g	20 g
Slniečnicový olej	1/2 pl.	1 pl.	1 1/2 pl.
Slad	1 1/2 pl.	2 pl.	2 1/2 pl.
Chlebová múka (T55)	75 g	110 g	145 g
Ražná múka	140 g	210 g	280 g
Kakaový prášok	10 g	15 g	20 g
Práškové pekárské droždie	1 čl.	1 1/2 čl.	2 čl.
Práškový koriander	1/2 čl.	1/2 čl.	1 čl.

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, hmotnosť chleba, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Voliteľná možnosť:
Pridajte koriandrové semená tesne pred začiatkom pečenia.



Super rýchly chlieb

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Teplá voda 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
Slniečnicový olej	3 čl.	1 pl.	1,5 pl.
Soľ	0,5 čl.	1 čl.	1,5 čl.
Cukor	2 čl.	3 čl.	1 pl.
Sušené mlieko	1,5 pl.	2 pl.	2,5 pl.
Múka (T55)	325 g	445 g	565 g
Práškové pečárske droždie	1,5 čl.	2,5 čl.	3 čl.


Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, hmotnosť chleba, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Rýchly
základný
biely chlieb
PROG. 5

Koláč

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Rozšľahané vajcia	1	2	2
Roztopené maslo	115 g	145 g	230 g
Soľ	1 čl.	1 čl.	2 čl.
Cukor	2,5 pl.	3 pl.	5 pl.
Mlieko (tekuté)	55 ml	60 ml	110 ml
Múka (T55)	280 g	365 g	560 g
Práškové pečárske droždie	1,5 čl.	2 čl.	3 čl.

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, hmotnosť chleba, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

 **Voliteľná možnosť:** 1 čl. vody z kvetov pomarančovníka.

Sladký
chlieb


PROG. 7



Bábovka

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Rozšľahané vajcia	1	2	2
Rozpustené maslo	100 g	125 g	200 g
Soľ	1 čl.	1 čl.	2 čl.
Cukor	3 pl.	4 pl.	6 pl.
Mlieko (tekuté)	60 ml	80 ml	120 ml
Múka (T55)	250 g	325 g	500 g
Práškové pečárske droždie	1,5 čl.	2 čl.	3 čl.
Celé mandle**	20 g	40 g	40 g
Hrozienka**	70 g	100 g	140 g

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, hmotnosť chleba, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**. Keď **začujete signál**, pridajte prísady označené (**).

 **Tip na podávanie:** ponorte hrozienka do brandy na 1 hodinu.

Sladký
chlieb

PROG. 7



Sendvičový chlieb

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Studené mlieko	120 ml	210 ml	240 ml
Vajcia	1	1	2
Práškové pekárske droždie	2/3 čl.	1 čl.	1 1/3 čl.
Múka T55	275 g	410 g	550 g
Glutén	3 g	5 g	7 g
Cukor	20 g	30 g	40 g
Soľ	1 čl.	1/2 pl.	2 čl.
Maslo**	35 g	55 g	75 g

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, hmotnosť chleba, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**. Keď začujete signál, pridajte prísady označené (**).

Sladký
chlieb

PROG. 7



Chlieb s medom a mandlemi

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Práškové pekárske droždie	1/2 čl.	3/4 čl.	1 čl.
Soľ	3/4 čl.	1 čl.	1/2 pl.
Med	70 g	100 g	140 g
Múka T55	225 g	340 g	450 g
Nasekané pražené mandle**	70 g	100 g	140 g

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, hmotnosť chleba, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**. Keď začujete signál, pridajte prísady označené (**).

Francúzsky
chlieb

PROG. 6



SK

TRADIČNÝ CHLIEB



Pizza

Cesto
PROG. 11

Suroviny	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	320 ml
Olivový olej	1 pl.	1,5 pl.	2 pl.
Soľ	0,5 čl.	1 čl.	1,5 čl.
Múka (T55)	320 g	480 g	640 g
Práškové pečárske droždie	0,5 čl.	1 čl.	1,5 čl.

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Čerstvé cestoviny

Cestoviny
PROG. 12

Suroviny	Získané množstvo		
	500 g	750 g	1000 g
Voda	45 ml	50 ml	90 ml
Rozšľahané vajcia	3	3	6
Soľ	1 štipka	0,5 čl.	1 čl.
Múka (T55)	375 g	500 g	750 g

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.



Mandľový koláč

Koláč
PROG. 13

Suroviny			1000 g
Rozšľahané vajcia*	200 g	Tmavý rum	3 pl.
Soľ*	1 štipka	Rozomleté mandle	180 g
Cukor*	190 g	Celozrnná múka (T150)**	210 g
Roztopené maslo	145 g	Chemické droždie**	3 čl.

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Najprv spojte všetky suroviny označené (*), až kým nezblednú. Preosejte, pridajte a zmiešajte suroviny označené (**). Zvoľte uvedený program, úroveň zapečenia a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Kaša z ovsených vločiek

Suroviny	Získané množstvo
	650 g
Tekuté mlieko	600 ml
Ovsené vločky	100 g
Soľ alebo cukor	1 čl.

Vložte prísady do misky v uvedenom poradí. Vyberte uvedený program. Nastavte trvanie programu na 15 minút stlačením tlačidla + a tlačidla **ŠTART**.

Tip na podávanie: Ak uprednostňujete menej tekuté vločky, môžete predĺžiť čas varenia o 5 minút. Na zlepšenie chuti pridajte na konci med, škoricu, rozdrvené marhule a olúpané orechy.

Kaša z hrubej krupice

Suroviny	Získané množstvá
	350 g
Mlieko	350 ml
Hrubá krupica	50 g
Soľ alebo cukor	1 čl.

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, predĺžte trvanie programu na 10 minút stlačením tlačidla + a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.



Ryža/pšeno

Suroviny	Získané množstvo
	500 g
Ryža	200 g
Voda	400 ml
Soľ	1/2 čl.

Vložte prísady do misky v uvedenom poradí. Vyberte uvedený program. Nastavte trvanie programu na 30 minút stlačením tlačidla + a tlačidla **ŠTART**.

Tip: ryžu nahradte prosom.



Pohánka (pohánka obyčajná)

Obilniny
PROG. 16

Suroviny	Získané množstvo
Voda	540 g
Pohánka	450 ml
Soľ	200 g
	1/2 čl.

Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí. Zvoľte uvedený program, predĺžte trvanie programu na 30 minút stlačením tlačidla + a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Tip na podávanie: Pri podávaní pridajte 1 polievkovú lyžicu masla a primiešajte ho, než sa roztopí.



Kompóty a džemy

Džem
PROG. 17

Suroviny	
Jahody, broskyne, rebarbora alebo marhule	580 g
Cukor	360 g
Citrónová šťava	1
Pektín	30 g

Ovocie nakrájajte a nahrubo rozštvrtte. Vložte suroviny do nádoby v uvedenom poradí.

Jogurt

Suroviny	Získané množstvo
	850 ml
Plnotučné mlieko	750 ml
Jogurt	125 g

Vložte prísady do nádoby s jogurtom a miešajte, až kým nedosiahnete homogénnu zmes. Dajte nádobu s krytom do misky po odobratí lopatky. Vyberte uvedený program. Nastavte trvanie programu na 9 hodín stlačením tlačidla + a tlačidla **ŠTART**.

Tip: jogurt prefiltrujte pomocou filtračného príslušenstva, aby ste získali krémovejšiu štruktúru! Na dosiahnutie pevnejšej konzistencie predĺžte trvanie programu na 12 hodín. Jogurt sa má odkladať zakrytý vrchnákom do chladničky a má sa spotrebovať maximálne do 7 dní.

Jogurtové mlieko

Suroviny	Získané množstvo
	1 L
Polotučné mlieko	900 ml
Jogurt	125 g
Med	3 pl.

Vložte prísady do misky jogurtom a miešajte, až kým nedosiahnete homogénnu zmes. Dajte misku s krytom do nádoby po odobratí lopatky. Vyberte uvedený program. Nastavte trvanie programu na 6 hodín stlačením tlačidla + a tlačidla **ŠTART**. Po ukončení programu vložte jogurt s krytom do chladničky na 4 hodiny. Pred spotrebou premiešajte.

Rada: Jogurtové mlieko držte vždy v chladničke zakryté viečkom a spotrebujte ho maximálne do 7 dní.

Pitný jogurt PROG. 19



Cottage syr

Suroviny	Získané množstvo
	550 g
Plnotučné mlieko	1,5 L
Citrón	45 ml
Jogurt	1 (125 g)
Sof	1 štipka

Zmiešajte všetky prísady a vylejte do misky. Vyberte uvedený program. Nastavte trvanie programu na 3 hodín stlačením tlačidla + a tlačidla **ŠTART**. Po ukončení programu nechajte odkvapkať 1 až 2 minúty.

Tip na podávanie: Pridajte nakrájanú čerstvú pažitku na zlepšenie chuti. Použite čo možno najčerstvejšie prísady na dosiahnutie najlepších výsledkov. Zaisťte, aby bolo všetko príslušenstvo veľmi čisté. Cottage syr držte vždy v chladničke zakryté viečkom a spotrebujte ho maximálne do 3 dní.



WPROWADZENIE

- Wstęp
- Przepisy bezglutenowe
- Miarki
- Przygotowanie ciasta na zakwasie

P 122 - 126



CHLEB BEZGLUTENOWY

P 127 - 128



CHLEB POPRAWIAJĄCY SAMOPOCZUCIE

P 129 - 130



PODSTAWOWE PRZEPISY NA CHLEB

P 131 - 132



CIASTA

P 133



OWSIANKA, PŁATKI ZBOŻOWE I KONFITURY

P 134 - 135



PRZETWORY MLECZNE

P 136

Wstęp

Zapoznaj się uważnie z kilkoma stronami wstępu, umieściliśmy na nich wiele informacji, które będą przydatne podczas korzystania z przepisów.

Mąka: mąka pszenna klasyfikowana jest ze względu na jakość zawartych w niej otrębów i popiołu (składnik mineralny pozostających po spaleniu w piekarniku w temperaturze 900°C).

- Mąka biała do wypieku ciast: mąka mialka (T450)
- Mąka do wypieku chleba: specjalna mąka chlebowa, mąka piekarska do wypieku białego chleba, mąka biała, mąka zbożowa (T550)
- Mąka mocna (T800)
- Mąka pełnoziarnista (T1100, T1500)

Uwaga: mąka żytnia klasyfikowana jest jako: T70, T130 i T170 ze względu na ilość zawartych w niej otrębów, błonnika, witamin, minerałów i oligo-elementów.

Użycie większej ilości mąki bogatej w otręby sprawi, że chleb mniej wyrośnie. Ilość potrzebnej wody również zależy od typu mąki - zwróć uwagę na konsystencję ciasta, po uformowaniu powinno być sprężyste i rozciągliwe, a jednocześnie nie kleić się do formy.

Mąki można podzielić na dwie grupy: chlebowe (zawierające gluten: mąka pszenna, orkiszowa i kamut) i niechlebowe (żytnia, kukurydziana, gryczana, kasztanowa...), te ostatnie należy mieszać z mąką chlebową (10 do 50% zawartości).

Mąka bezglutenowa: istnieje wiele rodzajów mąk zwanych niechlebowymi (nie zawierają glutenu). Najbardziej znane są mąki gryczane, ryżowe (białe lub pełnoziarniste), kukurydziane, mąki ryżowe quinoa, kasztanowe oraz mąki sorgo. W celu odtworzenia elastyczności chleba glutenowego niezbędne jest zmieszanie różnych typów mąk niechlebowych i dorzucenie składników zagęszczających.

Składniki zagęszczające: aby otrzymać odpowiednią konsystencję produktu o podobnej elastyczności jak przy wykorzystaniu glutenu można również dodać gumę ksantanową i/lub mąkę guar.

Drożdże piekarskie (*saccharomyces cerevisiae*): jest do podstawowa w procesie wypieku chleba substancja żywa. Istnieje kilka rodzajów drożdży: świeże w kostkach, suche do zalania wodą, w proszku lub płynne. Sprzedawane są w hipermarketach, ale możesz je kupić również w piekarni. Jeśli używasz drożdży świeżych, rozkruszenie w palcach ułatwi ich rozprowadzanie.

Przelicznik ilość/waga między suchymi drożdżami piekarskimi, drożdżami świeżymi oraz drożdżami płynnymi:

Drożdże piekarskie suche (w łyżeczkach do herbaty)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Drożdże piekarskie suche (w gramach)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Świeże drożdże (w gramach)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Drożdże płynne (w mililitrach)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

W przypadku używania świeżych drożdży, należy użyć trzykrotną ilość wagi podanej dla drożdży suchych. Do przygotowania chleba bezglutenowego należy używać specjalnych drożdży bezglutenowych.

Zakwas: możesz użyć go zamiast drożdży. Jest to naturalny, wysuszony zaczyn do kupienia w sklepach z żywnością bio (2 łyżki stołowe na 500 g mąki).

Proszek do pieczenia: stosowany do ciast, nie stosuje się go do wyrobu chleba.

Płynny: suma temperatur: wody, mąki oraz pokojowa powinna wynosić 60°C. Powinno się używać wody z kranu o temperaturze 18-20°C, z wyjątkiem lata gdzie powinno się używać chłodniejszej wody.

Sól: kluczowa przy wyrobie chleba, powinna być stosowana z precyzją. Zwróć uwagę, żeby zawsze używać soli stołowej (najlepiej nierafinowanej) oraz aby nie stosować jej bezpośrednio na drożdże.

Cukier: on także bierze udział w procesie fermentacji, to nim karmią się drożdże i to dzięki niemu powstaje piękna złocista skórka. Podobnie jak sól powinien być dozowany ostrożnie i nie powinien wejść w kontakt z drożdżami.

Inne składniki:

Tłuszcze: dzięki nim ciasto jest bardziej miękkie i smaczniejsze. Można użyć każdego rodzaju tłuszczu. Jeśli wybierzesz masło, potnij je na małe kawałki, dzięki temu równiej się rozprowadzi.

Mleko i produkty mleczne: zmieniają smak i konsystencję chleba, poprawiają wygląd miękiszu, spulchniając go. Możesz użyć produktów świeżych lub dodać trochę mleka w proszku.

Jajka: wzbogacają ciasto, poprawiają kolorystykę chleba i sprzyjają dobremu wyrośnięciu ciasta.

Zioła i aromaty: do chleba można dodawać wszystkie rodzaje składników - trzeba umieścić je w formie na sygnał dźwiękowy wydany przez maszynę, co zapobiegnie ich sproszkowaniu podczas wyrabiania ciasta (nie dotyczy to składników w proszku).

Twoje urządzenie zajmie się wszystkimi etapami wyrobu chleba, od jego rośnięcia aż po wypiek. Tobie, zanim spróbujesz upieczonego chleba, pozostaje jedynie odstawić go na godzinę na kratkę kuchenną.

Przepisy bezglutenowe

Używanie programów

Programy 1, 2 i 3 powinny być używane do przygotowania chleba lub ciasta bezglutenowego. Dla każdego z tych programów *dostępna jest tylko jedna waga produktu.*

Chleby i ciasta bezglutenowe nadają się dla osób chorych na celiakię, czyli osób nietolerujących glutenu, który znajduje się w wielu zbożach (pszenica, jęczmień, żyto, owies, kamut, orkisz itp.)

Bardzo ważne jest, żeby uniknąć zanieczyszczenia mąki bezglutenowej mąkami zwykłymi. Należy szczególnie dokładnie wyczyścić pojemnik, łopatkę oraz wszystkie akcesoria mające służyć do przygotowania chlebów i ciast bezglutenowych. Należy również upewnić się, że stosowane są drożdże bezglutenowe.

Premiksy i mieszanki

Przepisy bezglutenowe zostały przygotowane w oparciu o mieszanki do wypieku chleba bezglutenowego (zwane również mieszankami gotowymi do użycia) marki **Schär** lub **Valpiform**.

Wspomniane mieszanki bezglutenowe dostępne są w sklepach i/lub w sklepach specjalistycznych. Można je również zakupić w Internecie.

Dostosowanie produktów

Trzeba pamiętać, że różne mieszanki Premix bezglutenowe mogą dawać różne rezultaty.

Być może trzeba dostosować przepisy i zrobić kilka próbnych wypieków, w celu uzyskania najlepszych wyników:

Trzeba dostosować ilość płynów do konsystencji otrzymanej masy chlebowej. Masa powinna być względnie elastyczna, ale nie zbyt płynna. Jednak masa na ciasto powinna być bardziej płynna.



Zbyt płynna



OK



Zbyt sucha

Przygotowanie

Oto kilka prostych porad i zasad by chleb bezglutenowy zawsze był udany.

Zanim zaczniesz robić chleb bezglutenowy zgodnie z przepisem, upewnij się, czy wszystkie używane składniki nie zawierają w sobie glutenu, sprawdzając informację na opakowaniu.

Konsystencja mąk bezglutenowych nie pozwala na uzyskanie mieszanki optymalnej: zaleca się przesianie mieszanek bez drożdży w celu uniknięcia tworzenia się grudek.

Podczas wyrabiania ciasta niezbędne jest przemieszczenie składników, które pozostały na ściankach naczynia za pomocą szpatułki (drewnianej lub plastikowej - unikniemy zarysowania powłoki), aż do momentu, kiedy wszystkie zostaną dobrze wymieszane.

Jeśli składniki dorzucane podczas wyrabiania ciasta przywierają do ścianek naczynia, należy przesunąć je do środka naczynia za pomocą szpatułki (drewnianej lub plastikowej - unikniemy zarysowania powłoki).

Chleb bezglutenowy będzie miał gęstszą konsystencję i jaśniejszy kolor niż chleb zwykły.

Chleb bezglutenowy nie wyrasta tak dobrze jak chleb tradycyjny i często jest dość płaski.

Typ składników wykorzystanych do przepisów bezglutenowych nie pozwala na otrzymanie dobrze przyrumienionego chleba. Spód chleba bardzo często pozostaje jasny.



Miarki

Należy używać dostarczonej łyżeczki dla odmierzania miary.



1 tsp

łyżeczka do kawy (ł.k.)

1 tbsp

łyżka stołowa (ł.s.)

Przygotowanie ciasta na zakwasie

Składniki	500 g
Woda	190 ml
Sucho drożdże piekarskie	1 ł.k.
Mąka T550	320 g
Sól	1 ł.k.

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Wybierz odpowiedni program. Zatrzymać program po 29 minutach i odstawić na 1 godzinę w temperaturze 20°C, następnie przechowywać 24 godziny w temperaturze 4°C.

Porady: Zaczyn można przechowywać do 48 godzin.

Ciasto na
chleb

PROG. 11



Chleb z suszonymi pomidorami

Składniki

Woda 30°C	380 ml	Mąka quinoa*	40 g
Oliwa	40 ml	Mąka kukurydziana*	40 g
Zioła prowansalskie	3 Ł.k.	Premix*	340 g
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe	2 Ł.k.	Suszone pomidory**	150 g
Sól	1 Ł.k.		

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**. Odsączyć suszone pomidory (usunąć nadmiar oleju za pomocą papierowego ręcznika). Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).

Chleb z ziarnami

Składniki

Woda 30°C	420 ml	Pełnoziarnista mąka kukurydziana*	40 g
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe	2 Ł.k.	Premix*	340 g
Sól	1 Ł.k.	Płatki kukurydziane**	25 g
Mąka quinoa*	40 g	Ziarna sezamu**	50 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Następnie należy dodać i wymieszać składniki oznaczone podwójną gwiazdką (**) lub 75 g mieszanki ziaren do chleba (słonecznik, len, proso, sezam, mak). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**.

Słony chleb
bezglutenowy

PROG. 1



CHLEB BEZGLUTENOWY

Brioszka

Składniki

	Premix Schär	Premix Valpiform
Mleko 30°C*	140 ml	200 ml
Roztrzepane jajka*	4	4
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe	2 Ł.k.	2 Ł.k.
Sól*	1 Ł.k.	1 Ł.k.
Cukier*	60 g	60 g
Roztopione masło*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**.

Słodki chleb
bezglutenowy

PROG. 2

Zdjęcie wykonano przy użyciu Premix Valpiform.



Drożdżówki z czekoladą

Słodki chleb
bezglutenowy

PROG. 2

Składniki

Mleko 30°C*	280 ml	Cukier*	2 Ł.s.
Roztrzepane jajka*	2	Roztopione masło*	55 g
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe*	2 Ł.k.	Premix	420 g
Sól*	1 Ł.k.	Kawałki czekolady**	100 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).

Ciasto z szynką i serem

Ciasto
bezglutenowe

PROG. 3

Składniki

Mleko 30°C*	80 ml	Premix do wyrobów cukierniczych**	300 g
Roztrzepane jajka*	4	Drożdże instant**	2 Ł.k.
Oliwa*	100 g	Szynka pokrojona w kostkę***	250 g
Sól*	1 Ł.k.	Zielone oliwki***	40 g
Pieprz	1 g	Tarty gruyere***	110 g
Roztopione masło	20 g		

Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*) na jednolitą masę. Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Następnie należy dodać i wymieszać składniki oznaczone podwójną gwiazdką (**). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (***)



Ciasto z kasztanami

Ciasto
bezglutenowe

PROG. 3

Składniki

Mleko 30°C*	20 ml	Drożdże instant**	2 Ł.k.
Roztrzepane jajka*	3	Roztopione masło	100 g
Sól*	1 g	Ekstrakt waniliowy	1 Ł.k.
Mąka kasztanowa**	165 g	Brązowy rum	1 Ł.s.
Maizena**	50 g	Cukier	165 g

Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*) na jednolitą masę. Następnie należy dodać i wymieszać składniki oznaczone podwójną gwiazdką (**). Następnie dorzucić składniki do pojemnika w wymienionej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**.

Chleb tradycyjny

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	200 ml	270 ml	400 ml
Olej słonecznikowy	1,5 Ł.s.	2 Ł.s.	3 Ł.s.
Sól	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.
Cukier	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.	3 Ł.k.
Mleko w proszku	0,5 Ł.s.	0,5 Ł.s.	1 Ł.s.
Mąka (T550)	170 g	235 g	340 g
Mąka pełnoziarnista (T1500)	80 g	110 g	160 g
Mąka żytnia (T1300)	80 g	110 g	160 g
Drożdże piekarskie suche	0,5 Ł.k.	1 Ł.k.	1 Ł.k.

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**.

Chleb
pełnoziarnisty

PROG. 8

Szybki chleb
pełnoziarnisty

PROG. 9

Chleb pełnoziarnisty

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	205 ml	270 ml	410 ml
Olej słonecznikowy	1,5 Ł.s.	2 Ł.s.	3 Ł.s.
Sól	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.
Cukier	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.	3 Ł.k.
Mąka (T550)	130 g	180 g	260 g
Mąka pełnoziarnista (T1500)	200 g	270 g	400 g
Drożdże piekarskie suche	1 Ł.k.	1 Ł.k.	2 Ł.k.

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**.

Chleb
pełnoziarnisty

PROG. 8

Szybki chleb
pełnoziarnisty

PROG. 9



Chleb z ziarnami lnu na zakwasie

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	17 cl	25,5 cl	34 cl
Ciasto na zakwasie (patrz str. 126)	75 g	115 g	150 g
Drożdże piekarskie suche	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.
Mąka tradycyjna T650	260 g	390 g	520 g
Ziarna lnu żółte	20 g	30 g	40 g
Siemię lniane	20 g	30 g	40 g
Sól	5 g	7,5 g	10 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**.

Porady zastosowania: chleb nadaje się do surowych warzyw lub do potrawy boeuf bourguignon.

Chleb
pełnoziarnisty

PROG. 8

Szybki chleb
pełnoziarnisty

PROG. 9



Chleb z marchewką

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	12 cl	18 cl	24 cl
Sok marchewkowy	6 cl	9 cl	12 cl
Drożdże piekarskie suche	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.
Mąka tradycyjna T650	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Sól	6 g	9 g	12 g
Tarta marchewka**	60 g	90 g	120 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).

Porady zastosowania: chleb nadaje się do surowych warzyw lub do potrawy boeuf bourguignon.

Chleb pełnoziarnisty

PROG. 8

Szybki chleb pełnoziarnisty

PROG. 9

Chleb bez soli

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	200 ml	270 ml	400 ml
Mąka (T550)	350 g	480 g	700 g
Drożdże piekarskie suche	0,5 Ł.k.	1 Ł.k.	1 Ł.k.
Ziarna sezamu**	50 g	75 g	100 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).

Chleb francuski

PROG. 6



Chleb żytni

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Sól	1/2 Ł.k.	1 Ł.k.	1 1/2 Ł.k.
Cukier	10 g	15 g	20 g
Olej słonecznikowy	1/2 Ł.s.	1 Ł.s.	1 1/2 Ł.s.
Sód	1 1/2 Ł.s.	2 Ł.s.	2 1/2 Ł.s.
Mąka chlebowa	75 g	110 g	145 g
Mąka żytnia	140 g	210 g	280 g
Kakao	10 g	15 g	20 g
Drożdże w proszku	1 Ł.k.	1 1/2 Ł.k.	2 Ł.k.
Kolendra w proszku	1/2 Ł.k.	1/2 Ł.k.	1 Ł.k.

Składniki wsypać do pojemnika we wskazanej kolejności. Wybrać wskazany program, wagę chleba, poziom przyrumienienia i nacisnąć **START**.

Chleb żytni

PROG. 10

Opcjonalnie: Dodać całe nasiona kolendry tuż przed rozpoczęciem pieczenia.

Chleb super szybki


Składniki	500 g	750 g	1000 g
Letnia woda 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
Olej słonecznikowy	3 Ł.k.	1 Ł.s.	1,5 Ł.s.
Sól	0,5 Ł.k.	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.
Cukier	2 Ł.k.	3 Ł.k.	1 Ł.s.
Mleko w proszku	1,5 Ł.s.	2 Ł.s.	2,5 Ł.s.
Mąka (T550)	325 g	445 g	565 g
Drożdże piekarskie suche	1,5 Ł.k.	2,5 Ł.k.	3 Ł.k.

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**.

Brioszka

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Roztrzepane jajka	1	2	2
Miękkie masło	115 g	145 g	230 g
Sól	1 Ł.k.	1 Ł.k.	2 Ł.k.
Cukier	2,5 Ł.s.	3 Ł.s.	5 Ł.s.
Mleko (płyn)	55 ml	60 ml	110 ml
Mąka (T550)	280 g	365 g	560 g
Drożdże piekarskie suche	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.	3 Ł.k.

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**.

 **Opcjonalnie:** 1 łyżeczka wody pomarańczowej.

Chleb
słodki


PROG. 7



Kugelhopf

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Roztrzepane jajka	1	2	2
Miękkie masło	100 g	125 g	200 g
Sól	1 Ł.k.	1 Ł.k.	2 Ł.k.
Cukier	3 Ł.s.	4 Ł.s.	6 Ł.s.
Mleko (płyn)	60 ml	80 ml	120 ml
Mąka (T550)	250 g	325 g	500 g
Drożdże piekarskie suche	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.	3 Ł.k.
Całe migdały**	20 g	40 g	40 g
Rodzyнки**	70 g	100 g	140 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).

 **Porada:** rodzyнки należy namoczyć przez godzinę w alkoholu (np. brandy).

Chleb
słodki

PROG. 7



Chleb biały krojony

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Zimne mleko	120 ml	210 ml	240 ml
Jajka	1	1	2
Drożdże piekarskie suche	2/3 Ł.k.	1 Ł.k.	1 1/3 Ł.k.
Mąka TYP 550	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Cukier	20 g	30 g	40 g
Sól	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.	2 Ł.k.
Masło**	35 g	55 g	75 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).

Chleb
słodki

PROG. 7



Chleb z miodem i migdałami

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	140 ml	210 ml	280 ml
Drożdże piekarskie suche	1/2 Ł.k.	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.
Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.
Miód	70 g	100 g	140 g
Mąka TYP 550	225 g	340 g	450 g
Posiekane prażone migdały**	70 g	100 g	140 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).

Chleb
francuski

PROG. 6

Ciasto na pizze

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Niki	160 ml	240 ml	320 ml
Woda	1 Ł.s.	1,5 Ł.s.	2 Ł.s.
Oliwa	0,5 Ł.k.	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.
Sól	320 g	480 g	640 g
Mąka (T550)	0,5 Ł.k.	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.

Drożdże piekarskie suche

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program i nacisnąć przycisk **START**.

Świeże ciasto

Składniki	Uzyskana ilość		
	500 g	750 g	1000 g
Woda	45 ml	50 ml	90 ml
Miękkie masło	3	3	6
Sól	1 szczypta	0,5 Ł.k.	1 Ł.k.
Mąka (T550)	375 g	500 g	750 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program i nacisnąć przycisk **START**.



Ciasto z migdałami

Składniki	1000 g		
Roztrzepane jajka*	200 g	Brązowy rum	3 Ł.s.
Sól*	1 szczypta	Mielone migdały	180 g
Cukier*	190 g	Mąka pełnoziarnista (T1500)**	210 g
Miękkie masło	145 g	Drożdże instant**	3 Ł.k.

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*) na jednolitą masę. Przesiać, zmieszać i dorzucić pozostałe składniki oznaczone podwójną gwiazdką (**). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**.



Owsianka z płatków owsianych

Owsianka
PROG. 15

Składniki	Uzyskana ilość
	650 g
Mleko	600 ml
Płatki owsiane	100 g
Sól lub cukier	1 Ł.k.

Wsypać składniki do miski w podanej kolejności. Wybrać wskazany program. Zwiększyć czas trwania programu do 15 minut, naciskając przyciski + i nacisnąć **START**.

Propozycja podania: Jeśli wolisz mniej płynną owsiankę, możesz wydłużyć czas gotowania o 5 minut. Smak owsianki można wzbogacić, dodając na koniec miód, cynamon, kawałki moreli i orzechy laskowe.

Kaszka manna z pszenicy durum

Owsianka
PROG. 15

Składniki	Uzyskana ilość
	350 g
Mleko	350 ml
Kaszka manna z pszenicy durum	50 g
Sól	1 Ł.k.
Cukier	1 Ł.k.

Składniki wsypać do pojemnika we wskazanej kolejności. Wybrać wskazany program, wydłużyć program do 10 minut, naciskając przycisk + i nacisnąć **START**.



Ryż

Płatki
zbożowe
PROG. 16

Składniki	Uzyskana ilość
	500 g
Ryż	200 g
Woda	400 ml
Sól	1/2 Ł.k.

Wsypać składniki do miski w podanej kolejności. Wybrać wskazany program. Zwiększyć czas trwania programu do 30 minut, naciskając przyciski + i nacisnąć **START**.

Wskazówka: zastąpić ryż prosem.



Kasza gryczana

Składniki	Uzyskana ilość
Woda	540 g
Kasza gryczana	450 ml
Sól	200 g
	1/2 Ł.k.

Składniki wsypać do pojemnika we wskazanej kolejności. Wybrać wskazany program, wydłużyć program do 30 minut, naciskając przycisk + i nacisnąć **START**.

Propozycja podania: Po podaniu dodać 1 łyżkę stołową masła i wymieszać, kiedy masło się roztopi.

Płatki
zbożowe

PROG. 16



Kompoty i konfitury

Składniki	
Truskawki, brzoskwinie, rabarbar lub morele	580 g
Cukier	360 g
Sok cytrynowy	1
Pektyna	30 g

Obrać i pokroić owoce. Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności.

Dżem

PROG. 17





Jogurt

Jogurt
PROG. 18

Składniki	Uzyskana ilość
	850 ml
Mleko pełne	750 ml
Jogurt	125 g

Umieścić składniki w słoiczku na jogurt i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Umieścić słoik z pokrywką w misie po wyjęciu naczynia. Wybrać wskazany program. Zwiększyć czas trwania programu do 9 godzin, naciskając przyciski + i naciśnąć **START**.

Wskazówka: przefiltrować jogurt za pomocą akcesorium z filtrem, aby uzyskać bardziej kremową konsystencję! Aby uzyskać ściślejszą konsystencję, zwiększyć czas trwania programu do 12 godzin. Jogurt należy przechowywać z pokrywką w lodówce i spożyć w ciągu 7 dni.

Jogurt pitny

Jogurt pitny
PROG. 19

Składniki	Uzyskana ilość
	1 L
Mleko półtłuste	900 ml
Jogurt	125 g
Miód	3 łyż. s.

Umieścić składniki w słoiczku na jogurt i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Umieścić słoik z pokrywką w misie po wyjęciu naczynia. Wybrać wskazany program. Zwiększyć czas trwania programu do 6 godzin, naciskając przyciski + i naciśnąć **START**. Po zakończeniu programu wstawić jogurt do lodówki do stężenia na 4 godziny. Wymieszać przed spożyciem.

Wskazówka: Jogurt pitny należy zawsze przechowywać w lodówce w naczyniu z pokrywką i spożyć maksymalnie w ciągu 7 dni.



Ser twarogowy

Serek
wiewski
PROG. 20

Składniki	Uzyskana ilość
	550 g
Pełne mleko	1.5 L
Cytryna	45 ml
Jogurt	1 (125 g)
Sól	1 szczypta

Wymieszać wszystkie składniki i umieścić je w misie. Wybrać wskazany program. Zwiększyć czas trwania programu do 3 godzin, naciskając przyciski + i naciśnąć **START**. Po zakończeniu programu pozostawić do odsączenia na 1-2 min.

Propozycja podania: Aby serek był smaczniejszy, można dodać świeży posiekany szczypiorek. Najlepszy efekt uzyskasz przy zastosowaniu możliwie jak najświeższych składników. Sprzęt powinien być idealnie czysty. Ser twarogowy należy zawsze przechowywać w lodówce w naczyniu z pokrywką i należy go spożyć maksymalnie w ciągu 3 dni.





ВАРТО ЗНАТИ

- Вступ
- Рецепти без глютену
- Одиниці виміру
- Приготування дріжджового тіста

Р 107 - 111



БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Р 112 - 113



ФІТНЕС

Р 114 - 115



ТРАДИЦІЙНИЙ

Р 116 - 117



ПАСТА І СОЛОДКА ВИПІЧКА

Р 118



КАШІ І КОНФІТЮРИ

Р 119 - 120



МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

Р 121

Вступ

Будь ласка, уважно прочитайте ці вступні сторінки, тому що вони містять важливу інформацію для успішного приготування ваших страв.

Борошно: пшеничне борошно класифікується згідно з кількістю висівок, що містяться в ньому, і золи (мінеральної речовини, яка залишається після згоряння в духовці при температурі 900°C.)

- Біле борошно для приготування випічки: борошно вищого ґатунку (Т45)
- Борошно для приготування хліба: спеціальне борошно для випічки хліба, борошно для випічки білого хліба, біле борошно, пшеничне борошно (Т55)
- Напівнепросіяне борошно (Т80)
- Непросіяне борошно (Т110, Т150).

(Для довідки: Житнє борошно класифікується на: Т70, Т130 і Т170). В основі підгрупи лежить насиченість вмісту висівками, волокнами, вітамінами, корисними речовинами та мікроелементами.

Якщо Ви використовуєте велику кількість борошна, багатого на висівки, то Ваш хліб високо не підніметься. Кількість води, необхідної для приготування хліба, також залежить від типу борошна. Зверніть увагу, що підготовлене тісто має бути м'яким і пухким, і не повинно прилипати до країв чаші.

Борошно можна розділити на дві групи: борошно для випічки хліба (багате клейковиною: наприклад, пшеничне) та інше (з жита, гречки, каштана, і т.п.), яке слід використовувати разом з основним борошном для випічки хліба (10 - 50%).

Борошно без глютену: існує багато видів борошна, які не містять у своєму складі глютен. Найбільш відомими є борошно гречане, рисове, кіноа, кукурудзяне, каштанове і сорго. Щоб відтворити пухкість клейковини, необхідно змішати декілька видів борошна без глютену і додати загусники.

Загусники: для отримання правильної консистенції і для відтворення еластичності глютену, Ви також можете додати до ваших страв ксантанову камідь (харчова добавка Е415) і/або гуарову камідь (Е412).

Хлібопекарські дріжджі: це один з найважливіших компонентів для приготування хліба. Вони бувають різних видів: сирі дріжджі у формі маленьких кубиків, активні сухі дріжджі, які повинні повторно гідратуватись (насичитися вологою), сухі дріжджі або рідкі дріжджі. Ви можете придбати дріжджі в будь-якому супермаркеті (у відділі хлібо-булочних виробів).

Еквівалентність кількості/ваги між сухими дріжджами, сирими дріжджами і рідкими дріжджами:

Сухі дріжджі (в чайних ложках)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухі дріжджі (в грамах)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Сирі дріжджі (в грамах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Дріжджі рідкі (в мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Якщо Ви використовуєте сирі дріжджі, не забудьте покрити їх вручну так, щоб вони легко розпадалися.

Закавка для бродіння: Ви можете використовувати її замість дріжджів. Це природні зневоднені дріжджі, які Ви можете знайти в продовольчих магазинах (2 столові ложки на 500 г муки).

Розпушувач: він може використовуватися тільки для приготування фруктових кексів та іншої випічки, але не для випікання хліба.

Рідина: Сумарна температура води, борошна та приміщення, в якому готується хліб, повинна бути 60°C. Таким чином, використовуйте воду з-під крана температурою (18-20°C), крім літньої пори року, коли краще брати охолоджену воду.

Сіль: Це дуже важливий інгредієнт для приготування хліба і повинен використовуватися дуже обережно. Пам'ятайте, завжди використовуйте сіль хорошої якості (переважно нерафіновану).

Цукор: Він також сприяє процесу бродіння і надасть Вашому хлібу красиву золоту скоринку. Тут, так само як і для солі, важливо взяти правильну кількість цукру і не допускати його контакту з дріжджами.

Інші інгредієнти:

Жир: даний компонент робить Ваш хліб м'якшим і смачнішим. Ви можете використовувати всі види жирів. Якщо Ви використовуєте масло, поріжте його на маленькі шматочки та рівномірно розподіліть його в тісті.

Молоко і молочні продукти: Вони змінюють смак і консистенцію Вашого хліба, надаючи емульсійний ефект. Ви можете використовувати свіжі молочні продукти або додати сухе молоко.

Яйця: Вони збагачують тісто, насичують хліб кольором і сприяють утворенню м'якої текстури тіста.

Аромати і спеції: Ви можете додавати будь-які компоненти до Вашого хліба. Їх слід покласти в чашу після звукового сигналу так, щоб вони не осіли під час змішування (за винятком сухих компонентів).

Ваша хлібопічка виконає всі стадії випікання, від підготовки тіста до самої випічки. Вам лише варто зачекати, поки хліб охолоне (приблизно годину) і потім повною мірою насолодитися смаком свіжоспеченого хліба!

Рецепти без глютену

Використання програм:

Програми 1, 2 і 3 повинні використовуватись для приготування хліба або випічки без глютену. Для кожної з програм *доступна тільки одна вага*.

Хліб і випічка без глютену підходять для людей, у яких є алергічна реакція на глютен, який міститься в деяких зернових культурах (пшениці, ячмені, житі, овесі, камуті, і т.д.).

Важливо уникати змішування продуктів, необхідних для приготування безглютенових виробів та продуктів - для приготування звичайного хліба, для цього переконайтеся в тому, що чаша та ніж для приготування хліба ретельно вимиті. Переконайтеся також у тому, що дріжджі, які ви використовуєте, не містять глютен.

Готові суміші для випікання хліба без глютену

Існують спеціальні суміші для приготування хліба без глютену, найрозповсюдженіші з них - це суміші під торговими марками Schar чи Valpiform.

Ці суміші можна знайти в супермаркетах та/або в спеціалізованих магазинах. Вони також доступні в Інтернеті.

Регулювання результатів

Не всі готові суміші без глютену дають однакові результати:

Тому Вам, можливо, доведеться приготувати хліб декілька разів, перш ніж Ви отримаєте бажаний результат.

Ви повинні регулювати кількість рідини в залежності від консистенції тіста. Воно має бути відносно пухким, але не рідким. Проте суміш для пирога повинна бути більш рідкою.



Надто рідке



Те що треба



Надто сухе

Приготування

Ось декілька порад і простих правил для приготування хліба без глютену.

Перш ніж готувати за рецептом безглютеновий хліб, переконайтеся, що самі інгредієнти не містять глютену (див. надписи на упаковках).

Для приготування хліба без глютену, варто просіяти борошно через сито.

Крім того тісто без вмісту глютену погано перемішується, тому Вам, можливо, доведеться допомогти хлібопічці перемішати тісто за допомогою дерев'яної чи пластикової лопатки (щоб не пошкодити покриття чаші).

Якщо інгредієнти, які Ви додали, під час приготування починають прилипати до стінок чаші, перемістіть їх лопаткою до центра чаші, ближче до ножа. Безглютеновий хліб буде мати щільнішу консистенцію і більш блідий колір, ніж звичайний хліб. Безглютеновий хліб не піднімається так, як традиційний хліб, і часто залишається пласким зверху.

Характер інгредієнтів, які використовуються для приготування рецептів без глютену, не дозволяє отримати підсмажену скоринку. Зверху хліб буде частково білого кольору.



Одиниці виміру

Використовуйте ложку, призначену для вимірювання в ч.л. або ст.л.



Приготування дріжджового тіста

Інгредієнти	500 г
Вода	190 мл
Сухі пекарські дріжджі	1 ч.л.
Борошно Т55	320 г
Сіль	1 ч.л.

Додайте інгредієнти в чашу в зазначеному вище порядку. Зупиніть програму після 29 хвилин приготування і залиште на 1 годину при температурі 20°C, та відкладіть приготування на 24 години при температурі 4°C.

Порада: Дріжджове тісто може зберігатися до 48 годин.

Дріжджове тісто

ПРОГ. 11





Хліб з в'яленими помідорами

Пікантний
безглютеновий
хліб

ПРОГ. 1

Інгредієнти

Вода 30°C	380 мл	Перемелена в блендері кіноа*	40 г
Оливкова олія	40 мл	Кукурудзяне борошно*	40 г
Прованські трави	3 ч.л.	Безглютенова суміш*	340 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену	2 ч.л.	В'ялені помідори**	150 г
Сіль	1 ч.л.		

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. * Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть вказану програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукowego сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**)..

Хліб з насінням

Інгредієнти

Вода 30°C	420 мл	Борошно з вівса*	40 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену	2 ч.л.	Безглютенова суміш*	340 г
Сіль	1 ч.л.	Вівсяні пластівці**	25 г
Перемелена в блендері кіноа*	40 г	Насіння кунжуту**	50 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Додайте, а потім змішайте інгредієнти з символом (**), або 75г насіння для хліба (соняшникового, льону, проса, кунжуту, маку). Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**.

Пікантний
безглютеновий
хліб

ПРОГ. 1



Бріош

Солодкий
безглютеновий
хліб

ПРОГ. 2

Інгредієнти

Інгредієнти	Готова суміш Schär	Готова суміш Valpiform
Молоко 30°C*	140 мл	200 мл
Збиті яйця*	4	4
Сухі пекарські дріжджі без глютену	2 ч.л.	2 ч.л.
Сіль*	1 ч.л.	1 ч.л.
Цукор*	60 г	60 г
Розтоплене масло*	100 г	100 г
Безглютенова суміш	400 г	400 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.

* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**.

Фото зроблено з Готова суміш Valpiform



Солодкий
безглютеновий
хліб

ПРОГ. 2

Віденський м'ятний шоколадний хліб

Інгредієнти

Молоко 30°C*	280 мл	Цукор*	2 ст.л.
Збиті яйця*	2	Розтоплене масло*	55 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену*	2 ч.л.	Безглютенова суміш	420 г
Сіль*	1 ч.л.	Шоколадні шматочки**	100 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. * Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукowego сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

Пиріг з сиром і шинкою

Інгредієнти

Молоко 30°C*	80 мл	Кондитерська суміш без клейковини**	300 г
Збиті яйця*	4	Розпушувач**	2 ч.л.
Оливкова олія*	100 г	Шинка нарізана кубиками***	250 г
Сіль*	1 ч.л.	Зелені маслини***	40 г
Перець	1 г	Натертий сир Емменталь***	110 г
Розтоплене масло	20 г		

Збивайте разом всі інгредієнти до тих пір, поки вони не перетворяться на однорідну масу (*). Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Потім додайте і змішайте інгредієнти з символом (**), попередньо просіявши їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукowego сигналу**, додайте інгредієнти з символом (***)

Безглютенове
тістечко

ПРОГ. 3



БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Каштановий пиріг

Інгредієнти

Молоко 30°C*	20 мл	Розпушувач**	2 ч.л.
Збиті яйця*	3	Розтоплене масло	100 г
Сіль*	1 г	Ваніль	1 ч.л.
Каштанове борошно**	165 г	Коричневий ром	1 с.л.
Кукурудзяний крохмаль**	50 г	Цукрова пудра	165 г

Збивайте разом всі інгредієнти до тих пір, поки вони не перетворяться на однорідну масу (*). Потім додайте і змішайте інгредієнти з символом (**), попередньо просіявши їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукowego сигналу**, додайте інгредієнти з символом (***)

Безглютенове
тістечко

ПРОГ. 3





Домашній хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Соняшникова олія	1,5 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сіль	1 ч.л	1,5 ч.л	2 ч.л
Цукор	1,5 ч.л	2 ч.л	3 ч.л
Сухе молоко	0,5 с.л.	0,5 с.л.	1 с.л.
Борошно для хліба	170 г	235 г	340 г
Цільне пшеничне борошно	80 г	110 г	160 г
Цільне житнє борошно	80 г	110 г	160 г
Сухі дріжджі	0,5 ч.л	1 ч.л	1 ч.л

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

Хліб з борошна грубого помелу

ПРОГ. 8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання

ПРОГ. 9

Хліб з непросіяного борошна

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	205 мл	270 мл	410 мл
Соняшникова олія	1,5 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сіль	1 ч.л	1,5 ч.л	2 ч.л
Цукор	1,5 ч.л	2 ч.л	3 ч.л
Борошно для хліба	130 г	180 г	260 г
Непросіяне борошно	200 г	270 г	400 г
Сухі дріжджі	1 ч.л	1 ч.л	2 ч.л

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

Хліб з борошна грубого помелу

ПРОГ. 8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання

ПРОГ. 9



Хліб з льону

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	17 мл	25,5 мл	34 мл
Дріжджове тісто (див. на стр. 126)	75 г	115 г	150 г
Сухі дріжджі	3/4 ч.л	1 ч.л	1,5 ч.л
Борошно для хліба	260 г	390 г	520 г
жовтий льон	20 г	30 г	40 г
Коричневий льон	20 г	30 г	40 г
Сіль	5 г	7,5 г	10 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

З чим подавати: Цей хліб відмінно смакуватиме з дичиною та м'ясом.

Хліб з борошна грубого помелу

ПРОГ. 8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання

ПРОГ. 9



Морквяний хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	12 мл	18 мл	24 мл
Морквяний сік	6 мл	9 мл	12 мл
Сухі дріжджі	1 ч.л	1,5 ч.л	2 ч.л
Борошно для хліба	300 г	455 г	600 г
Глютен	3 г	4,5 г	6 г
Сіль	6 г	9 г	12 г
Натерта морква**	60 г	90 г	120 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

З чим подавати: цей хліб ідеально смакуватиме з Крудіте або з м'ясом по-бургундськи .

Хліб з борошна грубого помелу

ПРОГ. 8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання

ПРОГ. 9

Хліб без солі

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Борошно для хліба	350 г	480 г	700 г
Сухі дріжджі	0,5 ч.л	1 ч.л	1 ч.л
Кунжутне насіння**	50 г	75 г	100 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

Французький хліб

ПРОГ. 6



Житній хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	95 мл	140 мл	190 мл
Йогурт	60 г	90 г	230 г
Сіль	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Цукор	10 г	15 г	20 г
Соняшникова олія	1/2 ст.л.	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Солод	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.	2 1/2 ст.л.
Хлібопекарське борошно (Т55)	75 г	110 г	145 г
Житнє борошно	140 г	210 г	280 г
Порошок какао	10 г	15 г	20 г
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
Мелений коріандр	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.	1 ч.л.

Додайте інгредієнти в чашу у зазначеному порядку. Виберіть зазначену програму, вагу хліба, рівень підсмажування та натисніть **START**.

Житній хліб

ПРОГ. 10

Порада: Додайте насіння коріандру перед початком випікання.



Хліб швидкого приготування

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Тепла вода 35 град. С	210 мл	285 мл	360 мл
Соняшникова олія	3 ч.л.	1 с.л.	1,5 с.л.
Сіль	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Цукор	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
Сухе молоко	1,5 с.л.	2 с.л.	2,5 с.л.
Борошно для хліба	325 г	445 г	565 г
Сухі дріжджі	1,5 ч.л.	2,5 ч.л.	3 ч.л.

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

Звичайний білий хліб швидкого випікання
прог. 5

Бріош

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Збиті яйця	1	2	2
М'яке масло	115 г	145 г	230 г
Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	2,5 с.л.	3 с.л.	5 с.л.
Молоко (рідке)	55 мл	60 мл	110 мл
Борошно для хліба	280 г	365 г	560 г
Сухі дріжджі	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

Як варіант: можна додати 1 ч.л. апельсинового екстракту.

Солодкий хліб

прог. 7



Бабка

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Збиті яйця	1	2	2
Розтоплене масло	100 г	125 г	200 г
Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	3 ст.л.	4 ст.л.	6 ст.л.
Молоко (рідке)	60 мл	80 мл	120 мл
Борошно (Т55)	250 г	325 г	500 г
Сухі пекарські дріжджі	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цільний мигдаль**	20 г	40 г	40 г
Родзинки**	70 г	100 г	140 г

Додайте інгредієнти в чашу у зазначеному порядку. Виберіть зазначену програму, вагу хліба, рівень підсмажування та натисніть **START**. Почувши звуковий сигнал, додайте інгредієнти з позначкою (**).

Порада: замочіть родзинки в коньяку на 1 годину.

Солодкий хліб

прог. 7



Солодкий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Охолоджене молоко	120 мл	210 мл	240 мл
Яйця	1	1	2
Сухі дріжджі	2/3 ч.л	1 ч.л	1 1/3 ч.л
Борошно	275 г	410 г	550 г
Клейковина	3 г	5 г	7 г
Цукор	20 г	30 г	40 г
Сіль	1 ч.л	1/2 с.л.	2 ч.л
Масло**	35 г	55 г	75 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

Солодкий хліб

ПРОГ. 7



Хліб з медом

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Сухі дріжджі	1/2 ч.л	3/4 ч.л	1 ч.л
Сіль	3/4 ч.л	1 ч.л	1/2 с.л.
Мед	70 г	100 г	140 г
Борошно для хліба	225 г	340 г	450 г
Розколотий смажений мигдаль**	70 г	100 г	140 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

Французький хліб

ПРОГ. 6





Тісто для піци

Тісто
ПРОГ. 11

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	320 мл
Оливкова олія	1 с.л.	1,5 с.л.	2 с.л.
Сіль	0,5 ч.л	1 ч.л	1,5 ч.л
Борошно для хліба	320 г	480 г	640 г
Сухі дріжджі	0,5 ч.л	1 ч.л	1,5 ч.л

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму і натисніть **Start**.

Паста

Інгредієнти	Вихід страви		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	45 мл	50 мл	90 мл
М'яке масло	3	3	6
Сіль	1 ч.л	0,5 ч.л	1 ч.л
Борошно (Т550)	375 г	500 г	750 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму натисніть **Start**.

Прісне тісто для макаронних виробів(Паста)

ПРОГ. 12



Мигдальний кекс

Кекс
ПРОГ. 13

Інгредієнти	1000 г		
Збиті яйця*	200 г	Темний ром	3 с.л.
Сіль*	1 szczypta	Борошно	180 г
Цукор*	190 г	Борошно для випічки**	210 г
М'яке масло	145 г	Розпушувач**	3 ч.л

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Збийте разом всі інгредієнти до утворення однорідної маси. Просійте, змішайте і тоді додайте інгредієнти з символом (**). Виберіть необхідну програму, колір скоринки і тоді натисніть **Start**.



Каша з вівсяних пластівців

Інгредієнти	Вихід страви
	650 г
Молоко	600 мл
Вівсяні пластівці	100 г
Сіль або цукор	1 ч.л.

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 15 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: для густішої каші час приготування можна збільшити на 5 хвилин. Для багатшого смаку наприкінці приготування можна додати мед, корицю, подрібнену курагу і фундук.



Манна каша з твердої пшениці

Інгредієнти	Вихід страви
	350 г
Молоко	350 мл
Манна крупа з твердої пшениці	50 г
Сіль	1 ч.л.
Цукор	1 ч.л.

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 10 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Вівсянка
ПРОГ. 15



Рисова каша

Інгредієнти	Вихід страви
	500 г
Рис	200 г
Вода	400 мл
Сіль	1/2 ч.л.

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 30 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: замість рису можна взяти пшоно.

Каші
ПРОГ. 16





Гречана каша

Каші
ПРОГ. 16

Інгредієнти	Вихід страви
	540 г
Вода	450 мл
Гречана крупа	200 г
Сіль	1/2 ч.л.

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 30 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: покладіть до тарілки 1 ст.л. масла і змішайте його з кашею, коли масло розтане.



Мармелад

Джем
ПРОГ. 17

Інгредієнти	
Наріжте фрукти: полуницю, персик, ревіль або абрикос	580 г
Цукор	360 г
Сік 1 лимона	1
Пектин	30 г

Наріжте фрукти. Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.

Йогурт

Інгредієнти	Вихід страви
Цільне молоко	850 мл
Йогурт	750 мл
	125 г

Налити інгредієнти до ємності для йогурту і перемішати їх до однорідної маси. Прибравши лопатку, поставити ємність до чаші. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 9 годин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: для ніжнішої текстури пропустіть йогурт крізь фільтр, що входить у комплект. Для густішої текстури збільшіть час приготування до 12 годин. Йогурт слід зберігати у холодильнику під спеціальною кришкою. Максимальний термін зберігання – 7 діб.

Кефір

Інгредієнти	Вихід страви
Напівзнежирене молоко	1 л
Кефір	900 мл
Цукор	125 г
	3 ст.л.

Налити інгредієнти у посуд для йогурту, не фільтруючи, і перемішати до однорідної маси. Поставити контейнер у форму для хліба без ножа з кришкою. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 12 годин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: кефір слід тримати у холодильнику під кришкою і спожити протягом 7 днів.

Питний
йогурт
ПРОГ. 19



Сир

Інгредієнти	Вихід страви
Кефір	550 г
Часник	1,5 л
Кріп	45 мл
Сіль	1 (125 г)
	1 дрібка

Налити кефір у форму для хліба. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 45 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**. Після закінчення програми зцідити сир протягом 1-2 хвилин, додати часник, кріп і сіль.

Порада: для найкращого результату використовуйте найсвіжіші продукти. Все обладнання і посуд мають бути абсолютно чисті. Сир слід тримати у холодильнику під кришкою і спожити протягом 3 днів.

Сир
ПРОГ. 20



GUT ZU WISSEN

- Einführungen
- Programme ohne Gluten
- Maßeinheiten
- Zubereitung von Hefeteig

P 152 - 156



GLUTENFREIE

P 157 - 158



VITALBROT

P 159 - .160



KLASSISCHE

P 161 - 162



TEIGWAREN & KUCHEN

P 163



BREI, GETREIDE & MARMELADEN

P 164 - 165



MILCHPRODUKTE

P 166

Einführung

Bitte lesen Sie diese einleitenden Seiten aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Informationen für das Gelingen Ihrer Rezepte.

Mehl: Weizenmehl wird nach der Menge der enthaltenen Kleie und dem Aschegehalt klassifiziert (Mineralstoff, der nach der Verbrennung in einem Ofen bei 900°C übrig bleibt).

- Weißes Mehl für Kuchen und Torten: Flüssiges Mehl (T45)
- Brotmehl: Spezielles Mehl für Brot, Bäckermehl für Weißbrot, weißes Mehl, Weizenmehl (T55)
- Ruchmehl (T80)
- Vollkornmehl (T110, T150)

Anmerkung: Roggenmehl ist in folgende Klassen unterteilt: T70, T130 und T170. Die Zahl bei der Typenbezeichnung gibt den Gehalt an Kleie, Fasern, Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen im Mehl an.

Wenn ein hoher Anteil an stark kleiehaltigem Mehl verwendet wird, geht das Brot weniger auf. Die erforderliche Menge an Wasser ist vom Mehltyp abhängig. Achten Sie auf die Konsistenz des Teigs. Dieser muss nach dem Formen weich und elastisch sein und darf nicht am Behälter kleben bleiben.

Mehl kann in zwei Gruppen unterteilt werden: Zum Brotbacken geeignetes Mehl (glutenhaltig, z. B. Weizenmehl, Dinkelmehl und Khorasanweizenmehl) und zum Brotbacken nicht geeignetes Mehl (Roggenmehl, Maismehl, Buchweizenmehl, Kastanienmehl), das dann zusammen mit einem zum Brotbacken geeigneten Mehl verwendet werden muss (10 bis 50 %).

Glutenfreies Mehl: Es gibt eine Vielzahl von Mehlsorten, die nicht zum Brotbacken geeignet sind, also kein Gluten enthalten. Zu den bekanntesten gehören Buchweizenmehl (auch als schwarzer Weizen bezeichnet), Reismehl (Weiß- oder Vollkornmehl), Quinoamehl, Maismehl, Kastanienmehl und Sorghomehl. Um eine glutenartige Elastizität herzustellen, müssen verschiedene nicht zum Brotbacken geeignete Mehlsorten untereinander gemischt und Verdickungsmittel hinzugefügt werden.

Verdickungsmittel: Um eine akzeptable Konsistenz zu erzielen und die glutenbedingte Elastizität bestmöglich zu ersetzen, können Sie dem Teig auch Xanthangummi und/oder Guarmehl hinzufügen.

Bäckerhefe (*saccharomyces cerevisiae*): Bäckerhefe ist ein lebendes Produkt, das für die Herstellung von Brot unverzichtbar ist. Sie ist in mehreren Formen erhältlich: frisch als Würfel, als trockenes und aktives Produkt (mit Wasser anrühren), als trockene Instanthefe oder flüssig. Sie wird in Supermärkten angeboten (Backzutaten oder Kühltheke), Sie erhalten sie jedoch auch bei Ihrem Bäcker. Wenn Sie frische Hefe verwenden, zerkleinern Sie sie mit den Fingern, damit sie sich besser verteilt.

Mengen- und Gewichtsverhältnis für trockene Bäckerhefe, frische Hefe und Flüssighefe:

Trockene Bäckerhefe (in TL)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Trockene Bäckerhefe (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Frische Hefe (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Flüssighefe (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Wenn Sie frische Hefe verwenden, multiplizieren Sie die Gewichtsangabe für trockene Bäckerhefe mit 3. Um glutenfreies Brot herzustellen, müssen Sie eine spezielle Hefe ohne Gluten verwenden.

Gärungsfähiger Vorteig: Diesen können Sie anstelle der Hefe verwenden. Es handelt sich dabei um einen natürlichen, entwässerten Vorteig, der in Bioläden erhältlich ist (2 Esslöffel pro 500 Gramm Mehl).

Chemische Hefe: Diese Hefe kann nur für Kuchen verwendet werden, nicht jedoch für die Herstellung von Brot.

Flüssigkeit: Die Summe der Temperaturen von Wasser, Mehl und Umgebung muss 60°C ergeben. In der Regel sollte Leitungswasser mit einer Temperatur zwischen 18 und 20°C nur im Sommer verwendet werden. Es empfiehlt sich die Verwendung von gekühltem Wasser.

Salz: Salz spielt bei der Brotherstellung eine wichtige Rolle und muss genau dosiert werden. Achten Sie darauf, stets feines Salz zu verwenden (vorzugsweise nicht raffiniert).

Zucker: Zucker ist ebenfalls Bestandteil des Gärprozesses. Er nährt die Hefe und sorgt für eine schöne goldene Kruste. Er muss wie das Salz genau dosiert werden und darf nicht mit der Hefe in Berührung kommen.

Sonstige Zutaten:

Fett: Fett macht das Brot weich und aromatisch. Es können alle Arten von Fett verwendet werden. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie sie in kleine Stücke, damit sie sich gleichmäßiger verteilt.

Milch und Milchprodukte: Diese wirken sich auf Geschmack und Konsistenz des Brotes aus und fungieren als Emulgatoren, die dem Inneren des Brotes eine ansprechende Optik verleihen. Sie können entweder frische Produkte verwenden oder etwas Trockenmilch hinzufügen.

Eier: Sie reichern den Teig an, wirken sich positiv auf die Farbe des Brotes aus und unterstützen die Entstehung einer schönen Kruste.

Geschmacksstoffe und Gewürze: Dem Brot können alle Arten von Zutaten beigefügt werden. Diese müssen nach dem vom Gerät ausgegebenen Piepton in den Behälter gefüllt werden, damit sie beim Kneten nicht zerdrückt werden (es sei denn, es handelt sich um gemahlene Zutaten).

Alle Phasen der Brotherstellung, vom Aufgehen des Teigs bis zum Backen, werden von Ihrem Gerät übernommen. Sie müssen das Brot vor dem Probieren lediglich noch eine Stunde lang auf einem Rost ruhen lassen.

Programme ohne Gluten

Verwendung der Programme

Die Menüs 1, 2 und 3 sind für die Herstellung von glutenfreien Broten und Kuchen vorgesehen. Für jedes Programm *ist nur ein Gewicht verfügbar*.

Glutenfreie Brote und Kuchen eignen sich für Menschen mit Glutenintoleranz (Zöliakie), etwa in Verbindung mit Gluten, das in verschiedenen Getreidesorten vorkommt (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Khorasan, Dinkel usw.).

Eine Kontamination durch Kontakt mit glutenhaltigen Mehlsorten sollte unbedingt verhindert werden. Reinigen Sie gründlich Behälter, Rührer sowie alle Utensilien, die mit den glutenfreien Broten und Kuchen in Berührung kommen könnten. Stellen Sie außerdem sicher, dass in der verwendeten Hefe kein Gluten enthalten ist.

Fertigmischungen oder Mischungen

Die glutenfreien Rezepte basieren auf Zubereitungen (gebrauchsfertigen Mischungen) für glutenfreie Brote von **Schär** oder **Valpiform**.

Diese glutenfreien Zubereitungen sind im Handel und/oder Fachgeschäften erhältlich. Sie finden Sie jedoch auch im Internet.

Anpassung des Ergebnisses

Die glutenfreien Fertigmischungen der verschiedenen Hersteller führen durchaus zu unterschiedlichen Ergebnissen.

Möglicherweise müssen die Rezepte etwas variiert werden, damit ein optimales Ergebnis erzielt wird, eventuell müssen Sie auch ein wenig experimentieren.

Die Flüssigkeitsmenge muss der Konsistenz des Teigs entsprechend angepasst werden. Der Teig sollte relativ weich, aber nicht flüssig sein. Kuchenteig hingegen sollte eher flüssig sein.



Zu flüssig



In Ordnung



Zu trocken

Vorbereitung

Hier finden Sie einige Tipps und einfache Regeln, die zu einem guten Gelingen glutenfreier Brote beitragen.

Bevor Sie Ihr glutenfreies Brot nach diesen Rezepten backen, vergewissern Sie sich, dass die verwendeten Zutaten nicht selbst Gluten enthalten (siehe Verpackung).

Die Konsistenz von glutenfreiem Mehl ist nicht besonders gut zum Vermengen geeignet. Es wird daher empfohlen, die Mehlmischungen ohne die Hefe zu sieben, um Klumpenbildung zu vermeiden.

Darüber hinaus ist beim Kneten eine gewisse Unterstützung erforderlich. Entfernen Sie nicht vermischte Zutaten von der Behälterwand, und verlagern Sie sie in die Mitte des Behälters, sodass sie sich vollständig mit dem Teig vermischen. Verwenden Sie dazu einen Schaber aus Holz oder Plastik, um die Beschichtung des Behälters nicht zu zerkratzen.

Wenn Sie während der Zubereitung Zutaten hinzufügen und diese an der Behälterwand kleben bleiben, schieben Sie sie mithilfe eines Schabers zur Teigmitte. Verwenden Sie auch hier einen Schaber aus Holz oder Plastik, um die Beschichtung des Behälters nicht zu zerkratzen.

Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und ist blasser als normales Brot.

Glutenfreies Brot kann nicht wie traditionelles Brot aufgehen und bleibt an der Oberfläche meist flach.

Die Beschaffenheit der für die Rezepte ohne Gluten verwendeten Zutaten verhindert das Bräunen des Brotes. Die Oberseite des Brotes bleibt meist ziemlich weiß.



Maßeinheiten

Verwenden Sie für Maßangaben in Teelöffel (TL bzw. cc) und Esslöffel (EL bzw. cs) den mitgelieferten Messlöffel.



Zubereitung des Vorteigs

Zutaten	500 G
Wasser	190 ml
Trockene Bäckerhefe	1 TL
Mehl T55	320 g
Salz	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus. Halten Sie das Programm nach 29 Minuten an, und lassen Sie den Teig 1 Stunde lang bei 20°C ruhen. Lagern Sie den Teig anschließend 24 Stunden lang bei 4°C.

Tipp: Hefeteig ist bis zu 48 Stunden haltbar.

Hefeteig
PROG. 11



Brot mit eingelegten Tomaten

Glutenfreies Brot
gesalzen

PROG. 1

Zutaten

30°C warmes Wasser	380 ml	Quinoamehl*	40 g
Olivenöl	40 ml	Maismehl*	40 g
Kräuter der Provence	3 TL	Fertigmischung*	340 g
Glutenfreie, trockene Bäckerhefe	2 TL	Eingelegte Tomaten**	150 g
Salz	1 TL		

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen und sieben Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (*) gekennzeichnet sind. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Lassen Sie die eingelegten Tomaten abtropfen (überschüssiges Öl mit einem Küchenpapier aufnehmen). Geben Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

Körnerbrot

Zutaten

30°C warmes Wasser	420 ml	Vollkorn-Reismehl*	40 g
Glutenfreie, trockene Bäckerhefe	2 TL	Fertigmischung*	340 g
Salz	1 TL	Maisflocken**	25 g
Quinoamehl*	40 g	Sesamkörner**	50 g

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Додайте, а потім змішайте інгредієнти з символом (**) або 75г насіння для хліба (соняшникового, льону, проса, кунжуту, маку). Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**.

Glutenfreies Brot
gesalzen

PROG. 1



GLUTENFREIE

Brioche

Glutenfreies Brot
süß

PROG. 2

Zutaten

	Fertigmischung von Schär	Fertigmischung von Valpiform
30°C warme Milch*	140 ml	200 ml
Geschlagene Eier*	4	4
Glutenfreie, trockene Bäckerhefe	2 TL	2 TL
Salz*	1 TL	1 TL
Zucker*	60 g	60 g
Geschmolzene Butter*	100 g	100 g
Fertigmischung	400 g	400 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (*) gekennzeichnet sind. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Hergestellt mit Fertigmischung von Valpiform



Süßes Schoko-Brot

Glutenfreies Brot
süß

PROG. 2

Zutaten

30°C warme Milch*	280 ml	Zucker*	2 EL
Geschlagene Eier*	2	Geschmolzene Butter*	55 g
Glutenfreie, trockene Bäckerhefe*	2 TL	Fertigmischung	420 g
Salz*	1 TL	Schokoladenstückchen**	100 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (*) gekennzeichnet sind. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des Tonsignals die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

Schinken-Käse-Kuchen

Glutenfreier
Kuchen

PROG. 3

Zutaten

30°C warme Milch*	80 ml	Kuchenfertigmischung**	300 g
Geschlagene Eier*	4	Chemische Hefe**	2 TL
Olivöl*	100 g	Schinkenwürfel***	250 g
Salz*	1 TL	Grüne Oliven***	40 g
Pfeffer	1 g	Geriebener Gruyère***	110 g
Geschmolzene Butter	20 g		

Vermischen Sie die mit einem (*) gekennzeichneten Zutaten mit einem Schneebesen, bis sie eine weißliche Farbe haben. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Fügen Sie anschließend die zuvor gesiebten und mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu, und vermischen Sie alles gut. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des Tonsignals die mit (***) gekennzeichneten Zutaten hinzu.



Kastanienkuchen

Glutenfreier
Kuchen

PROG. 3

Zutaten

30°C warme Milch*	20 ml	Chemische Hefe**	2 TL
Geschlagene Eier*	3	Geschmolzene Butter	100 g
Salz	1 g	Vanilleextrakt	1 TL
Kastanienmehl**	165 g	Brauner Rum	1 EL
Maizena**	50 g	Puderzucker	165 g

Vermischen Sie die mit einem (*) gekennzeichneten Zutaten mit einem Schneebesen, bis sie eine weißliche Farbe haben. Fügen Sie anschließend die zuvor gesiebten und mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu, und vermischen Sie alles gut. Geben Sie die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Bauernbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	200 ml	270 ml	400 ml
Sonnenblumenöl	1,5 EL	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 EL	2 TL	3 TL
Milchpulver	0,5 EL.	0,5 EL	1 EL
Mehl (T55)	170 g	235 g	340 g
Vollkornmehl (T150)	80 g	110 g	160 g
Roggenmehl (T130)	80 g	110 g	160 g
Trockene Bäckerhefe	0,5 TL	1 TL	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Vollkornbrot

PROG. 8
Vollkornbrot
schnell
PROG. 9

Vollkornbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	205 ml	270 ml	410 ml
Sonnenblumenöl	1,5 EL	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	3 TL
Mehl (T55)	130 g	180 g	260 g
Vollkornmehl (T150)	200 g	270 g	400 g
Trockenhefe	1 ч.л	1 ч.л	2 ч.л

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Vollkornbro

PROG. 8
Vollkornbrot
schnell
PROG. 9


Leinsamenbrot aus Hefeteig

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	17 cl	25,5 cl	34 cl
Hefeteig (siehe Seite 51)	75 g	115 g	150 g
Trockene Bäckerhefe	3/4 TL	1 TL	1,5 TL
Herkömmliches Mehl (T65)	260 g	390 g	520 g
Gelber Leinsamen	20 g	30 g	40 g
Brauner Leinsamen	20 g	30 g	40 g
Salz	5 g	7,5 g	10 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Serviervorschlag: Dieses Leinsamenbrot passt hervorragend zu Soßen, Wild und hellen Fleischsorten.

Vollkornbrot


PROG. 8
Vollkornbrot
schnell
PROG. 9




Karottenbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	12 cl	18 cl	24 cl
Karottensaft	6 cl	9 cl	12 cl
Trockenhefe	1 TL	1,5 TL	2 TL
Herkömmliches Mehl (T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Salz	6 g	9 g	12 g
Geriebene Karotten**	60 g	90 g	120 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des Tonsignals die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

 **Serviervorschlag:** Dieses Brot passt hervorragend zu Rohkost oder Boeuf bourguignon.

Vollkornbrot
PROG. 8

Vollkornbrot
schnell
PROG. 9

Salzfreies Brot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	200 ml	270 ml	400 ml
Mehl (T55)	350 g	480 g	700 g
Trockenhefe	0,5 TL	1 TL	1 TL
Sesamkörner**	50 g	75 g	100 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des Tonsignals die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

Französisches
Brot


PROG. 6



Roggenbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	95 ml	140 ml	190 ml
Joghurt	60 g	90 g	230 g
Salz	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	10 g	15 g	20 g
Sonnenblumenöl	1/2 EL	1 EL	1 1/2 EL
Malz	1 1/2 EL	2 EL	2 1/2 EL
Brotmehl (Type 550)	75 g	110 g	145 g
Roggenmehl	140 g	210 g	280 g
Kakaopulver	10 g	15 g	20 g
Trockenhefe	1 TL	1 1/2 TL	2 TL
Korianderpulver	1/2 TL	1/2 TL	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus und drücken Sie **START**.

 **Serviervorschlag:** Kurz vor dem Backen Koriandersamen hinzugeben.

Roggenbrot
PROG. 10

Schnelles Brot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Lauwarmes Wasser	210 ml	285 ml	360 ml
Sonnenblumenöl	3 TL	1 EL	1,5 EL
Salz	0,5 TL	1TL	1,5 TL
Zucker	2 TL	3 TL	1 EL
Milchpulver	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Mehl (T55)	325 g	445 g	565 g
Trockene Bäckerhefe	1,5 TL	2,5 TL	3 TL

Grundrezept
schnell

PROG. 5

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Brioche

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Geschlagene Eier	1	2	2
Weiche Butter	115 g	145 g	230 g
Salz	1 TL	1 TL	2 TL
Zucker	2,5 EL	3 EL	5 EL
Milch (flüssig)	55 ml	60 ml	110 ml
Mehl (T55)	280 g	365 g	560 g
Trockene Bäckerhefe	1,5 TL	2 TL	3 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Optional: 1 TL Orangenblütenwasser

Süßes Brot

PROG. 7



Gugelhupf

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Geschlagene Eier	1	2	2
Weiche Butter	100 g	125 g	200 g
Salz	1 TL	1 TL	2 TL
Zucker	3 EL	4 EL	6 EL
Milch (flüssig)	60 ml	80 ml	120 ml
Mehl (T55)	250 g	325 g	500 g
Trockenhefe	1,5 TL	2 TL	3 TL
Ganze Mandeln**	20 g	40 g	40 g
Rosinen**	70 g	100 g	140 g

Süßes Brot

PROG. 7

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des Tonsignals die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

Tipp: Weichen Sie die Rosinen 1 Stunde lang in Schnaps ein.

Toastbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Gekühlte Milch	120 ml	210 ml	240 ml
Eier	1	1	2
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1 1/3 TL
Mehl T55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Zucker	20 g	30 g	40 g
Salz	1 TL	1/2 EL	2 TL
Butter**	35 g	55 g	75 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des Tonsignals die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

Süßes Brot

PROG. 7


Toastbrot mit Mandeln

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	140 ml	210 ml	280 ml
Trockenhefe	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL
Honig	70 g	100 g	140 g
Mehl	225 g	340 g	450 g
Gehackte Mandeln, geröstet**	70 g	100 g	140 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des Tonsignals die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

Französisches Brot

PROG. 6


Pizza

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	160 ml	240 ml	320 ml
Olivenöl	1 EL	1,5 EL	2 EL
Salz	0,5 TL	1 TL	1,5 TL
Mehl (T55)	320 g	480 g	640 g
Trockenhefe	0,5 TL	1 TL	1,5 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus, und drücken Sie auf **START**.

Frischer Nudelteig

Zutaten	Gewonnene Menge		
	500 g	750 g	1000 g
Wasser	45 ml	50 ml	90 ml
Geschlagene Eier	3	3	6
1 Prise Salz	1 pinch	0,5 TL	1 TL
Mehl (T55)	375 g	500 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus, und drücken Sie auf **START**.

Nudelteig

PROG. 12



Mandelkuchen

Zutaten	1000 g		
Geschlagene Eier*	200 g	Brauner Rum	3 EL
1 Prise Salz*	1 pinch	Gemahlene Mandeln	180 g
Zucker*	190 g	Vollkornmehl (T150)**	210 g
Weiche Butter	145 g	Chemische Hefe**	3 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen Sie zuvor die mit einem (*) gekennzeichneten Zutaten mit einem Schneebesen, bis sie eine weißliche Farbe haben. Mischen und sieben Sie die mit (**) gekennzeichneten Zutaten, und fügen Sie sie anschließend hinzu. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



Haferbrei

Haferbrei
PROG. 15

Zutaten	Gewonnene Menge
Milch	650 g
Haferflocken	600 ml
Salz oder Zucker	100 g
	1 TL

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 15 Minuten erhöhen und **START** drücken.

Serviervorschlag: Wenn Sie eher festes Porridge bevorzugen, erweitern Sie die Programmdauer um 5 Minuten. Besonders lecker wird das Porridge, wenn Sie zum Schluss Honig, Zimt, Aprikosenstücke und Haselnusskerne dazugeben.

Grießbrei

Haferbrei
PROG. 15

Zutaten	Gewonnene Menge
Milch	350 g
Haferflocken	330 ml
Salz oder Zucker	50 g
	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus, verlängern Sie die Programmdauer durch Drücken auf + um bis zu 10 Minuten und drücken Sie **START**.



Reis

Müsli
PROG. 16

Zutaten	Gewonnene Menge
Reis	500 g
Wasser	200 g
Salz	400 ml
	1/2 TL

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 30 Minuten erhöhen und **START** drücken.

Tipp: Den Reis durch Hirse ersetzen.

Buchweizen

Zutaten	Gewonnene Menge
	540 g
Wasser	450 ml
Buchweizen	200 g
Salz	1/2 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus, verlängern Sie die Programmdauer durch Drücken auf + um bis zu 30 Minuten und drücken Sie **START**.

Serviervorschlag: mit 1 EL Butter servieren. Umrühren, sobald die Butter geschmolzen ist.



Kompott und Konfitüren

Zutaten	
Erdbeeren, Pfirsiche, Rhabarber oder Aprikosen	580 g
Zucker	360 g
Zitronensaft	1
Pektin	30 g

Zerkleinern Sie die Früchte und hacken Sie sie grob. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter.





Joghurt

Joghurt
PROG. 18

Zutaten	Gewonnene Menge
	850 ml
Vollmilch	750 ml
Joghurt	125 g

Die Zutaten in das Joghurtglas geben und umrühren, bis die Mischung eine gleichmäßige Konsistenz hat. Nach Entfernung des Rührhakens das Glas mit dem Deckel in den Behälter stellen. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 9 Stunden erhöhen und **START** drücken.

Tipp: Um eine cremigere Konsistenz zu erhalten, den Joghurt mithilfe des Filterzubehörs filtrieren! Um eine festere Konsistenz zu erhalten, die Programmdauer bis zu 12 Stunden erhöhen. Der Joghurt muss mit dem Deckel im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von maximal 7 Tagen verbraucht werden.

Trinkjoghurt

Trinkjoghurt
PROG. 19

Zutaten	Gewonnene Menge
	1 g
Fettarme Milch	900 ml
Joghurt	125 g
Honig	3 EL

Die Zutaten in das Joghurtglas geben und umrühren, bis die Mischung eine gleichmäßige Konsistenz hat. Nach Entfernung des Rührhakens das Glas mit dem Deckel in den Behälter stellen. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 6 Stunden erhöhen und **START** drücken. Nach Beendigung des Programms den Joghurt mit dem Deckel 4 Stunden lang im Kühlschrank stehen lassen. Vor dem Verzehr umrühren.

Hinweis: bewahren Sie den Trinkjoghurt immer mitsamt Deckel im Kühlschrank auf und verzehren Sie ihn innerhalb von 7 Tagen.



Hüttenkäse

Hüttenkäse
PROG. 20

Zutaten	Gewonnene Menge
	550 g
Vollmilch	1,5 L
Zitronensaft	45 ml
Joghurt	1 (125 g)
Salz	1 pinch

Alle Zutaten vermischen und in den Behälter geben. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 3 Stunden erhöhen und **START** drücken. Nach Beendigung des Programms 1 bis 2 Minuten lang abtropfen lassen.

Serviervorschlag: besonders lecker wird der Hüttenkäse, wenn Sie frisch gehackten Schnittlauch dazugeben. Für optimale Ergebnisse verwenden Sie Zutaten, die so frisch wie möglich sind. Achten Sie darauf, dass die gesamte Ausstattung gründlich gereinigt ist. Bewahren Sie den Hüttenkäse immer mitsamt Deckel im Kühlschrank auf und verzehren Sie ihn innerhalb von 3 Tagen.



