



Printed in China December 2015
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX
RCS 302 412 226
All rights reserved

ISBN 978-2-37247-017-9

NCO0139252-02 - ©JPM & Associés • marketing - design - communication • www.jpm-associés.com • 11/2015 - Crédit photos : JPM & Associés / Mariéllys Lorthios / Groupe SEB

RECIPE BOOK - PAIN PLAISIR



RECIPE BOOK

PAIN PLAISIR



PAIN PLAISIR

EN	2
ES	17
NL	32
TR	47
CS	62
HU.....	77
RO	92
BG.....	107
PL	122
DE.....	137
SK	152
HR.....	167
SL.....	182
SR	197
BS	212
ET	227
LT.....	242
LV	257
UA.....	272





GOOD TO KNOW

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

P 03 - 06



GLUTEN-FREE

P 07 - 10



HEALTHY

P 11 - 12



CLASSIC

P 13 - 14



OTHERS

P 15 - 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 tsp)	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 grams 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 separately. 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.



1 tsp

Teaspoon (tsp)

1 tbsp

Tablespoon (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

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 (**).



Gluten-free
savory
bread

PROG. 1

Muesli (or cereal) bread

Ingredients

Water at 30°C	380 ml	Premix*	320 g
Sunflower oil	3 tbsp	Corn flakes**	40 g
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp	Dried apricots**	40 g
Salt	1 tsp	Raisins**	40 g
Corn flour*	40 g	Pine nuts**	40 g
Brown rice flour*	40 g		

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**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**) or 160 g gluten-free muesli.

Gluten-free
savory
bread

PROG. 1



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 75g 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



Old style bread

Ingredients	
Water at 30°C*	380 ml
Sunflower oil*	3 tbsp
Salt*	1 tsp
Gluten-free yeast**	25 g
Chestnut flour**	30 g
Buckwheat flour**	30 g
Brown rice flour**	30 g
Premix**	330 g

Mix together the ingredients followed by (*). Leave to activate for 10 minutes (delayed **start** is not possible). Mix together and then sieve all the ingredients followed with (**). Pour the ingredients into the tank. Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.

Gluten-free
savory
bread

PROG. 1

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.



Raisin bread

Ingredients	
Water at 30°C	380 ml
Sunflower oil	3 tbsp
Gluten-free dry baker's yeast	1.5 tsp
Salt	1 tsp
Chestnut flour*	30 g
Quinoa flour*	50 g
Premix*	340 g
Raisins**	160 g

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**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

Gluten-free
savory
bread

PROG. 1

Viennese chocolate bread

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



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

Salmon and dill cake

Ingredients			
Milk at 30°C*	80 ml	Crushed pink peppercorns	1 g
Beaten eggs*	4	Confectionery Premix**	300 g
Salt*	1 tsp	Baking powder**	2 tsp
Olive oil*	100 g	Smoked salmon***	250 g
Melted butter	20 g	Chopped fresh dill	10 g
Pepper	1 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



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



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



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 atspompanying crudités or beef bourguignon.

Wholemeal bread

PROG. 8

Rapid wholemeal bread

PROG. 9



Super quick bread

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**.

Rapid basic bread

PROG. 5

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



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**.

Serving tip: 1 tsp orange blossom water.

Sweet bread

PROG. 7



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.



Kugelhopf

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



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**.

Leavened
dough

PROG. 11

Porridge with rolled oats

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

Porridge
PROG. 15

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.



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 tsp
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



Almond cake

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

Cake
PROG. 13



Compotes and jams

Ingredients

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

Rice


Ingredients

Rice
Water
Salt

Quantity obtained

500 g
200 g
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.

Cereals

PROG. 16



Fresh pasta

Ingredients

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





ANTES DE EMPEZAR...

P 18 - 21

- Introducción
- Para las recetas sin gluten
- Medidas
- Preparar una masa fermentada



SIN GLUTEN

P 22 - 25



BIENESTAR

P 26 - 27



CLÁSICOS

P 28 - 29



OTROS

P 30 - 31

Introducción

Por favor, lea estas páginas preliminares con cuidado, ya que contienen información importante para que sus recetas sean un éxito.

Harina: la harina de trigo se clasifica de acuerdo a la cantidad de salvado que contiene y el contenido de cenizas (materia mineral que queda después de la combustión en un horno a 900°C)

- Harina blanca para pastelería: harina fina (T45)
- Harina de Pan: harina de pan especial, harina panificable para pan blanco, harina blanca, harina de trigo (T55)
- La mitad de harina integral (T80)
- Harina integral (T110, T150)

Nota: la harina de centeno se clasifica en: T70, T130 y T170. En la indicación del tipo, el número denota una harina que es más o menos rica en salvado, fibras, vitaminas, minerales y oligoelementos.

Usted no obtendrá panes bien fermentados si utiliza una mayor proporción de harina de salvado. La cantidad de agua necesaria también variará según el tipo de harina. Preste atención a la consistencia de la masa, que una vez formada, debe ser suave y elástica, sin que se pegue a la sartén.

La harina se puede clasificar en dos grupos: harina de pan (ricos en gluten: trigo, espelta, kamut y harina) y harina de no pan (centeno, maíz, trigo sarraceno, castaña, etc), que puede ser utilizada además de harina panificable (10 a 50 %).

Harina sin gluten: existe un gran número de harinas llamadas no panificables (sin contener gluten). Las más conocidas son las harinas de trigo de sarraceno llamado “trigo negro”, de arroz (blanco o completo), de quinoa, de maíz, de castaña y de sorgo. Con el fin de comprobar para recrear la elasticidad del gluten es indispensable mezclar varios tipos de harinas no panificables entre ellas y añadir agentes espesantes.

Agentes espesantes: para obtener una consistencia correcta y tratar de imitar la elasticidad del gluten usted puede igualmente añadir goma de xantana y o harina de guar a sus preparados.

Levadura de panadero (*saccharomyces cerevisiae*): Este es un producto esencial para hacer pan. Se presenta en varias formas: levadura fresca en cubitos, levadura seca activa que debe ser rehidratada, levadura seca instantánea o levadura líquida. Se vende en los supermercados (panadería o departamentos de productos frescos), pero también se puede comprar en su panadería. Si utiliza levadura fresca, recuerde desmenuzarla con los dedos para que se disuelva fácilmente.

Equivalencias cantidad/peso entre levadura de panadero seca, levadura fresca y levadura líquida:

Levadura de panadero seca (en cc)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levadura de panadero seca (en g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Levadura fresca (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Lievito líquido (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Si usted utiliza levadura fresca, multiplique por tres, en peso, la cantidad indicada para la levadura de panadero seca. Para la realización de panes sin gluten, será necesario utilizar una levadura específica sin gluten.

Levadura fermentable: se puede utilizar en lugar de levadura. Se trata de una levadura natural deshidratada, se puede encontrar en tiendas de alimentos orgánicos (2 cucharadas por 500 gramos de harina).

Levadura química: se puede utilizar sólo para la preparación de pasteles o tartas de frutas y nunca se usa para hacer pan.

Líquidos: la suma de la temperatura del agua, la harina y la habitación debe ser de 60°C. Por regla general, utilice el agua del grifo a 18-20°C, excepto en verano, cuando es apropiado utilizar agua helada.

Sal: es esencial para la fabricación de pan y deberá medirse con precisión. Recuerde usar siempre sal fina (de preferencia sin refinar).

Azúcar: también contribuye al proceso de fermentación, la levadura nutre y le da al pan una hermosa corteza dorada. Al igual que la sal, debe medirse correctamente y no debe entrar en contacto con la levadura.

Otros ingredientes:

Grasa: hace el pan más suave y más sabroso. Puede utilizar todo tipo de grasas. Si utiliza la mantequilla, asegúrese de que la cortan en pedazos pequeños para que se distribuya uniformemente en la masa.

Leche y productos lácteos: modifican el sabor y la consistencia del pan y tienen un efecto emulsionante dando al interior una agradable textura suave. Puede usar los productos frescos o añadir un poco de leche en polvo.

Huevos: enriquecen a la masa, realzan el color del pan y contribuyen a un interior suave y bien desarrollado.

Especies: puede añadir todo tipo de ingredientes para el pan. Debe colocar estos ingredientes en el aparato después de oír un pitido, ya que no subirían durante el amasado (a excepción de los ingredientes en polvo).

El aparato realiza todas las etapas de la panificación, desde la subida al horneado. Sólo tiene que dejarlo reposar sobre una rejilla durante una hora antes de disfrutarlo.

Para las recetas sin gluten

Utilización de los programas

Los menús 1, 2 y 3 deben ser utilizados para realizar panes o pasteles sin gluten. Para cada uno de los programas, *un único peso está disponible.*

Los panes y pasteles sin gluten convienen a las personas intolerantes al gluten (enfermedad celiaca) presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, camut, escanda, etc.).

Es importante evitar la contaminación cruzada con harinas conteniendo gluten. Tenga un particular cuidado para limpiar el tanque, las palas así como todos los utensilios que sirven para la confección de panes y pasteles sin gluten. Asegúrese igualmente de que la levadura utilizada sea sin gluten.

Los Premezclados o Mezclados

Las recetas sin gluten han sido desarrolladas utilizando preparaciones (llamadas también mezclas preparadas para el uso) para pan sin gluten del tipo **Schär** o **Valpiform**.

Estas preparaciones sin gluten están disponibles en el comercio y/o en tiendas especializadas. Están igualmente disponibles en Internet.

Ajuste del resultado

Todas las marcas de Premezclado sin gluten no dan los mismos resultados.

Es posible que las recetas deban ser ajustadas para dar los mejores resultados, y que hayan sido necesarias pruebas.

Es necesario: añadir la cantidad de líquido según la consistencia de la pala. Esta debe ser relativamente flexible pero no líquida. En cambio la pasta del pastel debe quedar más bien líquida.



Demasiado líquida



OK



Demasiado seca

Preparación

Aquí os dejamos algunos consejos y reglas simples para conseguir mejor vuestros panes sin gluten.

Antes de seguir las recetas para elaborar pan sin gluten, verifique en el envase que los propios ingredientes que va a utilizar no contienen gluten.

La consistencia de las harinas sin gluten no permite una mezcla óptima: es aconsejable tamizar las mezclas de harina sin levadura para evitar la formación de grumos.

Igualmente, una ayuda durante el amasamiento será necesaria: rebatir los ingredientes no mezclados en la pared hacia el centro con una espátula (de madera o de plástico para evitar rayar el revestimiento).

El pan sin gluten será de consistencia más densa y de color más pálido que el pan normal.

El pan sin gluten no puede estar inflado como un pan tradicional y queda a menudo plano por encima.

La naturaleza de los ingredientes utilizados para las recetas sin gluten no permite obtener un buen tostado del pan. La parte de arriba del pan quedará a menudo bastante blanca.



Medidas

Utilice la cuchara provista para sus medidas en cc o cs.



1 tsp

Cuchara de café (cc)

1 tbsp

Cucharada sopera (cs)

Preparar una masa fermentada

Ingredientes	500 g
Agua	190 ml
Levadura de panadero seca	1 cc
Harina (T55)	320 g
Sal	1 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa mencionado. Pare el programa al cabo de 29 minutos y deje reposar durante 1 hora a 20°C, luego reserve durante 24 horas a 4°C.

Consejo: la masa fermentada puede conservarse hasta 48 horas.

Masa para pan
PROG. 11





Pan con tomates confitados

Ingredientes

Agua 30°C	380 ml	Harina de quinoa*	40 g
Huile d'olive	40 ml	Harina de maíz*	40 g
Hierbas de Provenza	3 cc	Premix*	340 g
Hierbas de Provenza	2 cc	Tomates confitados**	150 g
Sal	1 cc		

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Escorra los tomates confitados (quite el excedente de aceite con papel absorbente). Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).

Pan sin
gluten
salado

PROG. 1

Pan de campo

Ingredientes

Agua 30°C*	380 ml
Aceite de girasol*	3 cs
Sal*	1 cc
Levadura sin gluten**	25 g
Harina de castaña**	30 g
Harina de trigo sarraceno**	30 g
Harina de arroz completo**	30 g
Premix**	330 g

Mezcle previamente los ingredientes señalados con (*). Dejar activar durante 10 minutos (el comienzo diferido no es posible). Mezcle previamente y tamice juntos los ingredientes señalados con (**). Vierta los ingredientes en el bol, seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Pan sin
gluten
salado

PROG. 1



Pan de Muesli (o cereales)

Ingredientes

Agua 30°C	380 ml	Premix*	320 g
Aceite de girasol	3 cs	Copos de maíz**	40 g
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc	Albaricoques secos**	40 g
Sal	1 cc	Uvas secas**	40 g
Harina de maíz*	40 g	Piñones**	40 g
Harina de arroz completo*	40 g		

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**) o 160 g de muesli sin gluten.

Pan sin
gluten
salado

PROG. 1



Pan de uvas

Ingredientes

Agua 30°C	380 ml
Aceite de girasol	3 cs
Levadura de panadero seca sin gluten	1,5 cc
Sal	1 cc
Harina de castaña*	30 g
Harina de quinoa*	50 g
Premix*	340 g
Uvas secas**	160 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).

Pan sin
gluten
salado

PROG. 1



Pan de semillas

Ingredientes

Agua 30°C	420 ml	Harina de arroz completo*	40 g
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc	Premix*	340 g
Sal	1 cc	Copos de maíz**	25 g
Harina de quinoa*	40 g	Semillas de sésamo**	50 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (*). Mezcle previamente y tamice juntos los ingredientes señalados con (*) o 75 g de mezcla de semillas para pan (pipa, lino, mijo, sésamo, adormidera). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Pan sin
gluten
salado

PROG. 1





Pan azucarado

Ingredientes	Premix Schär	Premix Valpiform
Leche 30°C*	140 ml	200 ml
Huevos batidos*	4	4
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc	2 cc
Sal*	1 cc	1 cc
Azúcar*	60 g	60 g
Mantequilla fundida*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes señalados con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Foto realizada con Premezclado Valpiform.

Pan sin
gluten
dulce

PROG. 2

Cake de jamón y queso

Ingredientes			
Leche 30°C*	80 ml	Premezclado de pastelería**	300 g
Huevos batidos*	4	Aumento en polvo**	2 cc
Aceite de oliva*	100 g	Jamón en cubos***	250 g
Sal*	1 cc	Aceitunas verdes***	40 g
Pimienta	1 g	Gruyère rallado***	110 g
Mantequilla fundida	20 g		

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (*) hasta el blanqueo. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado de la receta. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (**) previamente tamizados. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (***).

Bizcocho
sin gluten

PROG. 3



Pastel de salmón con eneldo

Ingredientes			
Leche 30°C*	80 ml	Bayas rosas machacadas	1 g
Huevos batidos*	4	Premezclado de pastelería**	300 g
Sal*	1 cc	Aumento en polvo**	2 cc
Aceite de oliva*	100 g	Salmón ahumado***	250 g
Mantequilla fundida	20 g	Eneldo fresco cortado	10 g
Pimienta	1 g		

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (*) hasta el blanqueo. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado de la receta. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (**) previamente tamizados. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (***).

Bizcocho
sin gluten

PROG. 3



Pan vienés de chocolate

Ingredientes		
Leche 30°C*		280 ml
Huevos batidos*		2
Levadura de panadero seca sin gluten*		2 cc
Sal*		1 cc
Azúcar*		2 cs
Mantequilla fundida*		55 g
Premix		420 g
Pepitas de chocolate**		100 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes señalados con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).

Pan sin
gluten
dulce

PROG. 2



Pastel de castañas

Ingredientes			
Leche 30°C*	20 ml	Aumento en polvo**	2 cc
Huevos batidos*	3	Mantequilla fundida	100 g
Sal*	1 g	Extracto de vainilla	1 cc
Harina de castaña**	165 g	Ron negro	1 cs
Maizena**	50 g	Azúcar glas	165 g

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (*) hasta el blanqueo. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (**) previamente tamizados. Luego vierta los ingredientes restantes en el tanque siguiendo el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Bizcocho
sin gluten

PROG. 3





Pan rural

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	200 ml	270 ml	400 ml
Aceite de girasol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sal	1 cc	1,5 cc	2 cc
Azúcar	1,5 cc	2 cc	3 cc
Leche en polvo	0,5 cs	0,5 cs	1 cs
Harina (T55)	170 g	235 g	340 g
Harina de trigo integral (T150)	80 g	110 g	160 g
Harina de centeno integral (T130)	80 g	110 g	160 g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Pan integral
PROG. 8

Pan integral
rápido
PROG. 9



Pan con zanahoria

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	12 cl	18 cl	24 cl
Jugo de zanahoria	6 cl	9 cl	12 cl
Levadura de panadero seca	1 cc	1,5 cc	2 cc
Harina tradicional (T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Sal	6 g	9 g	12 g
Zanahorias cortadas**	60 g	90 g	120 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).

Consejo de acompañamiento: este pan es ideal para acompañar los crudos o el buey borgoñés.

Pan integral
PROG. 8

Pan integral
rápido
PROG. 9

Pan integral

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	205 ml	270 ml	410 ml
Aceite de girasol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sal	1 cc	1,5 cc	2 cc
Azúcar	1,5 cc	2 cc	3 cc
Harina (T55)	130 g	180 g	260 g
Harina de trigo integral (T150)	200 g	270 g	400 g
Levadura de panadero seca	1 cc	1 cc	2 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Pan integral
PROG. 8

Pan integral
rápido
PROG. 9



Pan sin sal

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	200 ml	270 ml	400 ml
Harina (T55)	350 g	480 g	700 g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1 cc
Semillas de sésamo**	50 g	75 g	100 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).

Pan francés
PROG. 6



Pan de lino con pasta fermentada

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	17 cl	25,5 cl	34 cl
Pasta fermentada (ver página 21)	75 g	115 g	150 g
Levadura de panadero seca	3/4 cc	1 cc	1,5 cc
Harina tradicional (T65)	260 g	390 g	520 g
Lino amarillo	20 g	30 g	40 g
Lino oscuro	20 g	30 g	40 g
Sal	5 g	7,5 g	10 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Consejo de acompañamiento: este pan de lino acompaña perfectamente los platos en salsa, la carne de caza y la carne blanca.

Pan integral
PROG. 8

Pan integral
rápido
PROG. 9



Pan de centeno

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	95 ml	140 ml	190 ml
Yogur	60 g	90 g	230 g
Sal	1/2 cc	1 cc	1 1/2 cc
Azúcar	10 g	15 g	20 g
Aceite de girasol	1/2 cs	1 cs	1 1/2 cs
Malta	1 1/2 cs	2 cs	2 1/2 cs
Harina panificable (T55)	75 g	110 g	145 g
Harina de centeno	140 g	210 g	280 g
Cacao en polvo	10 g	15 g	20 g
Levadura seca	1 cc	1 1/2 cc	2 cc
Cilantro molido	1/2 cc	1/2 cc	1 cc

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse **START**.

Pan de centeno
PROG. 10

Opcional: añade semillas de cilantro justo antes del inicio del horneado.



Pan rápido

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
El agua tibia a 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
Aceite de girasol	3 cc	1 cs	1,5 cs
Sal	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Azúcar	2 cc	3 cc	1 cs
Leche en polvo	1,5 cs	2 cs	2,5 cs
Harina (T55)	325 g	445 g	565 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2,5 cc	3 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Pan básico rápido

PROG. 5

Pan blanco

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Leche fría	120 ml	210 ml	240 ml
Huevos	1	1	2
Levadura de panadero seca	2/3 cc	1 cc	1 1/3 cc
Harina (T55)	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Azúcar	20 g	30 g	40 g
Sal	1 cc	1/2 cs	2 cc
Mantequilla**	35 g	55 g	75 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).

Pan dulce

PROG. 7



Brioche

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Huevos batidos	1	2	2
Ablandar la mantequilla	115 g	145 g	230 g
Sal	1 cc	2 cc	2 cc
Azúcar	2,5 cs	3 cs	5 cs
Leche (líquida)	55 ml	60 ml	110 ml
Harina (T55)	280 g	365 g	560 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2 cc	3 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Opcional: 1 cc agua de flor de naranja.

Pan dulce

PROG. 7



Pan de miel con almendras

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	140 ml	210 ml	280 ml
Levadura de panadero seca	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Sal	3/4 cc	1 cc	1/2 cs
Miel	70 g	100 g	140 g
Harina (T55)	225 g	340 g	450 g
Picada de almendras tostadas**	70 g	100 g	140 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).

Pan francés

PROG. 6



Gugelhopf

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Huevos batidos	1	2	2
Ablandar la mantequilla	100 g	125 g	200 g
Sal	1 cc	1 cc	2 cc
Azúcar	3 cs	4 cs	6 cs
Leche (líquida)	60 ml	80 ml	120 ml
Harina (T55)	250 g	325 g	500 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2 cc	3 cc
Almendras (enteras)**	20 g	40 g	40 g
Pasas**	70 g	100 g	140 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).

Consejo: remojar las uvas secas 1 hora en el orujo.

Pan dulce

PROG. 7





Pizza

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	320 ml
Aceite de oliva	1 cs	1,5 cs	2 cs
Sal	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Harina (T55)	320 g	480 g	640 g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1,5 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado y pulse en **START**.

Masa
para pan
PROG. 11



Mermelada

Ingredientes	
Fresa, melocotón, ruibarbo o abricot	580 g
Azúcar	360 g
Zumo de limón	1
Pectine	30 g

Cortar y pique la fruta. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado.

Mermelada
PROG. 17

Gachas

Ingredientes	Cantidad obtenida
	650 g
Leche líquida	600 ml
Copos de avena	100 g
Sal o azúcar	1 cc

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, aumente la duración del programa hasta 15 minutos pulsando + y pulse **START**.

Sugerencia de presentación: Si prefiere gachas menos líquidas, puede alargar 5 minutos la cocción. Para hacerlas más sabrosas, añada miel, canela, albaricoque troceado y avellanas sin cáscara al final.

Crema de
avena
PROG. 15



Arroz

Ingredientes	Cantidad obtenida
	500 g
Arroz	100 g
Agua	300 ml
Sal	1 cc

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, aumente la duración del programa hasta 35 minutos pulsando + y pulse **START**.

Sugerencia de presentación: Puede sustituir el arroz por mijo y ajustar la duración del programa a 30 minutos.

Cereales
PROG. 16



Tarta de almendras

Ingredientes			1000 g
Huevos batidos*	200 g	Ron oscuro	3 cs
Sal*	1 pizca	Polvo de almendra	180 g
Azúcar*	190 g	Harina de trigo integral (T150)**	210 g
Ablandar la mantequilla	145 g	Aumento en polvo**	3 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (*) hasta el blanqueo. Cernir, mezclar y luego agregar subtítulos a (**) ingredientes. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Pastel
PROG. 13



Pasta fresca

Ingredientes	Cantidad obtenida		
	500 g	750 g	1000 g
Agua	45 ml	50 ml	90 ml
Huevos batidos	3	3	6
Sal	1 pizca	0,5 cc	1 cc
Harina (T55)	375 g	500 g	750 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado y pulse en **START**.

Masa para
pasta fresca
PROG. 12



LEUKE WEETJES

- Introductie
- Glutenvrije recepten
- Hoeveelheden
- Voordeeg bereiden

P 33 - 36



GLUTENVRIJ

P 37 - 40



GEZOND

P 41 - 42



KLASSIEK

P 43 - 44



ANDERE

P 45 - 46

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 guar-meel 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 instantgist 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 verkrummen met uw vingers zodat het beter oplost.

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

Gedroogde bakkersgist (in tl)	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 gram 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 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's 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.

Tip: voordeeg kan 48 uur worden bewaard.



Gerezen Deeg

PROG. 11



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 75g 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

Brood met gekonfijte tomaten

Ingrediënten			
Water 30°C	380 ml	Quinoameel*	40 g
Olijfolie	40 ml	Maïsmeeel*	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.

Hartig glutenvrij brood

PROG. 1

Mueslibrood (of granenbrood)

Ingrediënten			
Water 30°C	380 ml	Voormengsel*	320 g
Zonnebloemolie	3 el	Maïsvlokken**	40 g
Gedroogde bakkergist zonder gluten	2 tl	Gedroogde abrikozen**	40 g
Zout	1 tl	Gedroogde rozijnen**	40 g
Maïsmeeel*	40 g	Pijnboompitten**	40 g
Volkorenrijstmeel*	40 g		

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**. Wanneer u **het geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) of 160 g glutenvrije muesli toe.

Hartig glutenvrij brood

PROG. 1





Boerenbrood

Ingrediënten	
Water 30°C*	380 ml
Zonnebloemolie*	3 el
Zout*	1 tl
Glutenvrij zuurdesem**	25 g
Kastanje-meel**	30 g
Boekweitmeel**	30 g
Volkorenrijstmeel**	30 g
Voormengsel**	330 g

Meng van tevoren de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*). Laat 10 minuten staan (de uitgestelde **start** kan niet worden ingesteld). Meng van tevoren en zeef de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**). Doe de ingrediënten in de kom, selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Hartig
glutenvrij
brood

PROG. 1

Brioche

Ingrediënten	Premix Schär	Premix Valpiform
Melk 30°C*	140 ml	200 ml
Losgeklopte eieren*	4	4
Gedroogde bakkersgist 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.

Zoet
glutenvrij
brood

PROG. 2



Rozijnenbrood

Ingrediënten	
Water 30°C	380 ml
Zonnebloemolie	3 el
Gedroogde bakkersgist zonder gluten	1,5 tl
Zout	1 tl
Kastanje-meel*	30 g
Quinoameel*	50 g
Voormengsel*	340 g
Gedroogde rozijnen**	160 g

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**. Wanneer u het geluidssignaal hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.

Hartig
glutenvrij
brood

PROG. 1

Weens chocoladebrood

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

Zoet
glutenvrij
brood

PROG. 2





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



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

Cake met zalm en dille

Ingrediënten			
Melk 30°C*	80 ml	Fijngestampte, roze bessen	1 g
Losgeklopte eieren*	4	Voormengsel banketbakkerij**	300 g
Zout*	1 tl	Rijsmiddel**	2 tl
Olijfolie*	100 g	Gerookte zalm***	250 g
Gesmolten boter	20 g	Gehakte, verse dille	10 g
Peper	1 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



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



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



Lijnzaadbrood met gegist deeg

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	17 cl	25,5 cl	34 cl
Gegist deeg (zie pagina 36)	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.

Volkorenbrood

PROG. 8

Snel
volkorenbrood

PROG. 9



Snelbrood

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 bakkersgist	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**.

Snel
basisbrood
PROG. 5

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



Brioche

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 bakkersgist	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.

Zoet brood

PROG. 7



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

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

Roggebrood

PROG. 10

Optioneel:
voeg korianderzaden toe
net voordat
het bakken
begint.



Tulband

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 bakkersgist	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.

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



Zoet brood

PROG. 7



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

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**.

Gerezen Deeg
PROG. 11

Havermoutpap

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

Giet de ingrediënten in de aangeven volgorde in de kuip. Selecteer het aangegeven programma, verleng het programma tot maximaal 15 minuten door te drukken op + en druk op **START**.

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

Havermoutpap
PROG. 15



Amandelcake

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

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**.

Cake
PROG. 13

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 aangeven volgorde.

Rijst

Ingrediënten

Verkregen hoeveelheid

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

Graanproducten

PROG. 16

Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kuip. Selecteer het aangegeven programma, verleng het programma tot maximaal 35 minuten door te drukken op + en druk op **START**.

SERVEERTIP: Je kunt de rijst vervangen door gierst en de lengte van het programma aanpassen naar 30 minuten.



Verse pasta

Pasta

PROG. 12


Ingrediënten

Verkregen hoeveelheid

	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**.



BİLİNMEŞİ GEREKENLER

P 48 - 51

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



GLUTENSİZ

P 52 - 55



SAĞLIKLI

P 56 - 57



KLASİK

P 58 - 59



DİĞER

P 60 - 61

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 (çay 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 gram 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 musluk 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 ekmeğinizin kıtırına mükemmel bir sarı renk verir. Şeker de tuz gibi doğru şekilde ölçülmelidir ve mayayla temas etmemelidir.

Diğer malzemeler:

Yağ: Ekmeğinizizi 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 topaklanmaması 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 kabı, bıçakları ve tüm araçları temizlemeye özen gösterin.

Kullanılan mayanın glutensiz olduğundan emin olun.

Ön Karışımlar ve 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 tariflerine 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.



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 beklemeye bırakın, ardından 4°C'de 24 saat bekletin.

Servis ipucu: Mayalı hamur 48 saate kadar saklanabilir.

Mayalı hamurlar

PROG. 11





Fırınlanmış domatesli ekmek

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.

Tuzlu
glutensiz
ekmek

PROG. 1

Zencefilli ekmek

Malzemeler			
380 ml	30°C'de su*	3 yk	Ayçiçek yağı*
1 çk	Tuz*	25 g	Glutensiz maya**
30 g	Kestane unu**	30 g	Karabuğday unu**
30 g	Esmir pirinç unu**	30 g	Ön karışım**
330 g			

Arkasında (*) işareti olan içerikleri birlikte karıştırın. Aktive olması için 10 dakika bekleyin (gecikmeli başlatma mümkün değildir). Karıştırın ve arkasında (**) işareti olan içerikleri eleyin. İçerikleri hazneye dökün. Belirtilen programı ve kabuk kızarma ayarını seçin, **"START"** düğmesine basın.

Tuzlu
glutensiz
ekmek

PROG. 1



Müsli (veya tahıllı) ekmek

Malzemeler			
380 ml	30°C'de su	320 g	Ön karışım*
3 yk	Ayçiçek yağı	40 g	Mısır gevreği**
2 çk	Glutensiz kuru fırıncı mayası	40 g	Kuru kayısı**
1 çk	Tuz	40 g	Kuru üzüm**
40 g	Mısır unu*	40 g	Çam fıstığı**
40 g	Esmir pirinç unu*		

Malzemeleri belirtilen sıra ile kaba koyun. Arkasında (*) işareti bulunan malzemeleri elekten geçirin ve birlikte karıştırın. Belirtilen programı ve kabartma seviyesini seçin ve ardından **START** (BAŞLAT) düğmesine basın. **Sesli sinyali** duyunca arkasında (**) işareti bulunan malzemeleri veya 160 g. glutensiz müsli ekleyin.

Tuzlu
glutensiz
ekmek

PROG. 1



Kuru üzümlü ekmek

Malzemeler			
380 ml	30°C'de su	3 yk	Ayçiçek yağı
1½ çk	Glutensiz kuru fırıncı mayası	1 çk	Tuz
30 g	Kestane unu*	50 g	Kinoa unu*
340 g	Ön karışım*	160 g	Kuru üzüm**

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

Tuzlu
glutensiz
ekmek

PROG. 1



Tohumlu ekmek

Malzemeler			
420 ml	30°C'de su	40 g	Esmir 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 gr. 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





Tatlı Çörek

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.

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

Somonlu ve dereotlu kek

Malzemeler			
80 ml	30°C'de süt*	1 g	Ezilmiş pembe biber tanesi
4	Çırpılmış yumurta*	300 g	Şekerli ön karışım**
1 çk	Tuz*	2 çk	Kimyasal maya**
100 g	Zeytinyağı*	250 g	Tütsülenmiş somon***
20 g	Eritilmiş tereyağı	10 g	Kıyılmış taze dereotu
1 g	Biber		

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. **Sesli sinyali** duyunca arkasında (***) bulunan tüm malzemeleri ekleyin.

Glutensiz
kek

PROG. 3



Viyana çikolatalı ekmek

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



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	Pudraşekeri

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



Havuçlu ekmeği

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, ekmek ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın. **Sesli sinyali** duyunca arkasında (**) işareti bulunan malzemeleri sırasıyla ekleyin.

Servis ipucu: Bu ekmeği aperatiflerin veya Fransız usulü et sotenin yanında mükemmeldir.

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



Tuzsuz ekmeği

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, ekmek ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın. **Sesli sinyali** duyunca arkasında (**) işareti bulunan malzemeleri sırasıyla ekleyin.

Fransız
Ekmeği

PROG. 6



Mayalı hamurla keten tohumlu ekmeği

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 51)
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 ekmeği soslu yemek, av eti ve beyaz etin yanında mükemmeldir.

Tam
Buğday
Ekmeği

PROG. 8

Hızlı
Buğday
Ekmeği

PROG. 9



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	20 g	Ayçiçek yağı
1½ yk	2 yk	2 ½ yk	Malt
75 g	110 g	145 g	Ekmek 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, ekmek ağırlığını, kabartma seviyesini seçin ve **START (BAŞLAT)** düğmesine basın.

İsteğe göre: Pişirmeye başlamadan hemen önce kişniş tohumlarını ekleyin.

Çavdar
ekmeği

PROG. 10



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	2½ çk	3 çk	Kuru fırın mayası

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

Hızlı temel ekmeK

PROG. 5

Sandviç ekmeği

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
120 ml	210 ml	240 ml	Soğut süt
1	1	2	Yumurta
¾ çk	1 çk	1 ½ 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.

Tatlı EkmeK

PROG. 7



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



Ballı ve bademli ekmeK

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/yr	1 çk/yr	½ çk/yr	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.

Fransız ekmeği

PROG. 6



Kugelhopf

500 g	750 g	1000 g	Malzemeler
1	2	2	Çırpılmış yumurta
100 g	125 g	200 g	Eritilmiş tereyağ
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 üzümle 1 saat konyakta bekletin.

Tatlı EkmeK

PROG. 7





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.

Mayalı
hamurlar
PROG. 11



Kompostolar ve reçeller

Malzemeler	1000 g
580 g	Çilek, şeftali, uşkun veya kayısı
360 g	Şeker
1	Limonun suyu
30 g	Pektin

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

Reçel
PROG. 17

Yulaf lapası

Malzemeler	Elde edilen miktar 650 g
600 ml	Süt
100 g	Yulaf gevreği
1 çk	Tuz veya şeker

Malzemeleri yukarıdaki 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.

Yulaf lapası
PROG. 15



Pirinç

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.

Kahvaltılık
gevrekler
PROG. 16



Bademli kek

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

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

Kek
PROG. 13



Taze makarna

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

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

Makarna
Hamuru
PROG. 12



CO JE TŘEBA VĚDĚT

P 63 - 66

- Úvod
- Recepty bez lepku
- Odměřování
- Příprav



BEZLEPKOVÝ CHLĚB

P 67 - 70



CHLĚB PRO ZDRAVÍ

P 71 - 72



KLASICKÉ CHLEBY

P 73 - 74



DALŠÍ

P 75 - 76

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: vhodné na pečení chleba (obsahující lepek: obilná mouka, špaldová mouka, kamutová mouka) a nevhodné pro pečení chleba (rýžová, kukuřičná, pohanková, kaštanová...), které musejí být použity jenom jako doplněk chlebové mouky (10 až 50 %).

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 (č.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 gramů 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 střídě krásný vzhled. Můžete použít čerstvé výrobky, nebo přidat trochu sušeného mléka.

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

Příchuť 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 rozdrčeny 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 vhodné 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 lepem. Pořádně umyjte nádobu, vařečky a všechny pomůcky dřív, 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.

Přinášíme několik jednoduchých pravidel a doporučení pro přípravku 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 propečení dozlatova. Chléb zůstane na povrchu bílý.



Odměrování

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



1 tsp

Čajová lžička (č.l.)

1 tbsp

Polévková lžice (p.l.)

Chléb se sušenými rajčaty



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 vykat (odstraňte přebytečný olej pomocí papírové utěrky). Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené (**).

Slaný
bezlepkový
chléb

PROG. 1

Chléb s Müsli

Ingredience

Voda 30°C	380 ml	Premix*	320 g
Slunečnicový olej	3 p.l.	Kukuřičné vločky**	40 g
Sušené bezlepkové droždí	2 č.l.	Sušené meruňky**	40 g
Sůl	1 č.l.	Hrozinky**	40 g
Kukuřičná mouka*	40 g	Pínové oříšky**	40 g
Mouka z celozrnné rýže*	40 g		

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

Slaný
bezlepkový
chléb

PROG. 1



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.

Doporučení: Vykynuté těsto můžete skladovat až 48 hodin.

Těsto

PROG. 11



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	Sezamová semínka**	50 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosijte všechny ingredience označené (*). Přidejte a promíchejte suroviny označené (**)

Slaný
bezlepkový
chléb

PROG. 1





Zázvorový chléb

Ingredience	
Voda 30°C*	380 ml
Slunečnicový olej*	3 p.l.
Sůl*	1 č.l.
Bezlepkové droždí**	25 g
Kaštanová mouka**	30 g
Pohanková mouka**	30 g
Mouka z celozrnné rýže**	30 g
Premix**	330 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosjte všechny ingredience označené (*). Nechte aktivovat po dobu 10 minut (odložený start není možný). Smíchejte a prosjte všechny ingredience označené (**). Zvolte uvedený program, úroveň propečení a stiskněte **START**.

Slaný
bezlepkový
chléb

PROG. 1

Brioška

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 prosjte všechny ingredience označené (*). Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.

Foto s Premix Valpiform.

Sladký
bezlepkový
chléb

PROG. 2



Hrozinkový bochánek

Ingredience	
Voda 30°C	380 ml
Slunečnicový olej	3 p.l.
Sušené bezlepkové droždí	
Sůl	1 č.l.
Kaštanová mouka*	30 g
Mouka z quinoi*	50 g
Premix*	340 g
Hrozinky**	160 g

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

Slaný
bezlepkový
chléb

PROG. 1

Čokoládový bochánek

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

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

Sladký
bezlepkový
chléb

PROG. 2





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



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

Slaný koláč s lososem a koprem

Ingredience			
Mléko 30°C*	80 ml	Drcený červený pepř	1 g
Rozšlehaná vejce*	4	Premix na sladké pečivo**	300 g
Sůl*	1 č.l.	Prášek do pečiva**	2 č.l.
Olivový olej*	100 g	Uzený losos***	250 g
Rozpuštěné máslo	20 g	Nasekaný čerstvý kopr	10 g
Pepř	1 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



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



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



Lněný chléb z kynutého těsta

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	17 cl	25,5 cl	34 cl
Kynuté těsto (viz strana 66)	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.bourguignon.

Celozrnný chléb

PROG. 8

Rychlý celozrnný chléb

PROG. 9



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

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.
Sezamová 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



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



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 chlebu, úroveň zhnědnutí a stiskněte **START**.

Žitný chléb

PROG. 10

Volitelné: Těsně před začátkem pečení přidejte koriandr.



Mazanec

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.	11/3 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



Pizza

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**.

Těsto
PROG. 11

Ovesná kaše

Ingredience	Dosažené množství
	750 g
Mléko	600 ml
Ovesné vločky	120 g
Sůl nebo cukr	1 špetka

Nalijte přísady do nádoby v uvedeném pořadí. Zvolte uvedený program, podržením tlačítka + prodlužte dobu programu až na 15 minut a stiskněte **START**.

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

Ovesná
kaše
PROG. 15



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



Mandlový koláč

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

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**.

Koláč
PROG. 13



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.

Rýže

Ingredience

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

Nalijte přísady do nádoby v uvedeném pořadí. Zvolte uvedený program, podržením tlačítka + prodlužte dobu programu až na 35 minut a stiskněte **START**.

Návrh na servírování: Namísto rýže můžete použít jáhly a dobu programu upravit na 30 minut.

Obiloviny
PROG. 16



Čerstvé těstoviny

Těstoviny
PROG. 12

Ingredience

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**.





TUDNIILLIK

P 78 - 81

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



GLUTÉNMENTES

P 82 - 85



WELLNESS

P 86 - 87



KLASSZIKUS

P 88 - 89



EGYÉB

P 90 - 91

Bevezetés

Szenteljen figyelmet ezen bevezető oldalnak, 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 lisztek két csoportra oszthatjuk: kenyérsütésre alkalmas (Glutént tartalmaz: búzaliszt, kamutliszt) és kenyérsütésre nem alkalmas (rozs, 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 biztosíthatóhoz 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 (kk)	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 gramm 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 só használjon (lehetőleg nem finomított). Vigyázat, 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. Pontosán kell adagolni, ugyanúgy mint a só, és nem érintkezhet az élesztővel.

További összetevők:

Zsiradék: a kenyér puhaságát és ízét befolyásolja. Mindenféle zsiradék használható. Amennyiben vajt 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 köstölés 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 tartalmazzanak-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 kellemes 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 veknivé 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





Kenyér konfitált paradicsommal

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

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

Sós
gluténmentes
kenyér
PROG. 1

Gyömbérkenyér

Hozzávalók	
30°C-os víz*	380 ml
Napraforgóolaj*	3 ek
Só*	1 kk
Gluténmentes kovász**	25 g
Gesztenyeliszt**	30 g
Hajdinaliszt**	30 g
Teljes kiőrlésű rizsliszt**	30 g
Premix**	330 g

Előbb a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje össze. Hagyja aktiválódni 10 percig (a késleltetett indítás nem lehetséges). Előzőleg keverje össze és szitálja át a (**)-gal jelölt hozzávalókat. Öntsük a hozzávalókat a tálba, válassza ki a megadott programot, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Sós
gluténmentes
kenyér
PROG. 1



Müzlis (vagy gabonás) kenyér

Hozzávalók			
30°C-os víz	380 ml	Premix*	320 g
Napraforgóolaj	3 ek	Kukoricalapehely**	40 g
Gluténmentes szárított sütőlesztő	2 kk	Aszalt sárgabarack**	40 g
Só	1 kk	Mazsola**	40 g
Kukoricaliszt*	40 g	Fenyőmag**	40 g
Teljes kiőrlésű rizsliszt*	40 g		

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előzőleg keverje össze és szitálja át a (*)-gal jelölt hozzávalókat. Válassza ki a megadott programot, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat vagy 160g gluténmentes müzlit.

Sós
gluténmentes
kenyér
PROG. 1



Mazsolás kenyér

Hozzávalók	
30°C-os víz	380 ml
Napraforgóolaj	3 ek
Gluténmentes kovász	1,5 kk
Só	1 kk
Gesztenyeliszt*	30 g
Quinoaliszt*	50 g
Premix*	340 g
Mazsola**	160 g

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

Sós
gluténmentes
kenyér
PROG. 1



Magvas kenyér

Hozzávalók			
30°C-os víz	420 ml	Teljes kiőrlésű rizsliszt*	40 g
Gluténmentes szárított sütőlesztő	2 kk	Premix*	340 g
Só	1 kk	Kukoricalapehely**	25 g
Quinoaliszt*	40 g	Szezám**	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 jelzett hozzávalókat vagy 75g kenyérhez való magkeveréket (napraforgó, len, köles, szezám, mák). Válassza ki a megadott programot, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Sós
gluténmentes
kenyér
PROG. 1





Briós

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 sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot.

A fényképen látható sütemény Valpiform Premix-szel készült.

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 sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (***)-gal jelölt hozzávalókat.

Gluténmentes
sütemény

PROG. 3

Kapros, lazacos süti

Hozzávalók			
30°C-os tej*	80 ml	Rózsaszín törött bors	1 g
Felvert tojások*	4	Sütemény premix**	300 g
Só*	1 kk	Sütőpor**	2 kk
Olívaolaj*	100 g	Füstölt lazac***	250 g
Olvasztott vaj	20 g	Friss, aprított kapor	10 g
Bors	1 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 sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (***)-gal jelölt hozzávalókat.

Gluténmentes
sütemény

PROG. 3



Csokoládés bécsi kenyér

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

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

Édes
gluténmentes
kenyér

PROG. 2



Gesztenyés 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 sütéserősséget 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
Szárított sütőélesztő	0,5 kk	1 kk	1 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.

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 sütésereősséget 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

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
Szárított sütőélesztő	1 kk	1 kk	2 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.

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
Szezámag**	50 g	75 g	100 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.

Francia kenyér

PROG. 6



Kovászolt tésztájú lenmagos kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	17 cl	25,5 cl	34 cl
Kovászolt tészta (lásd 81. oldal)	75 g	115 g	150 g
Szárított sütőélesztő	3/4 kk	1 kk	1,5 kk
Hagymányos 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 sütésereősséget 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



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
Kenyerliszt (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
Örölt 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
Szárított sütőélesztő	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 sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Gyors alap
kenyér

PROG. 5

Szendvicsskenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Hideg tej	120 ml	210 ml	240 ml
Tojások	1	1	2
Szárított sütőélesztő	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.

Édes kenyér
PROG. 7



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
Szárított sütőélesztő	1,5 kk	2 kk	3 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.

☞ Opcionális: 1 kk narancsvirágvíz.

Édes kenyér
PROG. 7



Mézes, mandulás kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	140 ml	210 ml	280 ml
Szárított sütőélesztő	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.

Francia
kenyér
PROG. 6



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
Szárított sütőélesztő	1,5 kk	2 kk	3 kk
Egész mandula**	20 g	40 g	40 g
Mazsola**	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.

☞ Tanács: A mazsoltát áztassa pálinkában 1 órán keresztül.

Édes kenyér
PROG. 7





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.

Tészta
PROG. 11



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

Zabkása

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

Zabkása
PROG. 15



Rizs

Hozzávalók	Kapott mennyiség
	500 g
Rizs	100 g
Víz	300 ml
Só	1 kk

Helyezze az alapanyagokat az előírt sorrendben a sütőedénybe. Válassza ki a kívánt programot, a + gomb lenyomásával növelje a program idejét 35 percre, majd nyomja meg a **START** gombot.

Tálalási tipp: A rizst helyettesítheti kölessel is, 30 perces programmal.

Gabonafélék
PROG. 16



Mandulás sütemény

Hozzávalók		1000 g	
Felvert tojások*	200 g	Barna rum	3 ek
Só*	1 pizca	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 sütőerősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Kalács
PROG. 13



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 pizca	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



DE REȚINUT

P 93 - 96

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



PÂINE FĂRĂ GLUTEN

P 97 - 100



PÂINE SĂNĂTOASĂ

P 101 - 102



PÂINE TRADIȚIONALĂ

P 103 - 104



ALTE REȚETE

P 105 - 106

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 secară 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 (secară, 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.c.)	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 grame de făină).

Drojdia chimică: 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 **Schar** 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 prepara pâine fără gluten, vă rugăm să verificați dacă ingredientele folosite nu conțin gluten așa cum este indicat 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 cocoloașe.

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 cc sau cs.



1 tsp

Linguriță de cafea (l.c.)

1 tbsp

Lingură de supă (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 musli (sau cereale)

Ingrediente			
Apă 30°C	380 ml	Premix*	320 g
Ulei de floarea soarelui	3 l.s.	Fulgi de porumb**	40 g
Drojdie uscată fără gluten	2 l.c.	Caise uscate**	40 g
Sare	1 l.c.	Stafide**	40 g
Mălai*	40 g	Muguri de pin**	40 g
Făină de orez integrală*	40 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 (**). sau 160 g de fulgi de cereale fără gluten.

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 75g 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



Turtă dulce

Ingrediente	
Apă 30°C*	380 ml
Ulei de floarea soarelui*	3 l.s.
Sare*	1 l.c.
Drojdie fără gluten**	25 g
Făină de castane**	30 g
Făină de hrișcă**	30 g
Făină de orez brun**	30 g
Premix**	330 g

Amestecați mai întâi ingredientele marcate cu (*). Lăsați-le să se activeze timp de 10 minute (nu este posibilă pornirea întârziată). Amestecați, apoi adăugați ingredientele marcate cu (**). Puneți ingredientele în cuvă, 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**.

Imagine a unui produs realizat cu Premix Valpiform.

Pâine dulce
fără gluten
PROG. 2



Pâine cu stafide

Ingrediente	
Apă 30°C	380 ml
Ulei de floarea soarelui	3 l.s.
Drojdie uscată fără gluten	1,5 l.c.
Sare	1 l.c.
Făină de castane*	30 g
Făină de quinoa*	50 g
Premix*	340 g
Stafide**	160 g

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

Pâine sărată
fără gluten
PROG. 1

Pâine vieneză cu ciocolată

Ingrediente	
Lapte 30°C*	280 ml
Ouă bătute*	2
Drojdie uscată fără gluten*	2 l.c.
Sare*	1 l.c.
Zahăr*	2 l.s.
Unt topit*	55 g
Premix	420 g
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 (**).

Pâine dulce
fără gluten
PROG. 2





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 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 seară (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

Prăjitură cu somon și mărar

Ingrediente			
Lapte 30°C**	80 ml	Boabe de piper roz zdrobite	1 g
Ouă bătute*	4	Premix de cofetărie**	300 g
Sare*	1 l.c.	Praf de copt**	2 l.c.
Ulei de măsline*	100 g	Somon afumat***	250 g
Unt topit	20 g	Chopped fresh dill	10 g
Piper	1 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 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



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.
Mălai**	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 cu in cu aluat fermentat

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	17 cl	25,5 cl	34 cl
Aluat fermentat (vezi pagina 96)	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 super-rapidă

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**.

Pâine albă,
rapidă
PROG. 5

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
frânțuzească
PROG. 6



Brioșă

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 dulce
PROG. 7



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.
Maț	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 Kugelhopf

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
Făina (T55)	250 g	325 g	500 g
Drojdie uscată	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.
Alune 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 dulce
PROG. 7



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.	11/3 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



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

Budincă cu fulgi de ovăz

Ingrediente	Cantitate 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. Prolungați 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, scortșoară, bucățele de caise sau alune de pădure decojite.

Terci de ovăz
PROG. 15



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



Prăjitură de migdale

Ingrediente		1000 g
Ouă bătute*	200 g	3 l.s.
Sare*	1 vârf de cuțit	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





Compoturi și dulcețuri

Gem
PROG. 17

Ingrediente

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

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

Orez

Ingrediente

Orez
 Apă
 Sare

Cantitatea obținută

500 g
 200 g
 400 ml
 1/2 l.c.

Cereale
PROG. 16

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, măriți durata programului până la 35 de minute apăsând pe „+” și apoi apăsați pe **START**.

Recomandare de servire: Puteți înlocui orezul cu mei, dar reglați durata programului la 30 de minute



Paste proaspete

Aluat de paste
PROG. 12

Ingrediente

Ingrediente	Cantitatea obținută		
	500 g	750 g	1000 g
Apă	45 ml	50 ml	90 ml
Ouă bătute	3	3	6
Sare	1 vârf de cuțit	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**.



ЗА ИНФОРМАЦИЯ

Р 108 - 111

- Въведение
- За рецептите без глутен
- Мерки
- Приготвяне



БЕЗ ГЛУТЕН

Р 112 - 115



ЗДРАВΟΣЛОВНИ

Р 116 - 117



КЛАСИЧЕСКИ

Р 118 - 119



ДРУГИ

Р 120 - 121

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 нагриване 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 вашата хлебарница. 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 (ч.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 гр. брашно)

Суха 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° C. Като правило използвайте вода от чешмата с температура 18-20° C, 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 подсигурени 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 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 (ч.л.)

1 tbsp

Супена лъжица (с.л.)

Как да приготви втасало тесто

Съставките	500 г
Вода	190 мл
Суха мая	1 ч.л.
Брашно тип Т55	320 г
Сол	1 ч.л.

Тесто
ПРОГ. 11

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.





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 ч.л.	Готов микс*	340 г
Суша безглутенова мая	2 ч.л.	Мариновани домати**	150 г
Сол	1 ч.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 (**).

Солен
безглутенов
хляб

ПРОГ. 1

Класически селски хляб

Съставките	
Вода 30°C*	380 мл
Слънчогледово олио*	3 с.л.
Сол*	1 ч.л.
Безглутенова мая**	25 г
Кестеново брашно**	30 г
Брашно от елда**	30 г
Пълнозърнесто оризово брашно**	30 г
Готов микс**	330 г

Смесете съставките обозначени с (*). Оставете за 10 минути (отложен старт не е възможен). Смесете и пресейте всички съставки обозначени с (**). Изсипете съставките в купата. Изберете съответната програма, степента на изпичане и след това натиснете **START**.

Солен
безглутенов
хляб

ПРОГ. 1



Хляб с мюсли (или зърнени храни)

Съставките			
Вода 30°C	380 мл	Готов микс*	320 г
Слънчогледово олио	3 с.л.	Царевични зърна**	40 г
Суша безглутенова мая	2 ч.л.	Сушени кайсии**	40 г
Сол	1 ч.л.	Стафиди**	40 г
Царевично брашно*	40 г	Борови ядки**	40 г
Пълнозърнесто оризово брашно*	40 г		

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**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**)

Солен
безглутенов
хляб

ПРОГ. 1



Хляб със стафиди

Съставките	
Вода 30°C	380 мл
Слънчогледово олио	3 с.л.
Суша безглутенова мая	1,5 ч.л.
Сол	1 ч.л.
Кестеново брашно*	30 г
Брашно от киноа*	50 г
Готов микс*	340 г
Стафиди**	160 г

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**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**).

Солен
безглутенов
хляб

ПРОГ. 1



Хляб със семена

Съставките			
Вода 30°C	420 мл	Пълнозърнесто оризово брашно*	40 г
Суша безглутенова мая	2 ч.л.	Готов микс*	340 г
Сол	1 ч.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 (**)

Солен
безглутенов
хляб

ПРОГ. 1





Кифлички

Съставките	Premix Schär	Premix Valpiform
Мляко 30°C*	140 мл	200 мл
Разбити яйца*	4	4
Суша безглутенова мая	2 ч.л.	2 ч.л.
Сол*	1 ч.л.	1 ч.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

ПРОГ. 2



Кейк с шунка и сирене

Съставките			
Мляко 30°C*	80 мл	Сладкарски микс**	300 г
Разбити яйца*	4	Суша мая**	2 ч.л.
Зехтин*	100 г	Нарязана на кубчета шунка***	250 г
Сол*	1 ч.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 чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (***)

Безглутенов
сладкиш

ПРОГ. 3



Виенски хляб с шоколад

Съставките		
Мляко 30°C*		280 мл
Разбити яйца*		2
Суша безглутенова мая*		2 ч.л.
Сол*		1 ч.л.
Захар*		2 с.л.
Разтопено масло*		55 г
Готов микс		420 г
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 чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**).

Сладък
безглутенов
хляб

ПРОГ. 2

Кейк със сьомга и копър

Съставките			
Мляко 30°C*	80 мл	Розов пипер (счукан)	1 г
Разбити яйца*	4	Сладкарски микс**	300 г
Сол*	1 ч.л.	Суша мая**	2 ч.л.
Зехтин*	100 г	Пушена сьомга***	250 г
Разтопено масло	20 г	Пресен копър (ситно нарязан)	10 г
Пипер	1 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 чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (***)

Безглутенов
сладкиш

ПРОГ. 3



Сладкиш с кестени

Съставките			
Мляко 30°C*	20 мл	Суша мая**	2 ч.л.
Разбити яйца*	3	Разтопено масло	100 г
Сол*	1 г	Ванилов екстракт	1 ч.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

ПРОГ. 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 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Захар	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.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 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.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

ПРОГ. 8

Бърз
пълнозърнест хляб

ПРОГ. 9



Хляб с моркови

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	12 с.л.	18 с.л.	24 с.л.
Сок от моркови	6 с.л.	9 с.л.	12 с.л.
Суша мая	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.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 чуете 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

ПРОГ. 8

Бърз
пълнозърнест хляб

ПРОГ. 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 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Захар	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Брашно (тип Т55)	130 г	180 г	260 г
Пълнозърнесто брашно 9тип (Т150)	200 г	270 г	400 г
Суша мая	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.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

ПРОГ. 8

Бърз
пълнозърнест хляб

ПРОГ. 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 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.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 чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**).

Френски хляб

ПРОГ. 6



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. 111)	75 г	115 г	150 г
Суша мая	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.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

ПРОГ. 8

Бърз
пълнозърнест хляб

ПРОГ. 9



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 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Захар	10 г	15 г	20 г
Слънчогледово олио	1/2 с.л.	1 с.л.	1 1/2 с.л.
Малц	1 1/2 с.л.	2 с.л.	2 1/2 с.л.
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 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
Кориандър на прах	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.	1 ч.л.

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

Ръжен хляб

ПРОГ. 10

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



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 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Захар	2 ч.л.	3 ч.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 ч.л.	2,5 ч.л.	3 ч.л.

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

Бърз
основен
бял хляб
ПРОГ. 5

Хляб за сандвичи

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Студено мляко	120 мл	210 мл	240 мл
Яйца	1	1	2
Суша мая	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1 1/3 ч.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 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.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
ПРОГ. 7



Бриош

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Разбити яйца	1	2	2
Масло (размекнато)	115 г	145 г	230 г
Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.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 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.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

ПРОГ. 7



Хляб с мед и бадеми

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Суша мая	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Сол	3/4 ч.л.	1 ч.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

ПРОГ. 6



Кюгелхопф

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Разбити яйца	1	2	2
Масло (размекнато)	100 г	125 г	200 г
Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.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 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.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: накуснете стафидите за 1 час в бренди.

Сладък
хляб

ПРОГ. 7





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 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Брашно (тип Т55)	320 г	480 г	640 г
Суха мая	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

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

Тесто
ПРОГ. 11



Компоти и конфитюри

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

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

Конфитюр
ПРОГ. 17

Овесена каша

Съставките	Получено количество
	650 г
Мляко	600 мл
Овесени ядки	100 г
Сол или захар	1 ч.л.

Изсипете продуктите в съда, като спазвате последователността. Изберете съответната програма. Настройте времетраенето на програмата на 15 минути с бутона + 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.

Овесена каша
ПРОГ. 15



Ориз

Съставките	Получено количество
	500 г
Ориз	100 г
Вода	300 мл
Сол	1 ч.л.

Поставете съставките в съда до посочената маркировка. Изберете посочената програма, увеличете продължителността на програмата до 35 минути като натиснете + и след това натиснете **START**.

СЪВЕТ ЗА СЕРВИРАНЕ: Можете да замените ориза с просо и да регулирате продължителността на програмата до 30 минути.

Зърнени храни
ПРОГ. 16



Сладкиш с бадеми

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

Кекс
ПРОГ. 13



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 ч.л.	1 ч.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
ПРОГ. 12



WPROWADZENIE

P 123 - 126

- Wstęp
- Przepisy bezglutenowe
- Miarki
- Przygotowanie ciasta na zakwasie



CHLEB BEZGLUTENOWY

P 127 - 130



CHLEB POPRAWIAJĄCY SAMOPOCZUCIE

P 131 - 132



PODSTAWOWE PRZEPISY NA CHLEB

P 133 - 134



INNY

P 135 - 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 łyżeczka do kawy)	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 gramów 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 wyrobieniu 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 kolor 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 niezbyt 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
Suuche 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 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 75g 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 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 (**).

Słony chleb bezglutenowy

PROG. 1

Chleb z musli (lub z ziarnami)

Składniki			
Woda 30°C	380 ml	Premix*	320 g
Olej słonecznikowy	3 ł.s.	Płatki kukurydziane**	40 g
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe	2 ł.k.	Suszone morele**	40 g
Sól	1 ł.k.	Rodzynek**	40 g
Mąka kukurydziana*	40 g	Orzeszki piniowe**	40 g
Pełnoziarnista mąka kukurydziana*	40 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 (**) lub 160 gram bezglutenowych płatków musli.

Słony chleb bezglutenowy

PROG. 1





Piernik bezglutenowy

Składniki	
Woda 30°C*	380 ml
Olej słonecznikowy*	3 łyż. s.
Sól*	1 łyż. k.
Zakwas bezglutenowy**	25 g
Mąka kasztanowa**	30 g
Mąka gryczana**	30 g
Pełnoziarnista mąka kukurydziana**	30 g
Premix**	330 g

Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Odstawić na 10 minut (nie ma opcji opóźnionego startu). Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Włóż składniki do miski w, należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**.

Słony chleb bezglutenowy

PROG. 1

Brioszka

Składniki	Premix Schär	Premix Valpiform
Mleko 30°C*	140 ml	200 ml
Roztrzepane jajka*	4	4
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe	2 łyż. k.	2 łyż. k.
Sól*	1 łyż. k.	1 łyż. 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**.

Zdjęcie wykonano przy użyciu Premix Valpiform.

Słodki chleb bezglutenowy

PROG. 2



Chleb z rodzynkami

Składniki	
Woda 30°C	380 ml
Olej słonecznikowy	3 łyż. s.
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe	1,5 łyż. k.
Sól	1 łyż. k.
Mąka kasztanowa*	30 g
Mąka quinoa*	50 g
Premix*	340 g
Rodzynek**	160 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 (**).

Słony chleb bezglutenowy

PROG. 1



Drożdźówki z czekoladą

Składniki	
Mleko 30°C*	280 ml
Roztrzepane jajka*	2
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe*	2 łyż. k.
Sól*	1 łyż. k.
Cukier*	2 łyż. s.
Roztopione masło*	55 g
Premix	420 g
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 (**).

Słodki chleb bezglutenowy

PROG. 2





Ciasto z szynką i serem

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 bezglutenowe
PROG. 3



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

Ciasto z łososiem i anyżkiem

Składniki			
Mleko 30°C*	80 ml	Czerwony pieprz w ziarnach	1 g
Roztrzepane jajka*	4	Premix do wyrobów cukierniczych**	300 g
Sól*	1 Ł.k.	Drożdże instant**	2 Ł.k.
Oliwa*	100 g	Wędzony łosoś***	250 g
Roztopione masło	20 g	Świeży anyżek posiekany	10 g
Pieprz	1 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 bezglutenowe
PROG. 3



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



Ciasto z kasztanami

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**.

Ciasto bezglutenowe
PROG. 3



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 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**.

Szybki podstawowy chleb biały

PROG. 5

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



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



Żitny chleb

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.
Cukr	10 g	15 g	20 g
Slunečnicový olej	1/2 Ł.s.	1 Ł.s.	1 1/2 Ł.s.
Slad	1 1/2 Ł.s.	2 Ł.s.	2 1/2 Ł.s.
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 Ł.k.	1 1/2 Ł.k.	2 Ł.k.
Sušený koriandr	1/2 Ł.k.	1/2 Ł.k.	1 Ł.k.

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

Chleb žitný

PROG. 10

Volitelné: Těsně před začátkem pečení přidejte koriandr.



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.
Čaše migdały**	20 g	40 g	40 g
Rodzyński**	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: rodzyński 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 łyżeczki	1 łyżeczka	1 1/3 łyżeczki
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 łyżeczka	1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
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



Ciasto na pizzę

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	240 ml	320 ml
Oliwa	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Sól	0,5 łyżeczki	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Mąka (T550)	320 g	480 g	640 g
Drożdże piekarskie suche	0,5 łyżeczki	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program i nacisnąć przycisk **START**.

Ciasto na
Chleb

PROG. 11

Wsypać składniki do miski w podanej kolejności.

Owsianka
PROG. 15

Składniki	Uzyskana ilość
	650 g
Mleko	600 ml
Ovesné vločky	100 g
Sól nebo cukr	1 łyżeczka

Wybrać wskazany program. Zwiększyć czas trwania programu do 15 minut, naciskając przyciski + i nacisnąć **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.



Chleb z miodem i migdałami

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	140 ml	210 ml	280 ml
Drożdże piekarskie suche	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Sól	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki
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 z migdałami

Składniki		1000 g	
Roztrzepane jajka*	200 g	Brązowy rum	3 łyżeczki
Sól*	1 szczypta	Mielone migdały	180 g
Cukier*	190 g	Mąka pełnoziarnista (T1500)**	210 g
Miękkie masło	145 g	Drożdże instant**	3 łyżeczki

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**.

Ciasto
PROG. 13



Kompoty i konfitury

Dżem
PROG. 17

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.

Rýže

Składniki

Rýže
 Voda
 Sól

Uzyskana ilość

500 g
 400 ml
 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**.

Návrh na servírování: zastąpić ryż prosem.

Płatki
 zbożowe

PROG. 16



Świeże ciasto

Ciasto na
 Makaron

PROG. 12

Składniki

Składniki	Uzyskana ilość		
	500 g	750 g	1000 g
Woda	45 ml	50 ml	90 ml
Roztrzepane jajka	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**.





GUT ZU WISSEN

S 138 - 141

- Einführung
- Für glutenfreie Rezepte
- Maße
- Fermentierten Teig vorbereiten



GLUTENFREI

S 142 - 145



GESUND

S 146 - 147



KLASSISCH

S 148 - 149



ANDERE

S 150 - 151

Einführung

Bitte lesen Sie diese einführenden Seiten sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen enthalten, mit denen Ihre Rezepte zu einem Erfolg werden.

Mehl: Weizenmehl wird nach der Menge der darin enthaltenen Kleie und dem Aschegehalt (Mineralstoff, der nach der Verbrennung im Ofen bei 900 Grad Celsius verbleibt) klassifiziert.

- Weißes Mehl für Gebäck: Feinmehl (T45)
- Brotmehl: Spezielles Brotmehl, Brotbackmehl für Weißbrot, Weißes Mehl, Weizenmehl (T55)
- Halbvollkornmehl (T80)
- Vollkornmehl (T110, T150)

Hinweis: Roggenmehl wird wie folgt klassifiziert: T70, T130 und T170. In der Typenbezeichnung steht die Zahl also für ein Mehl, das mehr oder weniger Kleie, Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe und Oligoelemente enthält.

Sie erhalten keine gut gesäuerten Brote, wenn Sie einen höheren Anteil an kleiereichem Mehl verwenden. Die erforderliche Wassermenge variiert ebenfalls je nach Mehlsorte. Achten Sie auf die Konsistenz des Teigs, der weich und elastisch sein muss, ohne an der Form zu kleben.

Mehl kann in zwei Gruppen eingeteilt werden: Brotmehl (enthält Gluten: Weizen-, Dinkel- und Kamut-Mehl) und anderes Mehl (Roggen, Mais, Buchweizen, Kastanien usw.), das zusätzlich zum Brotmehl (10 bis 50 %) verwendet werden muss.

Glutenfreies Mehl: Es gibt viele Arten von Mehl, deren Qualität nicht für das Brotbacken geeignet ist (ohne Gluten). Die bekanntesten Mehle sind Buchweizen, bekannt als „schwarzer Weizen“, Reis (weiß oder braun), Quinoa, Mais, Kastanien und Sorghum. Um die Elastizität von Gluten zu erhalten, ist es wichtig, mehrere Arten von anderen Qualitätsmehlen miteinander zu mischen und Verdickungsmittel hinzuzufügen.

Verdickungsmittel: Um die richtige Konsistenz zu erhalten und die Elastizität von Gluten zu imitieren, können Sie Ihren Zubereitungen auch Xanthan- und/oder Guarkernmehl hinzuzufügen.

Backhefe (*Saccharomyces cerevisiae*): Dies ist ein lebendes Produkt, das für die Herstellung von Brot unerlässlich ist. Auch hier gibt es verschiedene Formen: Frische Hefe in kleinen Würfeln, aktive Trockenhefe, die rehydriert werden muss, Instant-Trockenhefe oder flüssige Hefe. Sie wird in Supermärkten (Backwaren- oder Frischeabteilungen) verkauft, aber Sie können sie auch von Ihrem Bäcker kaufen. Wenn Sie frische Hefe verwenden, denken Sie daran, sie mit den Fingern zu zerbröckeln, damit sie sich leicht auflöst.

Entsprechung Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe, frischer Hefe und flüssiger Hefe:

Trockenhefe (in TL)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Trockenhefe (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Frische Hefe (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Flüssige Hefe (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Wenn Sie frische Hefe verwenden, multiplizieren Sie die für Trockenhefe angegebene Menge (Gewicht) mit drei. Um glutenfreies Brot zu backen, müssen Sie spezifische glutenfreie Hefe verwenden.

Fermentierbarer Sauerteig: Diesen können Sie anstelle von Hefe verwenden. Es handelt sich um einen natürlichen, dehydrierten Sauerteig, den Sie in Bio-Lebensmittelgeschäften finden können (2 Esslöffel für 500 Gramm Mehl).

Backpulver: Es kann nur zur Zubereitung von Obstkuchen oder Kuchen verwendet werden und wird nie zum Brotbacken verwendet.

Flüssigkeiten: Die Summe der Temperaturen des Wassers, des Mehls und des Raumes sollte 60°C betragen. In der Regel sollten Sie Leitungswasser bei 18-20°C verwenden, außer im Sommer, wenn gekühltes Wasser verwendet werden sollte.

Salz: Es ist wichtig für die Herstellung von Brot und muss korrekt abgemessen werden. Denken Sie immer daran, feines Salz (vorzugsweise nicht raffiniert) zu verwenden.

Zucker: Er trägt auch zur Gärung bei; er nährt die Hefe und verleiht Ihrem Brot eine schöne goldene Kruste. Wie Salz muss Zucker richtig abgemessen werden und darf nicht mit der Hefe in Berührung kommen.

Andere Zutaten:

Fett: Es macht Ihr Brot weicher und schmackhafter. Sie können alle Arten von Fetten verwenden. Wenn Sie Butter verwenden, stellen Sie sicher, dass Sie sie in kleine Stücke schneiden, so dass sie gleichmäßig im Teig verteilt wird.

Milch und Milchprodukte: Sie verändern den Geschmack und die Konsistenz des Brotes und haben eine emulgierende Wirkung, die dem weichen Brot eine schöne Textur verleiht. Sie können frische Produkte verwenden oder ein wenig Milchpulver hinzufügen.

Eier: Sie bereichern den Teig, verschönern die Farbe des Brotes und tragen zu einem gut entwickelten weichen Brot bei.

Aromen und Kräuter: Sie können Ihrem Brot alle möglichen Zutaten hinzufügen. Geben Sie diese Zutaten in die Form, nachdem das Gerät einen Signalton ausgibt, damit sie während des Knetens nicht gemahlen werden (außer bei pulverförmigen Zutaten).

Ihre Maschine übernimmt alle Stufen der Brotherstellung, vom Aufgehen bis zum Backen. Sie müssen es nur eine Stunde auf einem Rost ruhen lassen, bevor Sie es genießen können.

Für glutenfreie Rezepte

Verwendung der Programme

Für die Zubereitung von glutenfreien Broten und Kuchen sollten die Programme 1, 2 und 3 verwendet werden. Für jedes der Programme steht *nur ein Gewicht zur Verfügung*.

Glutenfreie Brote und Kuchen eignen sich für Menschen, die eine Gluten-Unverträglichkeit (Zöliakie) bei mehreren Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel usw.) haben.

Es ist wichtig, Kreuzkontaminationen mit glutenhaltigen Mehlen zu vermeiden. Achten Sie besonders darauf, die Form, die Klingen/ Kneithaken und alle Utensilien, die zum Backen von glutenfreiem Brot und Kuchen verwendet werden sollen, zu reinigen.

Achten Sie auch darauf, dass die verwendete Hefe glutenfrei ist.

Fertigmischungen oder Mischungen

Die glutenfreien Rezepte wurden unter Verwendung von Fertigmischungen für glutenfreies Brot wie Schär oder Valpiform entwickelt.

Diese glutenfreien Fertigmischungen sind in Supermärkten und/oder in Fachgeschäften erhältlich. Sie können auch über das Internet gekauft werden.

Anpassen der Ergebnisse

Nicht alle Marken für glutenfreie Backmischungen liefern die gleichen Ergebnisse.

Möglicherweise müssen Sie die Rezepte anpassen und einige Testläufe durchführen, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen:

Sie sollten die Flüssigkeitsmenge entsprechend der Konsistenz des Teigs anpassen. Er sollte relativ geschmeidig, aber nicht flüssig sein. Allerdings sollte eine Kuchenmischung flüssiger sein.



Zu flüssig



OK



Zu trocken

Vorbereitung

Hier sind ein paar Tipps und einfache Regeln, um die bestmöglichen Ergebnisse bei glutenfreiem Brot zu erzielen.

Bevor Sie die Rezepte für glutenfreies Brot ausprobieren, überprüfen Sie bitte, ob die verwendeten Zutaten selbst kein Gluten enthalten. Das ist auf der Verpackung angegeben.

Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen eignet sich nicht für einen optimalen Teig: Es ist ratsam, die gemischten Mehle ohne Hefe zu sieben, um die Bildung von Klumpen zu vermeiden.

Ebenso ist beim Kneten Hilfe erforderlich: Kratzen Sie ungemischten Zutaten vom Rand mit einem Spachtel (aus Holz oder Kunststoff, um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden) in die Mitte, bis sie alle eingearbeitet sind.

Wenn die Zutaten während des Gebrauchs an den Rändern haften bleiben, schieben Sie sie mit einem Spachtel (Holz oder Kunststoff, um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden) in die Mitte der Form zum Teig.

Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine blassere Farbe als normales Brot.

Glutenfreies Brot geht nicht wie traditionelles Brot und bleibt oben oft flach.

Aufgrund der Art der Zutaten, die für glutenfreie Rezepte verwendet werden, ist es nicht möglich, eine gute Bräunung des Brotes zu erzielen. Die Oberseite des Brotes bleibt oft ziemlich weiß.



Maße

Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel für Messungen in TL oder EL.



Vorbereiten von fermentiertem Teig

Sauerteig
PROG. 11

Zutaten	500 g
Wasser	190 ml
Trockenbackhefe	1 TL
T55 Mehl	320 g
Salz	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Halten Sie das Programm nach 29 Minuten an, lassen Sie den Teig 1 Stunde bei 20 °C stehen, und legen Sie ihn dann 24 Stunden bei 4 °C beiseite

Serviovorschlag: Fermentierter Teig kann bis zu 48 Stunden aufbewahrt werden.





Geröstetes Tomatenbrot

Zutaten			
Wasser bei 30 °C	380 ml	Quinoamehl*	40 g
Olivenöl	40 ml	Maismehl*	40 g
Kräuter der Provence	3 TL	Backmischung*	340 g
Glutenfreie Trockenbackhefe	2 TL	Getrocknete Tomaten**	150 g
Salz	1 TL		

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Mischen Sie die Zutaten, und sieben Sie sie anschließend mit (*). Wählen Sie das angezeigte Programm, die Bräunungsstufe, und drücken Sie dann die Taste **START**. Die gerösteten Tomaten abtropfen lassen (überschüssiges Öl mit saugfähigem Papier entfernen). Wenn Sie das akustische Signal hören, fügen Sie die Zutaten hinzu, gefolgt von (**).

Glutenfreies
herzhaftes
Brot

PROG. 1

Traditionelles Brot

Zutaten	
Wasser bei 30 °C*	380 ml
Sonnenblumenöl*	3 EL
Salz*	1 TL
Glutenfreie Hefe**	25 g
Kastanienmehl**	30 g
Buchweizenmehl**	30 g
Braunes Reismehl*	30 g
Backmischung**	330 g

Mischen Sie die Zutaten, gefolgt von (*). Lassen Sie die Funktion 10 Minuten lang eingeschaltet (Zeitvorwahl ist nicht möglich). Mischen Sie die Zutaten, sieben Sie sie ein, anschließend (**). Geben Sie die Zutaten in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm, die Bräunungsstufe, und drücken Sie dann die Taste **START**.

Glutenfreies
herzhaftes
Brot

PROG. 1



Müsli-Brot

Zutaten			
Wasser bei 30 °C	380 ml	Backmischung*	320 g
Sonnenblumenöl	3 EL	Cornflakes**	40 g
Glutenfreie Trockenbackhefe	2 TL	Getrocknete Aprikosen**	40 g
Salz	1 TL	Rosinen**	40 g
Maismehl*	40 g	Pinienkerne**	40 g
Braunes Reismehl*	40 g		

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Mischen Sie die Zutaten, und sieben Sie sie anschließend mit (*). Wählen Sie das angezeigte Programm, die Bräunungsstufe, und drücken Sie dann die Taste **START**. Wenn Sie das akustische Signal hören, fügen Sie die Zutaten hinzu, gefolgt von (**), oder fügen Sie 160 g glutenfreies Müsli hinzu.

Glutenfreies
herzhaftes
Brot

PROG. 1



Rosinenbrot

Zutaten	
Wasser bei 30 °C	380 ml
Sonnenblumenöl	3 EL
Glutenfreie Trockenbackhefe	1,5 TL
Salz	1 TL
Kastanienmehl*	30 g
Quinoamehl*	50 g
Backmischung*	340 g
Rosinen**	160 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Mischen Sie die Zutaten, und sieben Sie sie anschließend mit (*). Wählen Sie das angezeigte Programm, die Bräunungsstufe, und drücken Sie dann die Taste **START**. Wenn Sie das akustische Signal hören, fügen Sie die Zutaten hinzu, gefolgt von (**).

Glutenfreies
herzhaftes
Brot

PROG. 1



Körnerbrot

Zutaten			
Wasser bei 30 °C	420 ml	Braunes Reismehl*	40 g
Glutenfreie Trockenbackhefe	2 TL	Backmischung*	340 g
Salz	1 TL	Cornflakes**	25 g
Quinoamehl*	40 g	Sesamsamen**	50 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Mischen Sie die Zutaten, und sieben Sie sie anschließend mit (*). Fügen Sie die Zutaten hinzu und mischen Sie sie dann, indem Sie auf (**) drücken, oder fügen Sie 75 g gemischte Körner für Brot (Sonnenblumen, Leinsamen, Hirse, Sesam, Mohn) hinzu. Wählen Sie das angezeigte Programm, die Bräunungsstufe, und drücken Sie dann die Taste **START**.

Glutenfreies
herzhaftes
Brot

PROG. 1





Brioche

Zutaten	Schär-Backmischung	Valpiform-Backmischung
Milch bei 30 °C*	140 ml	200 ml
Geschlagene Eier*	4	4
Glutenfreie Trockenbackhefe	2 TL	2 TL
Salz*	1 TL	1 TL
Zucker*	60 g	60 g
Geschmolzene Butter*	100 g	100 g
Backmischung	400 g	400 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Mischen Sie die Zutaten, gefolgt von (*). Wählen Sie das angezeigte Programm, die Bräunungsstufe, und drücken Sie dann die Taste **START**.

Foto einer Valpiform-Backmischung

Glutenfreies
süßes Brot

PROG. 2



Kuchen mit Schinken und Käse

Zutaten			
Milch bei 30 °C*	80 ml	Süße Backmischung**	300 g
Geschlagene Eier*	4	Backpulver**	2 TL
Olivenöl*	100 g	Schinken, gewürfelt***	250 g
Salz*	1 TL	Grüne Oliven***	40 g
Pfeffer	1 g	Geriebener Gruyere***	110 g
Geschmolzene Butter	20 g		

Vermischen Sie alle Zutaten, gefolgt von (*), bis sie hell werden. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Anschließend die Zutaten hinzufügen und mischen, gefolgt von (**), das zuvor gesiebt wurde. Wählen Sie das angezeigte Programm, die Bräunungsstufe, und drücken Sie dann die Taste **START**. Wenn Sie das akustische Signal hören, fügen Sie die Zutaten hinzu, gefolgt von (**).

Glutenfreier
Kuchen

PROG. 3

Kuchen mit Lachs und Dill

Zutaten			
Milch bei 30 °C*	80 ml	Gemahlene rosa Pfefferkörner	1 g
Geschlagene Eier*	4	Süße Backmischung**	300 g
Salz*	1 TL	Backpulver**	2 TL
Olivenöl*	100 g	Geräucherter Lachs***	250 g
Geschmolzene Butter	20 g	Frischer Dill, gehackt	10 g
Pfeffer	1 g		

Vermischen Sie alle Zutaten, gefolgt von (*), bis sie hell werden. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Anschließend die Zutaten hinzufügen und mischen, gefolgt von (**), das zuvor gesiebt wurde. Wählen Sie das angezeigte Programm, die Bräunungsstufe, und drücken Sie dann die Taste **START**. Wenn Sie das akustische Signal hören, fügen Sie die Zutaten hinzu, gefolgt von (**).

Glutenfreier
Kuchen

PROG. 3



Wiener Schokoladenbrot

Zutaten		
Milch bei 30 °C*	280 ml	
Geschlagene Eier*	2	
Glutenfreie Trockenbackhefe*	2 TL	
Salz*	1 TL	
Zucker*	2 EL	
Geschmolzene Butter*	55 g	
Backmischung	420 g	
Schokoladensplitter**	100 g	

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Mischen Sie die Zutaten, gefolgt von (*). Wählen Sie das angezeigte Programm, die Bräunungsstufe, und drücken Sie dann die Taste **START**. Wenn Sie das akustische Signal hören, fügen Sie die Zutaten hinzu, gefolgt von (**).

Glutenfreies
süßes Brot

PROG. 2



Kastanienkuchen

Zutaten			
Milch bei 30 °C*	20 ml	Backpulver**	2 TL
Geschlagene Eier*	3	Geschmolzene Butter	100 g
Salz*	1 g	Vanilleextrakt	1 TL
Kastanienmehl**	165 g	Dunkler Rum	1 EL
Maismehl**	50 g	Puderzucker	165 g

Vermischen Sie alle Zutaten, gefolgt von (*), bis sie hell werden. Anschließend die Zutaten hinzufügen und mischen, gefolgt von (**), das zuvor gesiebt wurde. Geben Sie dann die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm, die Bräunungsstufe, und drücken Sie dann die Taste **START**.

Glutenfreier
Kuchen

PROG. 3





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 TL	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
Trockenbackhefe	0,5 TL	1 TL	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm sowie das Gewicht des Brots und die Bräunungsstufe und drücken Sie die Taste **START**.

Vollkornbrot
PROG. 8

Schnelles
Vollkornbrot
PROG. 9



Karottenbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	12 cl	18 cl	24 cl
Karottensaft	6 cl	9 cl	12 cl
Trockenbackhefe	1 TL	1,5 TL	2 TL
Traditionelles 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 die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm sowie das Gewicht des Brots und die Bräunungsstufe und drücken Sie die Taste **START**. Wenn Sie das akustische Signal hören, fügen Sie die Zutaten hinzu, gefolgt von (**).

Serviervorschlag: Dieses Brot eignet sich ideal zu Rohkost oder Rinderbraten Burgunder Art.

Vollkornbrot
PROG. 8

Schnelles
Vollkornbrot
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
Trockenbackhefe	1 TL	1 TL	2 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm sowie das Gewicht des Brots und die Bräunungsstufe und drücken Sie die Taste **START**.

Vollkornbrot
PROG. 8

Schnelles
Vollkornbrot
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
Trockenbackhefe	0,5 TL	1 TL	1 TL
Sesamsamen**	50 g	75 g	100 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm sowie das Gewicht des Brots und die Bräunungsstufe und drücken Sie die Taste **START**. Wenn Sie das akustische Signal hören, fügen Sie die Zutaten hinzu, gefolgt von (**).

Französisches
Brot
PROG. 6



Leinbrot aus fermentiertem Teig

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	17 cl	25,5 cl	34 cl
Fermentierter Teig (siehe Seite 6)	75 g	115 g	150 g
Trockenbackhefe	3/4 TL	1 TL	1,5 TL
Traditionelles 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 die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm sowie das Gewicht des Brots und die Bräunungsstufe und drücken Sie die Taste **START**.

Serviervorschlag: Dieses Brot passt perfekt zu Soßengerichten, Wild und weißem Fleisch.

Vollkornbrot
PROG. 8

Schnelles
Vollkornbrot
PROG. 9



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 (T55)	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
Koriander, gemahlen	1/2 TL	1/2 TL	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm sowie das Gewicht des Brots und die Bräunungsstufe und drücken Sie die Taste **START**.

Roggenbrot
PROG. 10

Optional:
Fügen Sie
Koriandersamen
kurz vor Beginn
des Backens
hinzu.



Superschnelles Brot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Warmes Wasser bei 35 °C	210 ml	285 ml	360 ml
Sonnenblumenöl	3 TL	1 EL	1,5 EL
Salz	0,5 TL	1 TL	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
Trockenbackhefe	1,5 TL	2,5 TL	3 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm sowie das Gewicht des Brots und die Bräunungsstufe und drücken Sie die Taste **START**.

Schnelles
einfaches
Brot

PROG. 5

Sandwichbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Kalte Milch	120 ml	210 ml	240 ml
Eier	1	1	2
Trockenbackhefe	2/3 TL	1 TL	1 1/3 TL
T55 Mehl	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 die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm sowie das Gewicht des Brots und die Bräunungsstufe und drücken Sie die Taste **START**. Wenn Sie das akustische Signal hören, fügen Sie die Zutaten hinzu, gefolgt von (**).

Süßes Brot
PROG. 7



Brioche

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Geschlagene Eier	1	2	2
Geschmolzene 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
Trockenbackhefe	1,5 TL	2 TL	3 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm sowie das Gewicht des Brots und die Bräunungsstufe und drücken Sie die Taste **START**.

Serviervorschlag: 1 TL Orangenblütenwasser.

Süßes Brot
PROG. 7



Honig- und Mandelbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	140 ml	210 ml	280 ml
Trockenbackhefe	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL
Honig	70 g	100 g	140 g
T55 Mehl	225 g	340 g	450 g
Gehackte geröstete Mandeln**	70 g	100 g	140 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm sowie das Gewicht des Brots und die Bräunungsstufe und drücken Sie die Taste **START**. Wenn Sie das akustische Signal hören, fügen Sie die Zutaten hinzu, gefolgt von (**).

Französisches
Brot
PROG. 6



Kugelhopf

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Geschlagene Eier	1	2	2
Geschmolzene 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
Trockenbackhefe	1,5 TL	2 TL	3 TL
Ganze Mandeln**	20 g	40 g	40 g
Rosinen**	70 g	100 g	140 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm sowie das Gewicht des Brots und die Bräunungsstufe und drücken Sie die Taste **START**. Wenn Sie das akustische Signal hören, fügen Sie die Zutaten hinzu, gefolgt von (**).

Serviervorschlag: Die Rosinen 1 Stunde lang in Brandy einweichen.

Süßes Brot
PROG. 7





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
Trockenbackhefe	0,5 TL	1 TL	1,5 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm aus und drücken Sie die Taste **START**.

Sauerteig
PROG. 11



Kompott und Marmeladen

Zutaten	Erhaltene Menge
Erdbeeren, Pfirsiche, Rhabarber oder Aprikosen	580 g
Zucker	360 g
Zitronensaft	1
Pektin	30 g

Die Früchte schneiden und grob hacken. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form.

Marmelade
PROG. 17

Porridge mit Haferflocken

Zutaten	Erhaltene Menge
	650 g
Flüssige Milch	600 ml
Haferflocken	100 g
Salz oder Zucker	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge hinzu. Wählen Sie das angezeigte Programm aus. Erhöhen Sie die Programmdauer auf 15 Minuten, indem Sie + und dann **START** drücken.

Serviervorschlag: Wenn Sie weniger flüssigen Porridge bevorzugen, können Sie 5 Minuten Garzeit hinzufügen. Für mehr Geschmack fügen Sie am Ende Honig, Zimt, gehackte Aprikosen und geschälte Haselnüsse hinzu.

Porridge
PROG. 15



Reis

Zutaten	Erhaltene Menge
	500 g
Reis	200 g
Wasser	400 ml
Salz	1/2 TL

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge hinzu. Wählen Sie das angezeigte Programm aus. Erhöhen Sie die Programmdauer auf 30 Minuten, indem Sie + und dann **START** drücken.

Serviervorschlag: Ersetzen Sie den Reis durch Hirse.

Cerealien
PROG. 16



Mandelkuchen

Zutaten	200 g	1000 g
Geschlagene Eier*	200 g	3 EL
Salz*	1 Prise	180 g
Zucker*	190 g	210 g
Geschmolzene Butter	145 g	3 TL
		Dunkler Rum
		Gemahlene Mandeln
		Vollkornmehl (T150)**
		Backpulver**

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Zunächst alle Zutaten miteinander vermischen, gefolgt von (*), bis sie hell werden. Sieben, mischen und dann die Zutaten hinzufügen, gefolgt von (**). Wählen Sie das angezeigte Programm, die Bräunungsstufe, und drücken Sie dann die Taste **START**.

Kuchen
PROG. 13



Frische Pasta

Zutaten	Erhaltene Menge		
	500 g	750 g	1000 g
Wasser	45 ml	50 ml	90 ml
Geschlagene Eier	3	3	6
Salz	1 Prise	0,5 TL	1 TL
Mehl (T55)	375 g	500 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Wählen Sie das angezeigte Programm aus und drücken Sie dann die Taste **START**.

Pasta
PROG. 12



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE

- Úvod
- Bezpečkové recepty
- Mierky
- Príprava fermentovaného cesta

STR 153 - 156



BEZPEKOVÉ RECEPTY

STR 157 - 160



ZDRAVÉ

STR 161 - 162



KLASICKÉ RECEPTY

STR 163 - 164



ĎALŠIE RECEPTY

STR 165 - 166

Úvod

Pozorne si prečítajte týchto niekoľko úvodných strán, pretože obsahujú dôležité informácie, vďaka ktorým budú vaše jedlá vynikajúce.

Múka: pšeničná múka sa klasifikuje podľa množstva otrúb, ktoré obsahuje, a obsahu popola (minerálna látka, ktorá je zvyškovým produktom spaľovania v peci pri teplote 900°C).

- Biela múka na pečivo: jemná múka (T45)
- Chlebová múka: špeciálna chlebová, múka na prípravu bieleho chleba, biela múka, pšeničná múka (T55)
- Polovičná celozrnná múka (T80)
- Celozrnná múka (T110, T150)

Poznámka: Ražná múka sa klasifikuje ako: T70, T130 a T170. V označení typu preto číslo označuje múku, ktorá obsahuje viac alebo menej otrúb, vlákniny, vitamínov, minerálov a oligo prvkov.

Dobre vykysnuté bochníky nezískate, ak použijete vyšší podiel múky bohatej na otruby. Potrebné množstvo vody sa tiež líši podľa druhu múky. Dávajte pozor na konzistenciu cesta pri jeho vytváraní. Musí byť mäkké a elastické a nelepiť sa na panvicu.

Múku možno rozdeliť do dvoch skupín: chlebová múka (obsahuje lepok: pšeničná, špaldová a kamutová múka) a nechlebová múka (ražná, kukuričná, pohánková, gaštanová atď.), ktorá sa musí používať ako prídavok k chlebovej múke (10 až 50%).

Bezpečková múka: existuje veľa druhov múky známych ako nechlebové múky (neobsahujú lepok). Najznámejšou múkou je pohánková múka známa ako „čierna pšenica“, ryžová (biela alebo hnedá), quinoa, kukuričná, gaštanová a ciroková múka. Je potrebné zmiešať niekoľko druhov nechlebovej múky a pridať zahusťovadlá, aby sa vytvorila elasticita podobná lepku.

Zahusťovadlá: aby ste dosiahli správnu konzistenciu a pokúsili sa napodobniť elasticitu lepku, môžete do svojich prípravkov pridať aj xantánovú gumu alebo múku s guarovou gumou.

Pekárske droždie (*Saccharomyces cerevisiae*): ide o živý produkt nevyhnutný na prípravu chleba. Je k dispozícii v niekoľkých formách: čerstvé droždie v malých kockách, aktívne suché droždie, ktoré sa musí rehydratovať, instantné suché droždie alebo tekuté droždie. Droždie sa predáva v supermarketoch (v oddelení pekárenských výrobkov alebo čerstvých potravín), ale môžete si ho kúpiť aj od pekára. Ak používate čerstvé droždie, nezabudnite ho rozdrobiť prstami, aby sa ľahko rozpustilo.

Ekvivalentné množstvá/hmotnosti sušeného, čerstvého tekutého droždia:

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

Ak používate čerstvé droždie, vynásobte uvedené množstvo (hmotnosť) suchého droždia tromi. Na prípravu bezpečkového chleba budete musieť použiť špeciálne bezpečkové droždie.

Fermentovaný kvas: môžete ho použiť namiesto droždia. Ide o prírodný dehydrovaný kvas, ktorý nájdete v obchodoch s biopotravínami (2 polievkové lyžice na 500 gramov múky).

Prášok na pečenie: môže sa použiť iba na prípravu ovocných koláčov alebo tort a nikdy sa nepoužíva na výrobu chleba.

Tekutiny: súčet teplôt vody, múky a miestnosti by mal byť 60°C. Spravidla sa používa voda z vodovodu s teplotou 18 – 20°C, s výnimkou leta, keď by sa mala používať chladená voda.

Sol: je nevyhnutná na výrobu chleba a musí sa používať primerane. Nezabudnite vždy používať jemnú soľ (najlepšie nerafinovanú).

Cukor: tiež prispieva k procesu fermentácie; vyživuje droždie a dodáva chlebu krásnu zlatú kôrku. Rovnako ako soľ musí byť správne odmeraná a nesmie prísť do kontaktu s droždím.

Ďalšie prísady:

Tuk: urobí chlieb jemnejším a chutnejším. Môžete použiť všetky druhy tukov. Ak používate maslo, nakrájajte ho na malé kúsky, aby sa rovnomerne rozložilo v ceste.

Mlieko a mliečne výrobky: upravujú chuť a konzistenciu chleba a majú emulgačný účinok, vďaka čomu bude vnútro chleba mäkké s príjemnou textúrou. Môžete použiť čerstvé výrobky alebo pridať trochu sušeného mlieka.

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

Dochucovadlá a bylinky: do chleba môžete pridať všetky druhy prísad. Tieto prísady musíte vložiť do panvice po tom, čo prístroj vydá zvukový signál, aby sa počas hnetenia nezomleli (okrem práškových prísad).

Prístroj vykonáva všetky fázy prípravy chleba, od kysnutia až po pečenie. Jediné, čo musíte spraviť vy, je nechať chlieb hodinu na stojane, a až potom si ho vychutnať.

Bezlepkové recepty

Používanie programov

Na prípravu bezlepkového chleba alebo koláčov sa musia používať postupy 1, 2 a 3. Pre každý program je k dispozícii len jedna hmotnosť.

Bezlepkový chlieb a koláče sú vhodné pre ľudí s alergiou na lepok (celiakia), ktorý sa nachádza v niekoľkých obilninách (pšenica, jačmeň, raž, ovos, kamut, špalda atď.).

Je dôležité zabrániť krížovej kontaminácii múkou obsahujúcou lepok. Čisteniu nádob, nožov a všetkého riadu, ktorý sa má použiť na prípravu bezlepkového chleba a koláčov, venujte mimoriadnu pozornosť.

Uistite sa tiež, že použité droždie neobsahuje lepok.

Vopred pripravené zmesi alebo zmesi

Bezlepkové recepty boli vytvorené pomocou prípravkov (známych aj ako instantné zmesi) na bezlepkový chlieb značiek **Schär** alebo **Valpiform**.

Tieto bezlepkové prípravky sú dostupné v supermarketoch alebo špecializovaných predajniach. Sú k dispozícii aj na internete.

Nastavenie výsledkov

Nie všetky značky vopred pripravených zmesí bez lepku poskytujú rovnaké výsledky.

Možno budete musieť upraviť recepty a urobiť niekoľko pokusov, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky:

Množstvo tekutej prísady by ste mali prispôbiť konzistencii cesta. Malo by byť relatívne vláčne, ale nie tekuté. Koláčová zmes by však mala byť tekutejšia.



Príliš tekuté



OK



Príliš suché

Príprava

Tu je niekoľko tipov a jednoduchých pravidiel, ktoré vám pomôžu dosiahnuť najlepšie výsledky bezlepkového chleba.

Pred prípravou bezlepkového chleba skontrolujte, či použité prísady neobsahujú lepok, čo je uvedené na obale.

Konzistencia bezlepkových múk neumožňuje optimálne premiešanie: zmiešané múky sa musia preosiať bez droždia, aby sa nevytvorili hrudky.

Podobne bude potrebná pomoc pri hnetení: nezmiešané prísady na stene spojíte do stredu pomocou špachtle (drevenej alebo plastovej, aby nedošlo k poškrábaniu povrchovej vrstvy), kým nebudú všetky zapracované.

Ak pri pridávaní prísad počas používania dôjde k ich prilepeniu na steny, pomocou špachtle (drevenej alebo plastovej, aby nedošlo k poškrábaniu povrchovej vrstvy), ich zatlačte do stredu nádoby smerom k cestu.

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

Bezlepkový chlieb nenarastie ako tradičný chlieb a často zostáva na vrchu plochý.

Charakter prísad použitých pri bezlepkových receptoch neumožňuje dosiahnuť dobré zhnednutie chleba. Vrchná časť chleba zostane často úplne biela.



Mierky

Na vykonanie merania v ČL alebo PL použite dodanú odmerku.



1 tsp

Čajová lyžička (ČL)

1 tbsp

Polievková lyžica (PL)

Príprava fermentovaného cesta

Prísady	500 g
Voda	190 ml
Sušené pekárské droždie	1 ČL
Múka T55	320 g
Sol'	1 ČL

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Po 29 minútach program zastavte a nechajte zmes odpočívať 1 hodinu pri teplote 20°C. Potom ju dajte na 24 hodín do chladničky s teplotou 4°C.

Tip na servírovanie: fermentované cesto môžete nechať odstáť až 48 hodín.



Kysnuté cesto

PROG. 11



Chlieb so semiačkami

Prísady			
Voda s teplotou 30°C	420 ml	Hnedá ryžová múka*	40 g
Bezlepkové sušené pekárské droždie	2 ČL	Vopred pripravená zmes*	340 g
Sol'	1 ČL	Kukuričné lupienky**	25 g
Múka z quinoj	40 g	Sesamové semienka**	50 g

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Zmiešajte dohromady a potom prepasírujte všetky prísady označené hviezdíčkou (*). Pridajte a premiešajte prísady označené hviezdíčkou (*) alebo 75 g miešaných semienok na chlieb (slnečnica, lan, proso, sezam, mak). Vyberte daný program, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Bezlepkový slaný chlieb

PROG. 1

Chlieb s opečenými paradajkami

Prísady			
Voda s teplotou 30°C	380 ml	Múka z quinoj	40 g
Olivový olej	40 ml	Kukuričná múka	40 g
Provensálske korenie	3 ČL	Vopred pripravená zmes*	340 g
Bezlepkové sušené pekárské droždie	2 ČL	Opečené paradajky	150 g
Sol'	1 ČL		

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Zmiešajte dohromady a potom prepasírujte všetky prísady označené hviezdíčkou (*). Vyberte daný program, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**. Vylejte šťavu z opečených paradajok (prebytočný olej odstráňte savou utierkou). Po zaznení akustického signálu pridajte prísady označené hviezdíčkami (**).

Bezlepkový slaný chlieb

PROG. 1

Chlieb s müsli (alebo s cereáliami)

Prísady			
Voda s teplotou 30°C	380 ml	Vopred pripravená zmes*	320 g
Slničnicový olej	3 PL	Kukuričné lupienky**	40 g
Bezlepkové sušené pekárské droždie	2 ČL	Sušené marhule**	40 g
Sol'	1 ČL	Hrozička**	40 g
Kukuričná múka	40 g	Píniové oriešky**	40 g
Hnedá ryžová múka*	40 g		

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Zmiešajte dohromady a potom prepasírujte všetky prísady označené hviezdíčkou (*). Vyberte daný program, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**. Po zaznení akustického signálu pridajte prísady označené hviezdíčkou (*) alebo 160 g bezlepkových müsli.

Bezlepkový slaný chlieb

PROG. 1





Tradičný chlieb

Prísady	
Voda s teplotou 30°C*	380 ml
Slniečnicový olej*	3 PL
Sol*	1 ČL
Bezlepkové droždie**	25 g
Gaštanová múka**	30 g
Pohánková múka**	30 g
Hnedá ryžová múka**	30 g
Vopred pripravená zmes**	330 g

Zmiešajte dohromady prísady označené hviezdíčkou (*). Nechajte ich aktivovať 10 minút (oneskorený štart nie je možný). Zmiešajte dohromady a potom prepasírujte všetky prísady označené hviezdíčkami (**). Vložte prísady do nádoby. Vyberte daný program, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Bezlepkový
slaný chlieb

PROG. 1

Brioška

Prísady	Vopred pripravená zmes Schär	Vopred pripravená zmes Valpiform
Mlieko s teplotou 30°C*	140 ml	200 ml
Rozšľahané vajcia*	4	4
Bezlepkové sušené pekárské droždie	2 ČL	2 ČL
Sol*	1 ČL	1 ČL
Cukor*	60 g	60 g
Roztopené maslo*	100 g	100 g
Vopred pripravená zmes	400 g	400 g

Vložte prísady do nádoby v uvedenom poradí. Zmiešajte dohromady prísady označené hviezdíčkou (*). Vyberte daný program, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Na fotografii je vopred pripravená zmes Valpiform.

Sladký
bezlepkový
chlieb

PROG. 2



Chlieb s hrozičkami

Prísady	
Voda s teplotou 30°C	380 ml
Slniečnicový olej	3 PL
Bezlepkové sušené pekárské droždie	1,5 ČL
Sol	1 ČL
Gaštanová múka*	30 g
Múka z quinoj	50 g
Vopred pripravená zmes*	340 g
Hrozička**	160 g

Vložte prísady do nádoby v uvedenom poradí. Zmiešajte dohromady a potom prepasírujte všetky prísady označené hviezdíčkou (*). Vyberte daný program, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**. Po zaznení akustického signálu pridajte prísady označené hviezdíčkami (**).

Bezlepkový
slaný chlieb

PROG. 1

Viedenský čokoládový chlieb

Prísady	
Mlieko s teplotou 30°C*	280 ml
Rozšľahané vajcia*	2
Bezlepkové sušené pekárské droždie*	2 ČL
Sol*	1 ČL
Cukor*	2 PL
Roztopené maslo*	55 g
Vopred pripravená zmes	420 g
Čokoládové kúsky**	100 g

Vložte prísady do nádoby v uvedenom poradí. Zmiešajte dohromady prísady označené hviezdíčkou (*). Vyberte daný program, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**. Po zaznení akustického signálu pridajte prísady označené hviezdíčkami (**).

Sladký
bezlepkový
chlieb

PROG. 2





Šunkovo-syrový koláč

Prísady			
Mlieko s teplotou 30°C*	80 ml	Predpripravená zmes na cesto**	300 g
Rozšľahané vajcia*	4	Prášok na pečenie**	2 ČL
Olivový olej*	100 g	Šunka nakrájaná na kocky***	250 g
Sol*	1 ČL	Zelené olivy***	40 g
Paprika	1 g	Nastrúhaný syr Gruyere***	110 g
Roztopené maslo	20 g		

Šľahajte všetky prísady označené hviezdikou (*), až kým sa úplne nespoja. Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Potom pridajte a zmiešajte všetky predtým preosiate prísady označené hviezdikami (**). Vyberte daný program, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**. Po zaznení akustického signálu pridajte prísady označené hviezdikami (***).

Bezlepkový koláč
PROG. 3



Farmársky chlieb

Prísady	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
Práškové 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
Sušené pečárske droždie	0,5 ČL	1 ČL	1 ČL

Vložte prísady do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, hmotnosť chleba, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Celozrnný chlieb
PROG. 8

Rýchly celozrnný chlieb
PROG. 9

Koláč s lososom a kôprom

Prísady			
Mlieko s teplotou 30°C*	80 ml	Rozdrvené ružové korenje	1 g
Rozšľahané vajcia*	4	Predpripravená zmes na cesto**	300 g
Sol*	1 ČL	Prášok na pečenie**	2 ČL
Olivový olej*	100 g	Údený losos***	250 g
Roztopené maslo	20 g	Nakrájaný čerstvý kôpor	10 g
Paprika	1 g		

Šľahajte všetky prísady označené hviezdikou (*), až kým sa úplne nespoja. Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Potom pridajte a zmiešajte všetky predtým preosiate prísady označené hviezdikami (**). Vyberte daný program, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**. Po zaznení akustického signálu pridajte prísady označené hviezdikami (***).

Bezlepkový koláč
PROG. 3



Celozrnný chlieb

Prísady	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
Sušené pečárske droždie	1 ČL	1 ČL	2 ČL

Vložte prísady do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, hmotnosť chleba, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Celozrnný chlieb
PROG. 8

Rýchly celozrnný chlieb
PROG. 9



Gaštanový koláč

Prísady			
Mlieko s teplotou 30°C*	20 ml	Prášok na pečenie**	2 ČL
Rozšľahané vajcia*	3	Roztopené maslo	100 g
Sol*	1 g	Vanilkový extrakt	1 ČL
Gaštanová múka**	165 g	Tmavý rum	1 PL
Kukurica múka**	50 g	Cukor na polevu	165 g

Šľahajte všetky prísady označené hviezdikou (*), až kým sa úplne nespoja. Potom pridajte a zmiešajte všetky predtým preosiate prísady označené hviezdikami (**). Potom vložte zvyšné prísady do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Bezlepkový koláč
PROG. 3



Chlieb z fermentovaného cesta s ľanovými semiačkami

Prísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	17 cl	25,5 cl	34 cl
Fermentované cesto (pozri str. 6)	75 g	115 g	150 g
Sušené pečárske droždie	3/4 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Tradičná múka T65	260 g	390 g	520 g
Žlté ľanové semiačka	20 g	30 g	40 g
Hnedé ľanové semiačka	20 g	30 g	40 g
Soľ	5 g	7,5 g	10 g

Vložte prísady do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, hmotnosť chleba, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Tip na servírovanie: tento chlieb sa skvelo hodí k omáčkam, divine a bielemu mäsu.

Celozrnný chlieb
PROG. 8

Rýchly celozrnný chlieb
PROG. 9



Mrkvový chlieb

Prísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	12 cl	18 cl	24 cl
Mrkvový džús	6 cl	9 cl	12 cl
Sušené pekárské droždie	1 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Tradičná múka T65	300 g	455 g	600 g
Lepok	3 g	4,5 g	6 g
Soľ	6 g	9 g	12 g
Nastrúhaná mrkva**	60 g	90 g	120 g

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, hmotnosť chleba, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**. Po zaznení akustického signálu pridajte prísady označené hviezdikami (**).

Tip na servírovanie: tento chlieb sa skvel hodí k zeleninovej mise alebo hovädziemu mäsu bourguignon.

Celozrnný chlieb

PROG. 8

Rýchly celozrnný chlieb

PROG. 9



Super rýchly chlieb

Prísady	500 g	750 g	1000 g
Voda s teplotou 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
Práškové mlieko	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Múka (T55)	325 g	445 g	565 g
Sušené pekárské droždie	1,5 ČL	2,5 ČL	3 ČL

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, hmotnosť chleba, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Rýchly základný chlieb

PROG. 5

Chlieb bez soli

Prísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Múka (T55)	350 g	480 g	700 g
Sušené pekárské droždie	0,5 ČL	1 ČL	1 ČL
Sezamové semienka**	50 g	75 g	100 g

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, hmotnosť chleba, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**. Po zaznení akustického signálu pridajte prísady označené hviezdikami (**).

Francúzsky chlieb

PROG. 6



Brioška

Prísady	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	55 ml	60 ml	110 ml
Múka (T55)	280 g	365 g	560 g
Sušené pekárské droždie	1,5 ČL	2 ČL	3 ČL

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, hmotnosť chleba, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Tip na servírovanie: 1 lyžička vody z pomarančových kvetov.

Sladký chlieb

PROG. 7



Ražný chlieb

Prísady	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
Sušené droždie	1 ČL	1 1/2 ČL	2 ČL
Sušený koriander	1/2 ČL	1/2 ČL	1 ČL

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, hmotnosť chleba, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Ražný chlieb

PROG. 10

Voliteľné: tesne pred začiatkom pečenia pridajte semienka koriandra.



Kugelhopf

Prísady	500 g	750 g	1000 g
Rozšľahané vajcia	1	2	2
Roztopené maslo	100 g	125 g	200 g
Soľ	1 ČL	1 ČL	2 ČL
Cukor	3 PL	4 PL	6 PL
Mlieko	60 ml	80 ml	120 ml
Múka (T55)	250 g	325 g	500 g
Sušené pekárské droždie	1,5 ČL	2 ČL	3 ČL
Celé mandle**	20 g	40 g	40 g
Hrozienka**	70 g	100 g	140 g

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, hmotnosť chleba, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**. Po zaznení akustického signálu pridajte prísady označené hviezdikami (**).

Tip na servírovanie: hrozienka namočte na 1 hodinu do brandy.

Sladký chlieb

PROG. 7



Sendvičový chlieb

Prísady	500 g	750 g	1000 g
Studené mlieko	120 ml	210 ml	240 ml
Vajcia	1	1	2
Sušené pekárske droždie	2/3 ČL	1 ČL	11/3 ČL
Múka T55	275 g	410 g	550 g
Lepok	3 g	5 g	7 g
Cukor	20 g	30 g	40 g
Sol'	1 ČL	1/2 PL	2 ČL
Maslo**	35 g	55 g	75 g

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, hmotnosť chleba, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**. Po zaznení akustického signálu pridajte prísady označené hviezdičkami (**).

Sladký
chlieb

PROG. 7



Pizza

Prísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	320 ml
Olivový olej	1 PL	1,5 PL	2 PL
Sol'	0,5 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Múka (T55)	320 g	480 g	640 g
Sušené pekárske droždie	0,5 ČL	1 ČL	1,5 ČL

Vložte prísady do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program a stlačte tlačidlo **START**.

Kysnuté
cesto

PROG. 11

Kaša s ovsenými vločkami

Prísady	Získané množstvo
	650 g
Mlieko	600 ml
Ovsené vločky	100 g
Sol' alebo cukor	1 ČL

Kaša
PROG. 15

Do nádoby pridávajte prísady v uvedenom poradí. Vyberte daný program. Predĺžte trvanie programu na 15 minút stlačením + a potom stlačte tlačidlo **START**.

Tip na servírovanie: ak máte radšej menej tekutú kašu, môžete variť o 5 minút dlhšie. Aby bolo jedlo chutnejšie, nakoniec pridajte med, škoricu, nakrájané marhule a olúpané lieskové orechy.



Medovo-mandľový chlieb

Prísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Sušené pekárske droždie	1/2 ČL	3/4 ČL	1 ČL
Sol'	3/4 ČL	1 ČL	1/2 PL
Med	70 g	100 g	140 g
Múka T55	225 g	340 g	450 g
Nakrájané opečené mandle**	70 g	100 g	140 g

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program, hmotnosť chleba, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**. Po zaznení akustického signálu pridajte prísady označené hviezdičkami (**).

Francúzsky
chlieb

PROG. 6



Mandľový koláč

Prísady		1000 g
Rozšľahané vajcia*	200 g	Tmavý rum
Sol'	1 štipka	Mleté mandle
Cukor*	190 g	Celozrnná múka (T150)**
Roztopené maslo	145 g	Prášok na pečenie**
		3 PL
		180 g
		210 g
		3 ČL

Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí. Najprv šľahajte všetky prísady označené hviezdičkou (*), až kým sa úplne nespoja. Preosejte, premiešajte a potom pridajte prísady označené hviezdičkami (**). Vyberte daný program, úroveň zhnednutia a potom stlačte tlačidlo **START**.

Koláč
PROG. 13



Kompóty a džemy

Lekvár
PROG. 17

Prísady

Jahody, broskyne, rebarbora alebo marhule	580 g
Cukor	360 g
Citrónová šťava	1
Pektín	30 g

Ovocie nakrájajte a nahrubo nasekajte. Prísady vložte do nádoby v uvedenom poradí.

Ryža

Prísady

Ryža	200 g
Voda	400 ml
Soľ	1/2 ČL

Získané množstvo

500 g
200 g
400 ml
1/2 ČL

Obilniny
PROG. 16

Do nádoby pridávajte prísady v uvedenom poradí. Vyberte daný program. Predĺžte trvanie programu na 30 minút stlačením + a potom stlačte tlačidlo **START**.

Tip na servírovanie: ryžu vymeňte za proso.



Čerstvé cestoviny

Cestoviny
PROG. 12

Prísady

	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 prísady do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte daný program a potom stlačte tlačidlo **START**.



DOBRO JE ZNATI

STR 168 - 171.

- Uvod
- Za bezglutenske recepte
- Mjere
- Priprema fermentiranog tijesta



BEZ GLUTENA

STR 172 - 175.



ZDRAVO

STR 176 - 177.



KLASIČNO

STR 178 - 179.



OSTALO

STR 180 - 181.

Uvod

Pažljivo pročitajte prve stranice jer sadrže važne informacije kako bi vaši recepti bili uspješni.

Brašno: pšenično brašno klasificira se prema količini mekinja koje sadrži i količini pepela (mineralna tvar koja ostaje nakon gorenja u pećnici na 900 °C).

- Bijelo brašno za tijesta: glatko brašno
- Brašno za kruh: posebno brašno za kruh, brašno za pripremu bijelog kruha, bijelo brašno, pšenično brašno
- Poluintegralno brašno (T80)
- Integralno brašno (T110, T150)

Napomena: Raženo brašno klasificira se kao: T70, T130 i T170. Broj tipa brašna označava brašno koje sadrži više ili manje mekinja, vlakana, vitamina, minerala i oligoelemenata.

Nećete dobiti lijepo dignute štruce ako rabite veći omjer brašna bogatog mekinjama. Potrebna količina vode također će varirati ovisno o vrsti brašna. Pripazite na konzistenciju tijesta koje, kada ga oblikujete, treba biti mekano i elastično i ne bi se smjelo lijepiti na tavu.

Brašno se može klasificirati u dvije skupine: brašno za kruh (sadrži gluten: pšenično brašno, pirovo brašno i brašno od kamuta) i brašno koje nije za kruh (raženo brašno, kukuruzno brašno, heljdino brašno, brašno od kestena itd.), koje se treba rabiti zajedno s brašnom za pripremu kruha (od 10 do 50 %).

Bezglutensko brašno: postoji mnogo vrsti brašna koja ne sadrže gluten. Najpoznatija su heljdino brašno, poznata kao „crna pšenica”, rižino brašno (bijelo ili smeđe), brašno od kvinoje, kukuruzno brašno, brašno od kestena i brašno od sirka. Kako biste pokušali rekreirati elastičnost glutena, od presudne je važnosti da pomiješate nekoliko vrsta brašna te da dodate agense za zgušnjavanje.

Agensi za zgušnjavanje: da biste dobili odgovarajuću konzistenciju i imitirali elastičnost glutena, možete dodati i ksantan gumu i/ili guar brašno u svoje smjese.

Pekarski kvasac (*saccharomyces cerevisiae*): to je živi organizam ključan za pripremu kruha. Dolazi u nekoliko oblika: svježi kvasac u malim kockicama, aktivan suhi kvasac koji mora biti rehidriran, instant suhi kvasac ili tekući kvasac. Prodaje se u supermarketima (odjeli pekarnice ili svježih proizvoda), ali možete ga kupiti i kod pekara. Ako rabite svježi kvasac, zapamtite da ga trebate razlomiti prstima kako bi se lakše razgradilo.

Odnos količine/težine između suhog kvasca, svježeg kvasca i tekućeg kvasca:

Suhi kvasac (žličica)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Suhi kvasac (grami)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Svježi kvasac (grami)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekući kvasac (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ako rabite svježi kvasac, pomnožite količinu navedenu za suhi kvasac tri puta (u težini). Za pripremu bezglutenskog kruha trebat ćete rabiti poseban kvasac bez glutena.

Fermentirani kvasac: možete ga rabiti umjesto običnog kvasca. To je prirodno dehidrirani kvasac koji možete pronaći u trgovinama organskom hranom (2 žlice na 500 grama brašna).

Prašak za pecivo: može se rabiti za pripremu voćnih kolača ili torti i nikad se ne rabi za pripremu kruha.

Tekućine: zbroj temperature vode, brašna i prostorije trebao bi biti 60 °C. Rabite vodu iz slavine temperature 18 – 20 °C, osim ljeti kada je potrebno rabiti ohlađenu vodu.

Sol: ključna je za pripremu kruha i mora se točno izmjeriti. Uvijek rabite sitno mljevenu sol (po mogućnosti

nerafiniranu).

Šećer: također pridonosi procesu fermentacije; hrani kvasac i vašem kruhu daje prekrasnu zlatnu koricu. Kao i sol, potrebno ga je točno izmjeriti i ne bi smio doći u kontakt s kvascem.

Ostali sastojci:

Masnoća: čini vaš kruh mekšim i ukusnijim. Možete rabiti sve vrste masnoća. Ako rabite maslac, izrežite ga na male komade da se ravnomjerno raspoređi u tijestu.

Mlijeko i mliječni proizvodi: modificiraju okus i konzistenciju kruha te imaju učinak emulzije zbog čega će sredina kruha biti lijepe konzistencije. Možete rabiti svježe proizvode ili dodati malo mlijeka u prahu.

Jaja: obogaćuju tijesto, poboljšavaju boju kruha i pridonose lijepoj i mekanoj sredini kruha.

Okusi i začini: u kruh možete dodati sve moguće vrste sastojaka. Te sastojke trebate staviti u tavu nakon zvučnog signala uređaja kako se ne bi samljeli tijekom procesa miješanja tijesta (osim sastojaka u prahu).

Vaš uređaj provodi sve faze izrade kruha, od dizanja do pečenja. Trebate ga samo ostaviti da odmara na rešetki jedan sat prije nego što počnete uživati u njemu.

Za bezglutenske recepte

Uporaba programa

Izbornici 1, 2 i 3 trebali bi se rabiti za pripremu kruha i kolača bez glutena. Za svaki od programa dostupna je samo jedna težina.

Kruh i kolači bez glutena prikladni su za osobe koje su intolerantne na gluten (celijakija) koji se nalazi u nekoliko žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, pir itd.).

Važno je izbjegavati doticaj s brašnima koja sadrže gluten. Posebno pripazite na to da očistite posudu, oštrice i sav pribor koji će se rabiti za pripremu kruha i kolača bez glutena.

Provjerite i je li kvasac bez glutena.

Instant smjese ili mješavine

Recepti bez glutena pripremaju se s pomoću gotovih smjesa (poznatih kao instant smjese) za bezglutenski kruh kao što su **Schär** ili **Valpiform**.

Te bezglutenske smjese dostupne su u supermarketima i/ili specijaliziranim trgovinama. Dostupne su i na internetu.

Prilagođavanje rezultata

Ne daju sve instant smjese jednake rezultate.

Možda ćete trebati prilagoditi recepte i isprobati ih nekoliko puta prije nego što dobijete najbolje rezultate:

Trebali biste prilagoditi količinu tekućina u skladu s konzistencijom tijesta. Trebalo bi biti relativno mekano, ali ne tekuće. Međutim, smjese za kolače trebale bi biti tekućije.



Previše tekućine



OK



Presuho

Priprema

Nekoliko je savjeta i jednostavnih pravila za najbolji bezglutenski kruh.

Prije nego što počnete slijediti recepte za pripremu bezglutenskog kruha provjerite jesu li svi potrebni sastojci bezglutenski, kako je navedeno na pakiranju.

Konzistencija bezglutenskog brašna nije najprikladnija za miješanje: savjetuje se da prosijete mješavinu brašna bez kvasca kako biste izbjegli pojavu grudica.

Također će trebati intervenirati tijekom miješenja tijesta: pomaknite sastojke koji su se primili za stijenku posude s pomoću plastične ili drvene špatule te ih gurnite nazad u smjesu koja se mijesi.

Kad dodajete sastojke tijekom uporabe, ako se prime za stijenku, gurnite ih natrag u sredinu posude prema tijestu s pomoću špatule (drvene ili plastične kako biste izbjegli grebanje obloge posude).

Bezglutenski kruh imat će gušću konzistenciju i bljeđu boju od normalnog kruha.

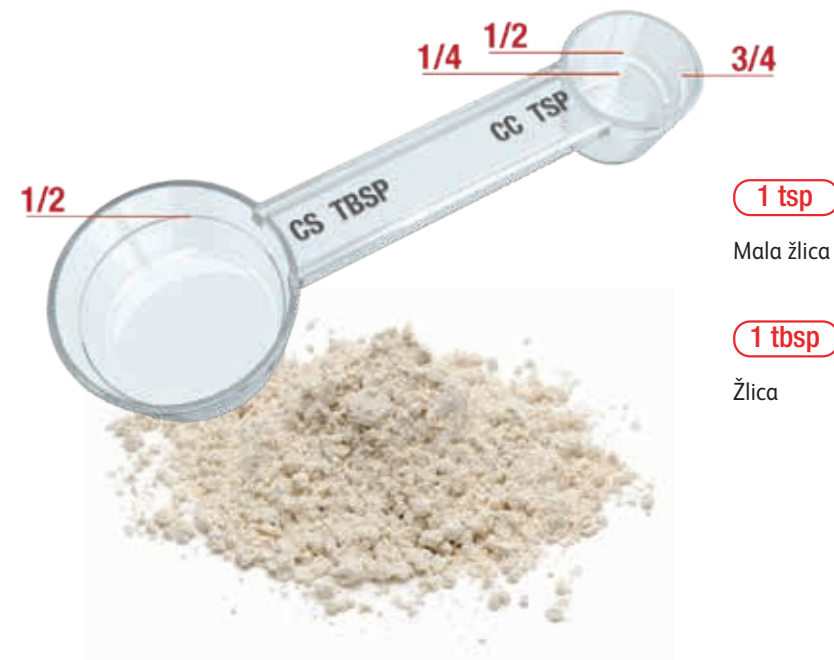
Bezglutenski kruh neće se dići kao tradicionalan kruh i često je ravan na vrhu.

Priroda sastojaka koji se rabe za recepte bez glutena ne omogućuje dobivanje zlatne korice kruha. Vrh kruha često će ostati relativno blijed



Mjere

Rabite žlicu koju ste dobili s uređajem za mjerenje u malim žlicama ili žlicama.



Priprema fermentiranog tijesta

Sastojci	500 g
Voda	190 ml
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlica
Brašno	320 g
Sol	1 mala žlica

Sastojke dodajte u posudu navedenim redoslijedom. Zaustavite program nakon 29 minuta i ostavite da stoji 1 sat na 20 °C, a zatim ostavite sa strane 24 sata na 4 °C.

Prijedlog: fermentirano tijesto možete čuvati do 48 sati.

Odstajalo
tijesto
PROG. 11





Kruh s pečenim rajčicama

Sastojci			
Voda na 30 °C	380 ml	Brašno od kvinoje*	40 g
Maslinovo ulje	40 ml	Kukuruzno brašno*	40 g
Provansalski začini	3 male žlice	Instant smjesa za kruh*	340 g
Suhi pekarski kvasac bez glutena	2 žličice	Pečene rajčice**	150 g
Sol	1 mala žlica		

Sastojke dodajte u posudu navedenim redoslijedom. Zajedno promiješajte pa prosijte sve sastojke označene oznakom (*). Odaberite prikazani program, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje). Ocijedite pečene rajčice (uklonite višak ulja papirom). Nakon zvučnog signala dodajte sastojke označene oznakom (**).

Slani
bezglutenski
kruh

PROG. 1

Rustikalni kruh

Sastojci		
Voda na 30°C*	380 ml	
Suncokretovo ulje*	3 žlice	
Sol**	1 mala žlica	
Bezglutenski kvasac**	25 g	
Brašno od kestena**	30 g	
Heljdino brašno*	30 g	
Brašno od smeđe riže**	30 g	
Instant smjesa za kruh**	330 g	

Zajedno promiješajte sastojke označene oznakom (*). Ostavite 10 minuta (funkcija odgode početka nije moguća). Zajedno promiješajte pa prosijte sve sastojke označene oznakom (**). Sastojke ulijte u posudu. Odaberite prikazani program, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje).

Slani
bezglutenski
kruh

PROG. 1



Kruh sa žitaricama

Sastojci			
Voda na 30 °C	380 ml	Instant smjesa za kruh*	320 g
Suncokretovo ulje	3 žlice	Kukuruzne pahuljice**	40 g
Suhi pekarski kvasac bez glutena	2 male žlice	Sušene marelice**	40 g
Sol	1 mala žlica	Groždice**	40 g
Kukuruzno brašno*	40 g	Pinjoli**	40 g
Brašno od smeđe riže*	40 g		

Sastojke dodajte u posudu navedenim redoslijedom. Zajedno promiješajte pa prosijte sve sastojke označene oznakom (*). Odaberite prikazani program, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje). Nakon zvučnog signala dodajte sastojke označene oznakom (**) ili 160 g bezglutenskih žitarica.

Slani
bezglutenski
kruh

PROG. 1



Kruh s grožđicama

Sastojci		
Voda na 30°C	380 ml	
Suncokretovo ulje	3 žlice	
Suhi pekarski kvasac bez glutena	1,5 mala žlica	
Sol	1 mala žlica	
Brašno od kestena**	30 g	
Brašno od kvinoje*	50 g	
Instant smjesa za kruh*	340 g	
Groždice**	160 g	

Sastojke dodajte u posudu navedenim redoslijedom. Zajedno promiješajte pa prosijte sve sastojke označene oznakom (*). Odaberite prikazani program, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje). Nakon zvučnog signala dodajte sastojke označene oznakom (**).

Slani
bezglutenski
kruh

PROG. 1



Kruh sa sjemenkama

Sastojci			
Voda na 30°C	420 ml	Brašno od smeđe riže*	40 g
Suhi pekarski kvasac bez glutena	2 male žlice	Instant smjesa za kruh*	340 g
Sol	1 mala žlica	Kukuruzne pahuljice**	25 g
Brašno od kvinoje*	40 g	Sjemenke sezama**	50 g

Sastojke dodajte u posudu navedenim redoslijedom. Zajedno promiješajte pa prosijte sve sastojke označene oznakom (*). Dodajte i umiješajte sastojke označene oznakom (**) ili 75 g miješanih sjemenki za kruh (suncokret, lan, proso, sezam, mak). Odaberite prikazani program, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje).

Slani
bezglutenski
kruh

PROG. 1





Brioš

Sastojci	Instant smjesa Schär	Instant smjesa Valpiform
Mlijeko na 30 °C*	140 ml	200 ml
Istučena jaja*	4	4
Suhi pekarski kvasac bez glutena	2 male žlice	2 male žlice
Sol**	1 mala žlica	1 mala žlica
Šećer*	60 g	60 g
Rastopljeni maslac*	100 g	100 g
Instant smjesa za kruh	400 g	400 g

Sastojke dodajte u posudu navedenim redoslijedom. Zajedno promiješajte sastojke označene oznakom (*). Odaberite prikazani program, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje).

Na fotografiji se nalazi kruh pripremljen s instant smjesom Valpiform.

Slatki
bezglutenski
kruh

PROG. 2



Kolač sa šunkom i sirom

Sastojci			
Mlijeko na 30 °C*	80 ml	Instant smjesa za slastice**	300 g
Istučena jaja*	4	Prašak za pecivo**	2 male žlice
Maslinovo ulje*	100 g	Šunka narezana na kockice***	250 g
Sol**	1 mala žlica	Zelene masline***	40 g
Papar	1 g	Ribani Gruyere sir***	110 g
Rastopljeni maslac	20 g		

Umiješajte sve sastojke označene oznakom (*) dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Sastojke dodajte u posudu navedenim redoslijedom. Zatim dodajte sastojke označene oznakom (**) koje ste prethodno prosijali. Odaberite prikazani program, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje). Nakon zvučnog signala dodajte sastojke označene oznakom (***).

Bezglutenski
kolač

PROG. 3

Kolač s lososom i koprom

Sastojci			
Mlijeko na 30 °C*	80 ml	Mljeveni crveni papar	1 g
Istučena jaja*	4	Instant smjesa za slastice**	300 g
Sol**	1 mala žlica	Prašak za pecivo**	2 male žlice
Maslinovo ulje*	100 g	Dimljeni losos***	250 g
Rastopljeni maslac	20 g	Usitnjeni svježi kopar	10 g
Papar	1 g		

Umiješajte sve sastojke označene oznakom (*) dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Sastojke dodajte u posudu navedenim redoslijedom. Zatim dodajte sastojke označene oznakom (**) koje ste prethodno prosijali. Odaberite prikazani program, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje). Nakon zvučnog signala dodajte sastojke označene oznakom (***).

Bezglutenski
kolač

PROG. 3



Bečki čokoladni kruh

Sastojci	
Mlijeko na 30 °C*	280 ml
Istučena jaja*	2
Suhi pekarski kvasac bez glutena*	2 male žlice
Sol**	1 mala žlica
Šećer*	2 žlice
Rastopljeni maslac*	55 g
Instant smjesa za kruh	420 g
Komadići čokolade**	100 g

Sastojke dodajte u posudu navedenim redoslijedom. Zajedno promiješajte sastojke označene oznakom (*). Odaberite prikazani program, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje). Nakon zvučnog signala dodajte sastojke označene oznakom (**).

Slatki
bezglutenski
kruh

PROG. 2



Kolač od kestena

Sastojci			
Mlijeko na 30 °C*	20 ml	Prašak za pecivo**	2 male žlice
Istučena jaja*	3	Rastopljeni maslac	100 g
Sol**	1 g	Ekstrakt vanilije	1 mala žlica
Brašno od kestena**	165 g	Tamni rum	1 žlica
Kukuruzno brašno**	50 g	Šećer u prahu	165 g

Umiješajte sve sastojke označene oznakom (*) dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Zatim dodajte sastojke označene oznakom (**) koje ste prethodno prosijali. Preostale sastojke stavite u posudu navedenim redoslijedom. Odaberite prikazani program, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje).

Bezglutenski
kolač

PROG. 3





Seljački kruh

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Suncokretovo ulje	1,5 žlica	2 žlice	3 žlice
Sol	1 mala žlica	1,5 mala žlica	2 male žlice
Šećer	1,5 mala žlica	2 male žlice	3 male žlice
Mlijeko u prahu	0,5 žlice	0,5 žlice	1 žlica
Brašno	170 g	235 g	340 g
Integralno brašno	80 g	110 g	160 g
Raženo brašno	80 g	110 g	160 g
Suhi pekarski kvasac	0,5 male žlice	1 mala žlica	1 mala žlica

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite prikazani program, težinu kruha, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje).

Integralni kruh

PROG. 8

Brzi integralni kruh

PROG. 9



Kruh od mrkve

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	120 ml	180 ml	240 ml
Sok od mrkve	60 ml	90 ml	120 ml
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlica	1,5 mala žlica	2 male žlice
Tradicionalno brašno	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Sol	6 g	9 g	12 g
Ribana mrkva**	60 g	90 g	120 g

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite prikazani program, težinu kruha, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje). Nakon zvučnog signala dodajte sastojke označene oznakom (**).

Prijedlog: kruh ide odlično uz francusko predjelo crudité ili govedi gulaš.

Integralni kruh

PROG. 8

Brzi integralni kruh

PROG. 9

Integralni kruh

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	205 ml	270 ml	410 ml
Suncokretovo ulje	1,5 žlica	2 žlice	3 žlice
Sol	1 mala žlica	1,5 mala žlica	2 male žlice
Šećer	1,5 mala žlica	2 male žlice	3 male žlice
Brašno	130 g	180 g	260 g
Integralno brašno	200 g	270 g	400 g
Suhi pekarski kvasac	1 mala žlica	1 mala žlica	2 male žlice

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite prikazani program, težinu kruha, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje).

Integralni kruh

PROG. 8

Brzi integralni kruh

PROG. 9



Kruh bez soli

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Brašno	350 g	480 g	700 g
Suhi pekarski kvasac	0,5 male žlice	1 mala žlica	1 mala žlica
Sjemenke sezama**	50 g	75 g	100 g

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite prikazani program, težinu kruha, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje). Nakon zvučnog signala dodajte sastojke označene oznakom (**).

Francuski kruh

PROG. 6



Fermentirani kruh s lanenim sjemenkama

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	170 ml	255 ml	340 ml
Fermentirano tijesto (vidjeti 6. stranicu)	75 g	115 g	150 g
Suhi pekarski kvasac	3/4 male žlice	1 mala žlica	1,5 mala žlica
Tradicionalno brašno	260 g	390 g	520 g
Zlatni lan	20 g	30 g	40 g
Smeđi lan	20 g	30 g	40 g
Sol	5 g	7,5 g	10 g

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite prikazani program, težinu kruha, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje).

Prijedlog: kruh ide odlično uz umake, divljač i bijelo meso.

Integralni kruh

PROG. 8

Brzi integralni kruh

PROG. 9



Raženi kruh

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Sol	1/2 male žlice	1 mala žlica	1 1/2 mala žlica
Šećer	10 g	15 g	20 g
Suncokretovo ulje	1/2 žlice	1 žlica	1 1/2 žlica
Slad	1 1/2 žlica	2 žlice	1 1/2 žlica
Brašno za kruh	75 g	110 g	145 g
Raženo brašno	140 g	210 g	280 g
Kakao u prahu	10 g	15 g	20 g
Suhi kvasac	1 mala žlica	1 1/2 mala žlica	2 male žlice
Korijander u prahu	1/2 mala žlica	1/2 male žlice	1 mala žlica

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite prikazani program, težinu kruha, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje).

Po želji: Dodajte sjemenke korijandera netom prije početka pečenja.

Raženi kruh

PROG. 10



Super brzi kruh

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Topla voda na 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
Suncokretovo ulje	3 male žlice	1 žlica	1,5 žlice
Sol	0,5 male žlice	1 mala žlica	1,5 mala žlica
Šećer	2 male žlice	3 male žlice	1 žlica
Mlijeko u prahu	1,5 žlica	2 žlice	2,5 žlice
Brašno	325 g	445 g	565 g
Suhi pekarski kvasac	1,5 mala žlica	2,5 male žlice	3 male žlice

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite prikazani program, težinu kruha, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje).

Brzi kruh
PROG. 5

Kruh za sendivče

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Hladno mlijeko	120 ml	210 ml	240 ml
Jaja	1	1	2
Suhi pekarski kvasac	2/3 male žlice	1 mala žlica	11/3 male žlice
Brašno	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Šećer	20 g	30 g	40 g
Sol	1 mala žlica	1/2 žlice	2 male žlice
Maslac**	35 g	55 g	75 g

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite prikazani program, težinu kruha, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje). Nakon zvučnog signala dodajte sastojke označene oznakom (**).

Slatki kruh
PROG. 7



Brioš

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Istučena jaja	1	2	2
Rastopljeni maslac	115 g	145 g	230 g
Sol	1 mala žlica	1 mala žlica	2 male žlice
Šećer	2,5 žlice	3 žlice	5 žlica
Mlijeko (tekuće)	55 ml	60 ml	110 ml
Brašno	280 g	365 g	560 g
Suhi pekarski kvasac	1,5 mala žlica	2 male žlice	3 male žlice

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite prikazani program, težinu kruha, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje).

Prijedlog: 1 mala žlica narančine vodice.

Slatki kruh
PROG. 7



Kruh s medom i bademom

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Suhi pekarski kvasac	1/2 male žlice	3/4 male žlice	1 mala žlica
Sol	3/4 male žlice	1 mala žlica	1/2 žlice
Med	70 g	100 g	140 g
Brašno	225 g	340 g	450 g
Narezani prženi bademi**	70 g	100 g	140 g

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite prikazani program, težinu kruha, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje). Nakon zvučnog signala dodajte sastojke označene oznakom (**).

Francuski kruh
PROG. 6



Kuglof

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Istučena jaja	1	2	2
Rastopljeni maslac	100 g	125 g	200 g
Sol	1 mala žlica	1 mala žlica	2 male žlice
Šećer	3 žlice	4 žlice	6 žlica
Mlijeko (tekuće)	60 ml	80 ml	120 ml
Brašno	250 g	325 g	500 g
Suhi pekarski kvasac	1,5 mala žlica	2 male žlice	3 male žlice
Cijeli bademi**	20 g	40 g	40 g
Grožđice**	70 g	100 g	140 g

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite prikazani program, težinu kruha, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje). Nakon zvučnog signala dodajte sastojke označene oznakom (**).

Prijedlog: natopite grožđice u brendiju i pustite da stoje 1 sat.

Slatki kruh
PROG. 7





Pizza

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	320 ml
Maslinovo ulje	1 žlica	1,5 žlica	2 žlice
Sol	0,5 male žlice	1 mala žlica	1,5 mala žlica
Brašno	320 g	480 g	640 g
Suhi pekarski kvasac	0,5 male žlice	1 mala žlica	1,5 mala žlica

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite program i pritisnite **START** (Pokretanje).

Odstajalo
tjesto
PROG. 11



Kompoti i džemovi

Sastojci	Dobivena količina
Jagode, breskve, rabarbara ili marelice	580 g
Šećer	360 g
Limunov sok	1
Pektin	30 g

Narežite voće. Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom.

Džem
PROG. 17

Kaša sa zobenim pahuljicama

Sastojci	Dobivena količina
	650 g
Tekuće mlijeko	600 ml
Zobene pahuljice	100 g
Sol ili šećer	1 mala žlica

Sastojke dodajte u posudu sljedećim redosljedom. Odaberite navedeni program. Povećajte trajanje programa na 15 minuta pritiskom tipke + i zatim pritisnite tipku **START** (Pokretanje).

Prijedlog: ako ne volite pretekuću kašu, možete je kuhati dodatnih 5 minuta. Da bi bila ukusnija na kraju, dodajte med, cimet, narezane marelice i lješnjake.

Kaša
PROG. 15



Riža

Sastojci	Dobivena količina
	500 g
Riža	200 g
Voda	400 ml
Sol	1/2 male žlice

Sastojke dodajte u posudu sljedećim redosljedom. Odaberite navedeni program. Povećajte trajanje programa na 30 minuta pritiskom tipke + i zatim pritisnite tipku **START** (Pokretanje).

Prijedlog: rižu zamijenite prosom.

Žitarice
PROG. 16



Torta od badema

Sastojci	Dobivena količina	
Istučena jaja*	200 g	1000 g
Sol**	1 prstohvat	3 žlice
Šećer*	190 g	180 g
Rastopljeni maslac	145 g	210 g
	Tamni rum	3 žlice
	Mljeveni bademi	180 g
	Integralno brašno**	210 g
	Prašak za pecivo**	3 male žlice

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Prvo umiješajte sve sastojke označene oznakom (*) dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Prosijte, a zatim dodajte sastojke označene oznakom (**). Odaberite prikazani program, razinu tamnjenja korice i pritisnite **START** (Pokretanje).

Kolač
PROG. 13



Svježa tjestenina

Sastojci	Dobivena količina		
	500 g	750 g	1000 g
Voda	45 ml	50 ml	90 ml
Istučena jaja	3	3	6
Sol	1 prstohvat	0,5 male žlice	1 mala žlica
Brašno	375 g	500 g	750 g

Sastojke dodajte u posudu navedenim redosljedom. Odaberite navedeni program i pritisnite **START** (Pokretanje).

Tjestenina
PROG. 12



DOBRO JE VEDETI

S 183 - 186

- Uvod
- Brezglutenski recepti
- Merjenje
- Priprava kvašenega testa



BREZGLUTENSKO

S 187 - 190



ZDRAVO

S 191 - 192



KLASIČNO

S 193 - 194



DRUGI RECEPTI

S 195 - 196

Uvod

Pozorno preberite prvih nekaj strani, saj vsebujejo pomembne informacije, ki vam bodo pomagale, da vaši recepti uspejo.

Moka: pšenično moko razvrščamo glede na količino otrobov, ki jih vsebuje, in vsebnost pepela (mineralna snov, ki ostane po zgorevanju v pečici pri 900 °C).

- Bela moka za pecivo: fina moka (T45)

Krušna moka: namenska moka, krušna moka za beli kruh, bela moka, pšenična moka (T55)

- Delno polnozrnata moka (T80)
- Polnozrnata moka (T110, T150)

Opomba: Vrste ržene moke: T70, T130 in T170. Pri navedbi vrste moke številka označuje moko, ki vsebuje več ali manj otrobov, vlaknin, vitaminov, mineralov in oligoelementov.

Vaši hlebčki ne bodo dobro vzhajali, če boste uporabili večji delež moke, bogate z otrobi. Potrebna količina vode se bo prav tako razlikovala glede na vrsto moke. Bodite pozorni na konsistenco testa, ki mora biti mehko in elastično ter se ne sme oprijemati posode.

Moko lahko razvrstimo v dve skupini: krušna moka (vsebuje gluten: pšenična, pirina in kamutova moka) in nekrušna moka (ržena, koruzna, ajdova, kostanjeva idr.), ki ji je treba dodati krušno moko (od 10 do 50 %).

Brezglutenska moka: Obstaja veliko vrst nekrušne moke (ne vsebuje glutena). Najbolj znane takšne moke so narejene iz ajde, ki je znana kot «črna pšenica», riža (belega ali rjavega), kvinoje, koruze, kostanja in sirka. Da bi poustvarili elastičnost glutena, je treba pomešati več vrst nekrušne moke in dodati sredstva za zgoščevanje.

Sredstva za zgoščevanje: za pravilno konsistenco in poustvarjanje elastičnosti glutena, lahko svojim pripravkom dodate tudi ksantan gumi in/ali moko iz guar gumija.

Pekovski kvas (*saccharomyces cerevisiae*): gre za živo snov, bistveno za pripravo kruha. Na voljo je v številnih oblikah: sveži kvas v majhnih kockah; suhi aktivni kvas, ki ga je treba namočiti; suhi instantni kvas ali tekoči kvas. Kupite ga lahko v supermarketih (na oddelku za peko oz. v hladilniku) ali pri svojem peku. Če uporabljate sveži kvas, ga zdrobite s prsti, da se lažje raztopi.

Ekvivalentna količina/teža med suhim kvasom, svežim kvasom in tekočim kvasom:

Suhi kvas (v žličkah)	1	1 ½	2	2 ½	3	3 ½	4	4 ½	5
Suhi kvas (v g)	3	4 ½	6	7 ½	9	10 ½	12	13 ½	15
Sveži kvas (v g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekoči kvas (v ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Pri svežem kvasu količino, navedeno za suhi kvas, pomnožite s tri (po teži). Za pripravo brezglutenskega kruha boste morali uporabiti poseben kvas brez glutena.

Sredstvo za vzhajanje: uporabite ga lahko namesto kvasa. To je naravno suho sredstvo, ki ga najdete v trgovinah z ekološko hrano (2 žlici na 500 gramov moke).

Pecilni prašek: lahko ga uporabljate samo za pripravo sadnih kolačev ali peciva, nikoli pa ga ne uporabljajte za pripravo kruha.

Tekočine: skupna temperatura vode, moke in prostora mora biti 60 °C. Praviloma uporabljajte vodo iz pipe temperature 18–20 °C, razen poleti, ko je treba uporabljati ohlajeno vodo.

Sol: bistvena je za pripravo kruha in jo je treba izmeriti natančno. Vedno uporabljajte fino sol (po možnosti nerafinirano).

Sladkor: tudi prispeva k procesu fermentacije; vpliva na delovanje kvasovk in daje kruhu čudovito zlato skorjo. Enako kot sol je treba tudi sladkor pravilno izmeriti in ne sme priti v stik s kvasom.

Druge sestavine:

Maščoba: z maščobami bo vaš kruh mehkejši in okusnejši. Uporabite lahko vse vrste maščob. Če uporabljate maslo, ga narežite na majhne koščke, tako da se enakomerno porazdeli v testu.

Mleko in mlečni izdelki: spreminjajo okus in konsistenco kruha, delujejo kot emulgator in dajejo mehki notranjosti čudovito teksturo. Lahko uporabite sveže izdelke ali dodate malo mleka v prahu.

Jajca: obogatijo testo, izboljšajo barvo kruha in prispevajo k dobro razviti mehki notranjosti.

Okusi in zelišča: kruhu lahko dodate različne vrste sestavin. Te sestavine morate položiti v posodo potem, ko naprava zapiska, da jih naprava med gnetenjem ne zmelje (izjema so sestavine v prahu).

Vaša naprava izvaja vse faze priprave kruha, od vzhajanja do peke. Pečen kruh pustite, da se ohladi na rešetki, preden ga postrežete.

Brezglutenski recepti

Uporaba programov

Menije 1, 2 in 3 uporabite za pripravo brezglutenskega kruha ali peciva. Za vsak program *je na voljo samo ena teža*.

Brezglutenski vrste kruha in peciva so primerne za osebe s preobčutljivostjo na gluten (osebe s celiakijo), ki ga vsebujejo številna žita (pšenica, ječmen, rž, oves, kamut, pira idr.).

Poskrbite, da moka z glutenom ne pride v stik z brezglutensko moko. Skrbno očistite posodo, rezila in vse pripomočke, ki se uporabljajo za pripravo brezglutenskega kruha in peciva.

Poskrbite tudi, da uporabite kvas, ki ne vsebuje glutena.

Premiksi ali mešanice

Brezglutenski recepti so bili razviti za uporabo pripravkov (znanih tudi kot instant mešanice) za brezglutenski kruh, kot je mešanica znamke **Schär** ali **Valpiform**.

Ti brezglutenski pripravki so na voljo v supermarketih in/ali specializiranih trgovinah. Na voljo so tudi v spletu.

Prilagajanje rezultatov

Enakih rezultatov ne dajejo vse znamke brezglutenskih premiksov.

Morda boste morali prilagoditi recepte in opraviti nekaj poskusov, da dosežete najboljše rezultate:

Količino tekočine prilagodite konsistenci testa. Testo mora biti razmeroma prožno, vendar ne tekoče. Mešanica za kolače pa mora biti bolj tekoča.



Preveč tekoče



V redu



Preveč suho

Priprava

Ponujamo nekaj nasvetov in preprostih pravil, ki vam bodo pomagali, da dosežete najboljše rezultate pri pripravi brezglutenskega kruha.

Preden začnete pripravo brezglutenskega kruha po receptu, preverite, ali uporabljene sestavine ne vsebujejo glutena, kot je navedeno na embalaži.

Konsistenca brezglutenske moke ne omogoča optimalnega mešanja: mešano moko je priporočljivo presejati brez kvasa, da preprečite nastanek grudic.

Vaša pomoč bo potrebna tudi med gnetenjem: preostale sestavine na steni posode z lopatico (leseno ali plastično, da ne poškodujete prevleke) postrgajte in potisnite v sredino posode, da se združijo z zmesjo.

Če sestavine dodate med delovanjem in jih naprava potisne na steno posode, jih z lopatico (leseno ali plastično, da ne poškodujete prevleke) potisnite v sredino posode proti testu.

Brezglutenski kruh bo imel gostejšo konsistenco in svetlejšo barvo kot običajni kruh.

Brezglutenski kruh ne vzhaja tako kot navadni kruh in pogosto ostane raven na vrhu.

Narava sestavin, ki se uporabljajo za brezglutenske recepte, ne omogoča dobre barve zapečenosti kruha. Vrh kruha bo pogosto dokaj bel.



Merjenje

Za merjenje sestavin s čajno žličko ali jedilno žlico uporabite priloženo žlico.



1 tsp

Čajna žlička (žlička)

1 tbsp

Jedilna žlica (žlica)

Priprava kvašenega testa

Sestavine	500 g
Voda	190 ml
Suhi pekovski kvas	1 žlička
Moka T55	320 g
Sol	1 žlička

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Po 29 minutah zaustavite program in testo pustite stati 1 uro pri temperaturi 20 °C, nato ga odstranite in ga pustite stati 24 ur pri temperaturi 4 °C.

Nasvet za serviranje: kvašeno testo lahko hranite do 48 ur.



Vzhajano
testo

PROG. 11



Kruh s pečenimi paradižniki

Sestavine			
Voda pri temperaturi 30 °C	380 ml	Kvinojina moka*	40 g
Olivno olje	40 ml	Koruzna moka*	40 g
Provansalska zelišča	3 žličke	Premiks*	340 g
Brezglutenski suhi pekovski kvas	2 žlički	Pečeni paradižniki**	150 g
Sol	1 žlička		

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Premešajte in nato presejte vse sestavine, označene z (*). Izberite naveden program, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**. Pečen paradižnik odcedite (odvečno olje odstranite z vpojnim papirjem). Po zvočnem signalu dodajte sestavine, označene z (**).



Brezglutenski
slani kruh

PROG. 1

Kruh z mueslijem (ali žitaricami)

Sestavine			
Voda pri temperaturi 30 °C	380 ml	Premiks*	320 g
Sončnično olje	3 žlica	Koruzni kosmiči**	40 g
Brezglutenski suhi pekovski kvas	2 žlički	Suhe marelice**	40 g
Sol	1 žlička	Rozine**	40 g
Koruzna moka*	40 g	Pinjole**	40 g
Moka iz rjavega riža*	40 g		

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Premešajte in nato presejte vse sestavine, označene z (*). Izberite naveden program, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**. Po zvočnem signalu dodajte sestavine, označene z (**), ali 160 g brezglutenskih mueslijev.

Brezglutenski
slani kruh

PROG. 1



BREZGLUTENSKO

Kruh s semeni

Sestavine			
Voda pri temperaturi 30 °C	420 ml	Moka iz rjavega riža*	40 g
Brezglutenski suhi pekovski kvas	2 žlički	Premiks*	340 g
Sol	1 žlička	Koruzni kosmiči**	25 g
Kvinojina moka*	40 g	Sezamova semena**	50 g

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Premešajte in nato presejte vse sestavine, označene z (*). Dodajte in premešajte sestavine, označene z (**), ali 75 g mešanih semen za kruh (sončnična, lanena, seme prosa, sezamova, makova). Izberite naveden program, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**.

Brezglutenski
slani kruh

PROG. 1



Rustikalni kruh

Sestavine	
Voda pri temperaturi 30 °C*	380 ml
Sončnično olje*	3 žlice
Sol*	1 žlička
Brezglutenski kvas**	25 g
Kostanjeva moka**	30 g
Ajdova moka**	30 g
Moka iz rjavega riža**	30 g
Premiks**	330 g

Premešajte sestavine, označene z (*). Naprava se bo zagnala čez 10 minut (vklop z zamikom ni mogoč). Premešajte in nato presejte vse sestavine, označene z (**). Sestavine dajte v posodo. Izberite naveden program, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**.

Brezglutenski
slani kruh

PROG. 1

Brioš

Sestavine	Premiks Schär	Premiks Valpiform
Mleko pri temperaturi 30 °C*	140 ml	200 ml
Stepena jajca*	4	4
Brezglutenski suhi pekovski kvas	2 žlički	2 žlički
Sol*	1 žlička	1 žlička
Sladkor*	60 g	60 g
Stopljeno maslo*	100 g	100 g
Premiks	400 g	400 g

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Premešajte sestavine, označene z (*). Izberite naveden program, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**.

Kruh na fotografiji je narejen s premiksom znamke Valpiform.

Brezglutenski
sladki kruh

PROG. 2



Kruh z rozinami

Sestavine	
Voda pri temperaturi 30 °C	380 ml
Sončnično olje	3 žlice
Brezglutenski suhi pekovski kvas	1,5 žličke
Sol	1 žlička
Kostanjeva moka*	30 g
Kvinojina moka*	50 g
Premiks*	340 g
Rozine**	160 g

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Premešajte in nato presejte vse sestavine, označene z (*). Izberite naveden program, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**. Po zvočnem signalu dodajte sestavine, označene z (**).

Brezglutenski
slani kruh

PROG. 1

Kruh s koščki čokolade

Sestavine	Premiks Schär	Premiks Valpiform
Mleko pri temperaturi 30 °C*	280 ml	280 ml
Stepena jajca*	2	2
Brezglutenski suhi pekovski kvas*	2 žlički	2 žlički
Sol*	1 žlička	1 žlička
Sladkor*	2 žlici	2 žlici
Stopljeno maslo*	55 g	55 g
Premiks	420 g	420 g
Koščki čokolade**	100 g	100 g

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Premešajte sestavine, označene z (*). Izberite naveden program, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**. Po zvočnem signalu dodajte sestavine, označene z (**).

Brezglutenski
sladki kruh

PROG. 2





Kolač s šunko in sirom

Sestavine			
Mleko pri temperaturi 30 °C*	80 ml	Slaščičarski premiks**	300 g
Stepena jajca*	4	Pecilni prašek**	2 žlički
Olivno olje*	100 g	Šunka v koščkih***	250 g
Sol*	1 žlička	Zelene olive***	40 g
Poper	1 g	Nariban sir Gruyere***	110 g
Stopljeno maslo	20 g		

Sestavine, označene z (*), mešajte, dokler zmes ne postane svetla. Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Presejte sestavine, označene z (**), nato jih dodajte v posodo in premešajte. Izberite naveden program, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**. Po zvočnem signalu dodajte sestavine, označene z (***).

Brezglutenski
kolač
PROG. 3



Kmečki kruh

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Sončnično olje	1,5 žlice	2 žlici	3 žlice
Sol	1 žlička	1,5 žličke	2 žlički
Sladkor	1,5 žličke	2 žlički	3 žličke
Mleko v prahu	0,5 žlice	0,5 žlice	1 žlica
Moka (T55)	170 g	235 g	340 g
Polnozrnata moka (T150)	80 g	110 g	160 g
Ržena moka (T130)	80 g	110 g	160 g
Suhi pekovski kvas	0,5 žličke	1 žlička	1 žlička

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, težo kruha, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**.

Polnozrnati
kruh
PROG. 8

Hitri
polnozrnati
kruh
PROG. 9

Kolač z lososom in koprom

Sestavine			
Mleko pri temperaturi 30 °C*	80 ml	Strt rožnati poper	1 g
Stepena jajca*	4	Slaščičarski premiks**	300 g
Sol*	1 žlička	Pecilni prašek**	2 žlički
Olivno olje*	100 g	Dimljen losos***	250 g
Stopljeno maslo	20 g	Sesekljan sveži koper	10 g
Poper	1 g		

Sestavine, označene z (*), mešajte, dokler zmes ne postane svetla. Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Presejte sestavine, označene z (**), nato jih dodajte v posodo in premešajte. Izberite naveden program, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**. Po zvočnem signalu dodajte sestavine, označene z (***).

Brezglutenski
kolač
PROG. 3



Polnozrnati kruh

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	205 ml	270 ml	410 ml
Sončnično olje	1,5 žlice	2 žlici	3 žlice
Sol	1 žlička	1,5 žličke	2 žlički
Sladkor	1,5 žličke	2 žlički	3 žličke
Moka (T55)	130 g	180 g	260 g
Polnozrnata moka (T150)	200 g	270 g	400 g
Suhi pekovski kvas	1 žlička	1 žlička	2 žlički

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, težo kruha, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**.

Polnozrnati
kruh
PROG. 8

Hitri
polnozrnati
kruh
PROG. 9



Kostanjev kolač

Sestavine			
Mleko pri temperaturi 30 °C*	20 ml	Pecilni prašek**	2 žlički
Stepena jajca*	3	Stopljeno maslo	100 g
Sol*	1 g	Vanilijev ekstrakt	1 žlička
Kostanjeva moka**	165 g	Rjavi rum	1 žlica
Koruzna moka**	50 g	Sladkor v prahu	165 g

Sestavine, označene z (*), mešajte, dokler zmes ne postane svetla. Presejte sestavine, označene z (**), nato jih dodajte v posodo in premešajte. Preostale sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**.

Brezglutenski
kolač
PROG. 3



Kruh s kvašenim testom in lanenimi semeni

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	170 ml	255 ml	340 ml
Kvašeno testo (glejte stran 6)	75 g	115 g	150 g
Suhi pekovski kvas	3/4 žličke	1 žlička	1,5 žličke
Navadna moka (T65)	260 g	390 g	520 g
Rumena lanena semena	20 g	30 g	40 g
Rjava lanena semena	20 g	30 g	40 g
Sol	5 g	7,5 g	10 g

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, težo kruha, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**.

Nasvet za serviranje: ta kruh se odlično poda k omakam, divjačini in belemu mesu.

Polnozrnati
kruh
PROG. 8

Hitri
polnozrnati
kruh
PROG. 9



Korenčkov kruh

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	120 ml	180 ml	240 ml
Korenčkov sok	60 ml	90 ml	120 ml
Suhi pekovski kvas	1 žlička	1,5 žličke	2 žlički
Navadna moka (T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Sol	6 g	9 g	12 g
Naribano korenje**	60 g	90 g	120 g

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, težo kruha, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**. Po zvočnem signalu dodajte sestavine, označene z (**).

Nasvet za serviranje: ta kruh se odlično poda k surovi zelenjavi ali govedini po burgundsko.

Polnozrnatni kruh

PROG. 8

Hitri polnozrnatni kruh

PROG. 9



Zelo hitri kruh

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Topla voda pri 35 °C	210 ml	285 ml	360 ml
Sončnično olje	3 žličke	1 žlica	1,5 žlice
Sol	0,5 žličke	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	2 žlički	3 žličke	1 žlica
Mleko v prahu	1,5 žlice	2 žlici	2,5 žlice
Moka (T55)	325 g	445 g	565 g
Suhi pekovski kvas	1,5 žličke	2,5 žličke	3 žličke

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, težo kruha, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**.

Hitri navadni kruh

PROG. 5

Kruh brez soli

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Moka (T55)	350 g	480 g	700 g
Suhi pekovski kvas	0,5 žličke	1 žlička	1 žlička
Sesamova semena**	50 g	75 g	100 g

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, težo kruha, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**. Po zvočnem signalu dodajte sestavine, označene z (**).

Francoski kruh

PROG. 6



Brioš

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Stepena jajca	1	2	2
Stopljeno maslo	115 g	145 g	230 g
Sol	1 žlička	1 žlička	2 žlički
Sladkor	2,5 žlice	3 žlice	5 žlic
Mleko (tekoče)	55 ml	60 ml	110 ml
Moka (T55)	280 g	365 g	560 g
Suhi pekovski kvas	1,5 žličke	2 žlički	3 žličke

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, težo kruha, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**.

Nasvet za serviranje: 1 čajna žlička vode iz pomarančnih cvetov.

Sladki kruh

PROG. 7



KLASIČNO

Rženi kruh

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Sol	1/2 žličke	1 žlička	1 1/2 žličke
Sladkor	10 g	15 g	20 g
Sončnično olje	1/2 žlice	1 žlica	1 1/2 žlice
Slad	1 1/2 žlice	2 žlici	2 1/2 žlice
Krušna moka (T55)	75 g	110 g	145 g
Ržena moka	140 g	210 g	280 g
Kakav v prahu	10 g	15 g	20 g
Suhi kvas	1 žlička	1 1/2 žličke	2 žlički
Koriander v prahu	1/2 žličke	1/2 žličke	1 žlička

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, težo kruha, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**.

Rženi kruh

PROG. 10

Po izbiri: dodajte korianandrova semena tik pred začetkom peke.



Šarkelj

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Stepena jajca	1	2	2
Stopljeno maslo	100 g	125 g	200 g
Sol	1 žlička	1 žlička	2 žlički
Sladkor	3 žlice	4 žlice	6 žlic
Mleko (tekoče)	60 ml	80 ml	120 ml
Moka (T55)	250 g	325 g	500 g
Suhi pekovski kvas	1,5 žličke	2 žlički	3 žličke
Celi mandlji**	20 g	40 g	40 g
Rozine**	70 g	100 g	140 g

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, težo kruha, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**. Po zvočnem signalu dodajte sestavine, označene z (**).

Nasvet za serviranje: rozine 1 uro namakajte v žganju.



Sladki kruh

PROG. 7



Toast štruca

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Mrzlo mleko	120 ml	210 ml	240 ml
Jajca	1	1	2
Suhi pekovski kvas	2/3 žličke	1 žlička	1 1/3 žličke
Moka T55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sladkor	20 g	30 g	40 g
Sol	1 žlička	1/2 žlice	2 žlički
Maslo**	35 g	55 g	75 g

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, težo kruha, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**. Po zvočnem signalu dodajte sestavine, označene z (**).

Sladki kruh
PROG. 7



Pica

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	320 ml
Olivno olje	1 žlica	1,5 žlice	2 žlici
Sol	0,5 žličke	1 žlička	1,5 žličke
Moka (T55)	320 g	480 g	640 g
Suhi pekovski kvas	0,5 žličke	1 žlička	1,5 žličke

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program in pritisnite **Start**.

Vzhajano
testo
PROG. 11

Kaša z ovsenimi kosmiči

Sestavine	Končna količina
	650 g
Tekoče mleko	600 ml
Ovseni kosmiči	100 g
Sol ali sladkor	1 žlička

Ovsena
kaša
PROG. 15

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu. Izberite naveden program. Podaljšajte čas programa do 15 minut tako, da pritisnete gumb + in nato **START**.

Nasvet za serviranje: če želite manj tekočo kašo, lahko podaljšate čas kuhanja za 5 minut. Za še boljši okus lahko na koncu dodate med, cimet, sesekljane marelice in oluščene lešnike.



Kruh z medom in mandlji

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Suhi pekovski kvas	1/2 žličke	3/4 žličke	1 žlička
Sol	3/4 žličke	1 žlička	1/2 žlice
Med	70 g	100 g	140 g
Moka T55	225 g	340 g	450 g
Sesekljani praženi mandlji**	70 g	100 g	140 g

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program, težo kruha, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**. Po zvočnem signalu dodajte sestavine, označene z (**).

Francoski
kruh
PROG. 6



Mandljev kolač

Sestavine		1000 g
Stepena jajca*	200 g	3 žlice
Sol*	1 ščepec	Mleti mandlji
Sladkor*	190 g	Polnozrnata moka (T150)**
Stopljeno maslo	145 g	Pecilni prašek**
		3 žličke

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Najprej mešajte sestavine, označene z (*), dokler zmes ne postane svetla. Sestavine, označene z (**), presejte, premešajte in jih dodajte. Izberite naveden program, stopnjo zapečenosti in pritisnite **START**.

Kolač
PROG. 13



Kompoti in marmelade

Marmelada

PROG. 17

Sestavine

Jagode, breskve, rabarbara ali marelice	580 g
Sladkor	360 g
Limonov sok	1
Pektin	30 g

Sadje narežite in ga grobo sesekljajte. Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju.

Riž

Sestavine

Riž
Voda
Sol

Končna količina

500 g
200 g
400 ml
1/2 žličke

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu. Izberite naveden program. Podaljšajte čas programa do 30 minut tako, da pritisnete gumb + in nato **START**.

Nasvet za serviranje: riž lahko nadomestite s proso.

Žitarice

PROG. 16



Sveže testenine

Testenine

PROG. 12

Sestavine

Sestavine	Končna količina		
	500 g	750 g	1000 g
Voda	45 ml	50 ml	90 ml
Stepena jajca	3	3	6
Sol	1 žčepec	0,5 žličke	1 žlička
Moka (T55)	375 g	500 g	750 g

Sestavine dajte v posodo v navedenem zaporedju. Izberite naveden program in pritisnite **Start**.





DOBRO JE ZNATI

STR 198 - 201

- Uvod
- Bezglutenski recepti
- Mere
- Priprema fermentisanog testa



BEZGLUTENSKI HLEB

STR 202 - 205



ZDRAV HLEB

STR 206 - 207



KLASIČNI HLEB

STR 208 - 209



OSTALO

STR 210 - 211

Uvod

Pažljivo pročitajte prvih nekoliko stranica, jer one sadrže važne informacije o tome kako da vam recepti budu uspešni.

Brašno: pšenično brašno se klasifikuje prema količini mekinja i sadržaju pepela (mineralna materija koja ostaje nakon sagorevanja u rerni na 900 °C).

- Belo brašno za peciva: fino brašno (T45)
- Hlebno brašno: posebno brašno za hleb, hlebno brašno za beli hleb, belo brašno, pšenično brašno (T55)
- Poluintegralno brašno (T80)
- Integralno brašno (T110, T150)

Napomena: Raženo brašno se klasifikuje kao T70, T130 i T170. Preko brojeva u oznakama vrste određuje se u kojoj meri brašno sadrži mekinje, vlakna, vitamine, minerale i oligoelemente.

Nećete dobiti dobro dignute vekne ako koristite veći udeo brašna bogatog mekinjama. Potrebna količina vode takođe će se razlikovati u zavisnosti od vrste brašna. Obratite pažnju na konzistenciju testa, koje mora da bude mekano i elastično, tako da se ne lepi za posudu.

Brašno može da se klasifikuje u dve grupe: hlebno brašno (sadrži gluten: pšenično, speltino i kamutovo brašno) i nehlebno brašno (raženo, kukuruzno, heljdino, kestenovo brašno itd.), koje mora da se koristi kao dodatak hlebnom brašnu (10 do 50%).

Bezglutenska brašna: postoji više vrsta brašna koja se smatraju „nehlebnim“ (ne sadrže gluten). Najpoznatija brašna su heljdino, poznato kao „crna pšenica“, pirinčano (belo ili integralno), te brašna od kvinoje, kukuruza, kestena i sirka. Kako bi se dobila elastičnost glutena, neophodno je pomešati nekoliko vrsta nehlebnog brašna i dodati sredstva za zgušnjavanje.

Sredstva za zgušnjavanje: Da bi se dobila odgovarajuća gustina i oponašala elastičnost glutena, u smese možete da dodate malo ksantan gume i/ili guar gume.

Pekarski kvasac (*saccharomyces cerevisiae*): ovo je živi organizam od ogromne važnosti pri pravljenju hleba. Prisutan je u nekoliko oblika: kao sveži kvasac u malim kockama, suvi aktivni kvasac koji mora da se rehidrira, suvi instant kvasac ili tečni kvasac. Prodaje se u samoposlugama (na odeljenjima za pekarske ili sveže proizvode), ali ga možete kupiti i u svojoj pekari. Ako koristite sveži kvasac, ne zaboravite da ga izmrvite prstima tako da može lako da se rastvori.

Odnos količine/težine između suvog kvasca, svežeg kvasca i tečnog kvasca:

Suvi kvasac (u kk)	1	1 ½	2	2 ½	3	3 ½	4	4 ½	5
Suvi kvasac (g)	3	4 ½	6	7 ½	9	10 ½	12	13 ½	15
Sveži kvasac (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tečni kvasac (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ako koristite sveži kvasac, pomnožite naznačenu količinu suvog kvasca sa tri (u težini). Da biste napravili bezglutenski hleb, moraćete da koristite posebni bezglutenski kvasac.

Fermentabilni kvasac: možete da ga koristite umesto kvasca. Ovo je prirodni dehidrirani kvasac koji možete pronaći u prodavnicama organske hrane (2 supene kašike na 500 grama brašna).

Prašak za pecivo: koristi se samo za pripremu voćnih ili drugih kolača i nikada se ne koristi za pravljenje hleba.

Tečni sastojci: zbirna temperatura vode, brašna i sobe treba da bude 60 °C. Kao pravilo, koristite vodu iz slavine na 18 do 20 °C, osim leti, kada treba koristiti rashlađenu vodu.

So: veoma je važna za pravljenje hleba i treba je precizno izmeriti. Ne zaboravite da uvek koristite sitnu so (po mogućnosti nerafinisanu).

Šećer: takođe doprinosi procesu fermentacije; hrani kvasac i daje hlebu lepu zlatnožutu koru. Kao i so, mora precizno da se izmeri i ne sme da dođe u dodir sa kvascem.

Ostali sastojci:

Masnoće: čine hleb mekšim i ukusnijim. Možete da koristite sve vrste masnoća. Ako koristite maslac, isecite ga na sitne komadiće, tako da se ravnomerno rasporedi po testu.

Mleko i mlečni proizvodi: utiču na ukus i konzistenciju hleba i imaju učinak emulgacije, tako da hlebu daju meku unutrašnjost i lepu teksturu. Možete koristiti sveže mlečne proizvode ili dodati malo mleka u prahu.

Jaja: obogaćuju testo, daju lepšu boju hleba i doprinose tome da unutrašnjost hleba dobro naraste i bude mekana.

Začini i začinsko bilje: hlebu možete dodati različite začine. Ove sastojke treba da stavite u posudu nakon što se aparat oglasi zvučnim signalom kako se ne bi samleli tokom mešenja (sem začina u prahu).

Vaš aparat obavlja sve faze pravljenja hleba, od dizanja do pečenja. Samo ga ostavite da odleži na rešetki sat vremena pre nego što počnete da uživate u njemu.

Bezglutenski recepti

Korišćenje programa

Za pravljenje bezglutenskog hleba i kolača treba koristiti menije 1, 2 i 3. Za svaki program dostupna je samo jedna težina.

Bezglutenski hleb i kolači pogodni su za one koji imaju netoleranciju za gluten (oboleli od celijakije) prisutan u nekoliko žitarica (pšenica, ječam, raž, ovas, kamut, spelta itd.).

Važno je izbeći unakrsnu kontaminaciju brašnom koje sadrži gluten. Budite naročito pažljivi prilikom čišćenja posude, lopatica i svog pribora koji se koristi za pravljenje bezglutenskog hleba i kolača.

Takođe se pobrinite da korišćeni kvasac ne sadrži gluten.

Gotove ili instant smese

Bezglutenski recepti su razvijeni uz upotrebu gotovih smesa (koje se nazivaju i instant smese) za bezglutenski hleb tipa **Schär** ili **Valpiform**.

Ove bezglutenske smese mogu da se nabave u samoposlugama i/ili pojedinim specijalizovanim prodavnicama. Takođe mogu da se nabave preko interneta.

Prilagođavanje rezultata

Isti rezultati se ne dobijaju sa svim brendovima gotovih bezglutenskih smesa.

Možda ćete morati da prilagodite recepte i napravite nekoliko proba kako biste dobili najbolje rezultate:

Prilagodite količinu tečnih sastojaka u zavisnosti od konzistencije testa. Trebalo bi da bude relativno mekano, ali ne i retko. Međutim, smesa za kolače treba da bude tečnija.



Previše tečno



Dobro



Previše suvo

Priprema

Evo nekoliko saveta i jednostavnih pravila za dobijanje najboljih rezultata pri pravljenju bezglutenskog hleba.

Pre korišćenja recepta za pravljenje bezglutenskog hleba, uverite se da korišćeni sastojci ne sadrže gluten, kao što je naznačeno na pakovanju.

Konzistencija bezglutenskog brašna ne dozvoljava optimalno mešanje: preporučuje se da bezglutensko brašno prosejete bez kvasca kako bi se izbeglo stvaranje grudvica.

Slično tome, biće potrebno da pomognete pri postupku mešanja: pogurajte varjačom (drvenom ili plastičnom, kako biste izbegli grebanje premaza) nepomešane sastojke na ivicama posude, tako da se povežu.

Ako se sastojci zalepe za ivice posude tokom dodavanja, gurnite ih varjačom (drvenom ili plastičnom, kako biste izbegli grebanje premaza) prema testu ka sredini posude pekača.

Bezglutenski hleb imaće gušću konzistenciju i svetliju boju od običnog hleba.

Bezglutenski hleb ne raste kao tradicionalni hleb i često ostaje spljošten na vrhu.

Priroda sastojaka koji se koriste za bezglutenski hleb je takva da ne dozvoljava da hleb dobro porumeni. Kora hleba će često ostati prilično bela odozgo.



Mere

Koristite priloženu kašiku za merenje u supenim kašikama ili kafenim kašičicama.



Priprema fermentisanog testa

Sastojci	500 g
Voda	190 ml
Suvi pekarski kvasac	1 kk
Brašno T55	320 g
So	1 kk

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Zaustavite program nakon 29 minuta i ostavite da odstoji sat vremena na 20 °C, pa odložite u frižider na 24 sata na 4 °C.

Predlog za služenje: fermentisano testo može da stoji do 48 sati.

Dizano
testo

PROG. 11





Hleb sa pečenim paradajzom

Sastojci			
Voda na 30 °C	380 ml	Brašno od kvinoje*	40 g
Maslinovo ulje	40 ml	Kukuruzno brašno*	40 g
Provansalski začin	3 kk	Instant smesa*	340 g
Bezglutenski suvi pekarski kvasac	2 kk	Pečeni paradajz**	150 g
So	1 kk		

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Zajedno pomešajte i prosejte sve sastojke označene zvezdicom (*). Izaberite naznačeni program i nivo pečenja, pa pritisnite **START**. Ocedite pečeni paradajz (pomoću upijajućeg papira uklonite suvišno ulje). Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke označene dvema zvezdicama (**).

Bezglutenski
slani hleb

PROG. 1

Tradicionalni hleb

Sastojci	
Voda na 30 °C*	380 ml
Suncokretovo ulje*	3 sk
So*	1 kk
Bezglutenski kvasac**	25 g
Kestenovo brašno**	30 g
Heljдино brašno**	30 g
Pirinčano integralno brašno**	30 g
Instant smesa**	330 g

Zajedno pomešajte sve sastojke označene zvezdicom (*). Ostavite da se aktivira 10 minuta (odloženi početak nije moguć). Zajedno pomešajte i prosejte sve sastojke označene dvema zvezdicama (**). Stavite sastojke u pekač. Izaberite naznačeni program i nivo pečenja, pa pritisnite **START**.

Bezglutenski
slani hleb

PROG. 1



Hleb sa pahuljicama (ili žitaricama)

Sastojci			
Voda na 30 °C	380 ml	Instant smesa*	320 g
Suncokretovo ulje	3 sk	Kukuruzne pahuljice**	40 g
Bezglutenski suvi pekarski kvasac	2 kk	Sušene kajsije**	40 g
So	1 kk	Suvo grožđe**	40 g
Kukuruzno brašno*	40 g	Pinjoli**	40 g
Pirinčano integralno brašno*	40 g		

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Zajedno pomešajte i prosejte sve sastojke označene zvezdicom (*). Izaberite naznačeni program i nivo pečenja, pa pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke označene dvema zvezdicama (**) ili 160 g bezglutenskih pahuljica.

Bezglutenski
slani hleb

PROG. 1



Hleb sa suvim grožđem

Sastojci	
Voda na 30 °C	380 ml
Suncokretovo ulje	3 sk
Bezglutenski suvi pekarski kvasac	1,5 kk
So	1 kk
Kestenovo brašno*	30 g
Brašno od kvinoje*	50 g
Instant smesa*	340 g
Suvo grožđe**	160 g

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Zajedno pomešajte i prosejte sve sastojke označene zvezdicom (*). Izaberite naznačeni program i nivo pečenja, pa pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke označene dvema zvezdicama (**).

Bezglutenski
slani hleb

PROG. 1



Hleb sa semenkama

Sastojci			
Voda na 30 °C	420 ml	Pirinčano integralno brašno*	40 g
Bezglutenski suvi pekarski kvasac	2 kk	Instant smesa*	340 g
So	1 kk	Kukuruzne pahuljice**	25 g
Brašno od kvinoje*	40 g	Semenke susama**	50 g

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Zajedno pomešajte i prosejte sve sastojke označene zvezdicom (*). Dodajte i pomešajte sastojke označene dvema zvezdicama (**) ili 75 g mešanih semenki za hleb (suncokret, lan, proso, susam, mak). Izaberite naznačeni program i nivo pečenja, pa pritisnite **START**.

Bezglutenski
slani hleb

PROG. 1





Brioš

Sastojci	Instant smesa za Schär	Instant smesa za Valpiform
Mleko na 30 °C*	140 ml	200 ml
Umučena jaja*	4	4
Bezglutenski suvi pekarski kvasac	2 kk	2 kk
So*	1 kk	1 kk
Šećer*	60 g	60 g
Otopljeni maslac*	100 g	100 g
Instant smesa	400 g	400 g

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Zajedno pomešajte sve sastojke označene zvezdicom (*). Izaberite naznačeni program i nivo pečenja, pa pritisnite **START**.

Na fotografiji je hleb sa instant smesom za Valpiform.

Bezglutenski
slatki hleb

PROG. 2



Torta od šunke i sira

Sastojci			
Mleko na 30 °C*	80 ml	Instant poslastičarska smesa**	300 g
Umučena jaja*	4	Prašak za pecivo**	2 kk
Maslinovo ulje*	100 g	Šunka isečena na kockice***	250 g
So*	1 kk	Zelene masline***	40 g
Biber	1 g	Rendani grijer***	110 g
Otopljeni maslac	20 g		

Umutite sve sastojke označene zvezdicom (*) dok smesa ne pobeli. Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Dodajte i zajedno pomešajte sastojke označene dvema zvezdicama (**), koje ste prethodno prosejali. Izaberite naznačeni program i nivo pečenja, pa pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke označene trima zvezdicama (***).

Bezglutenski
kolač

PROG. 3

Torta od lososa sa mirodijom

Sastojci			
Mleko na 30 °C*	80 ml	Izmravljeni crveni biber u zrnju	1 g
Umučena jaja*	4	Instant poslastičarska smesa**	300 g
So*	1 kk	Prašak za pecivo**	2 kk
Maslinovo ulje*	100 g	Dimljeni losos***	250 g
Otopljeni maslac	20 g	Iseckana sveža mirodija	10 g
Biber	1 g		

Umutite sve sastojke označene zvezdicom (*) dok smesa ne pobeli. Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Dodajte i zajedno pomešajte sastojke označene dvema zvezdicama (**), koje ste prethodno prosejali. Izaberite naznačeni program i nivo pečenja, pa pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke označene trima zvezdicama (***).

Bezglutenski
kolač

PROG. 3



Bečki čokoladni hleb

Sastojci		
Mleko na 30 °C*	280 ml	
Umučena jaja*	2	
Bezglutenski suvi pekarski kvasac*	2 kk	
So*	1 kk	
Šećer*	2 sk	
Otopljeni maslac*	55 g	
Instant smesa	420 g	
Čokoladne kapljice**	100 g	

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Zajedno pomešajte sve sastojke označene zvezdicom (*). Izaberite naznačeni program i nivo pečenja, pa pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke označene dvema zvezdicama (**).

Bezglutenski
slatki hleb

PROG. 2



Kolač od kestena

Sastojci			
Mleko na 30 °C*	20 ml	Prašak za pecivo**	2 kk
Umučena jaja*	3	Otopljeni maslac	100 g
So*	1 g	Ekstrakt vanile	1 kk
Kestenovo brašno**	165 g	Tamni rum	1 sk
Kukuruzno brašno**	50 g	Šećer u prahu	165 g

Umutite sve sastojke označene zvezdicom (*) dok smesa ne pobeli. Dodajte i zajedno pomešajte sastojke označene dvema zvezdicama (**), koje ste prethodno prosejali. Zatim stavite preostale sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program i nivo pečenja, pa pritisnite **START**.

Bezglutenski
kolač

PROG. 3





Seljački hleb

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Suncokretovo ulje	1,5 sk	2 sk	3 sk
So	1 kk	1,5 kk	2 kk
Šećer	1,5 kk	2 kk	3 kk
Mleko u prahu	0,5 sk	0,5 sk	1 sk
Brašno (T55)	170 g	235 g	340 g
Integralno brašno (T150)	80 g	110 g	160 g
Raženo brašno (T130)	80 g	110 g	160 g
Suvi pekarski kvasac	0,5 kk	1 kk	1 kk

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, težinu vekne i nivo pečenja, pa pritisnite **START**.

Integralni hleb

PROG. 8

Brzi integralni hleb

PROG. 9



Hleb sa šargarepom

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	12 cl	18 cl	24 cl
Sok od šargarepe	6 cl	9 cl	12 cl
Suvi pekarski kvasac	1 kk	1,5 kk	2 kk
Tradicionalno brašno T65	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
So	6 g	9 g	12 g
Rendana šargarepa**	60 g	90 g	120 g

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, težinu vekne i nivo pečenja, pa pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke označene dvema zvezdicama (**).

Predlog za služenje: ovaj hleb odlično ide uz sirovo povrće i goveđi gulaš.

Integralni hleb

PROG. 8

Brzi integralni hleb

PROG. 9

Integralni hleb

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	205 ml	270 ml	410 ml
Suncokretovo ulje	1,5 sk	2 sk	3 sk
So	1 kk	1,5 kk	2 kk
Šećer	1,5 kk	2 kk	3 kk
Brašno (T55)	130 g	180 g	260 g
Integralno brašno (T150)	200 g	270 g	400 g
Suvi pekarski kvasac	1 kk	1 kk	2 kk

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, težinu vekne i nivo pečenja, pa pritisnite **START**.

Integralni hleb

PROG. 8

Brzi integralni hleb

PROG. 9



Hleb bez soli

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Brašno (T55)	350 g	480 g	700 g
Suvi pekarski kvasac	0,5 kk	1 kk	1 kk
Semenke susama**	50 g	75 g	100 g

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, težinu vekne i nivo pečenja, pa pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke označene dvema zvezdicama (**).

Francuski hleb

PROG. 6



Fermentisani hleb sa lanenim semenkama

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	17 cl	25,5 cl	34 cl
Fermentisano testo (pogledajte str. 6)	75 g	115 g	150 g
Suvi pekarski kvasac	3/4 kk	1 kk	1,5 kk
Tradicionalno brašno T65	260 g	390 g	520 g
Zlatno laneno seme	20 g	30 g	40 g
Smeđe laneno seme	20 g	30 g	40 g
So	5 g	7,5 g	10 g

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, težinu vekne i nivo pečenja, pa pritisnite **START**.

Predlog za služenje: ovaj hleb odlično ide uz jela sa sosevima, divljači i belim mesom.

Integralni hleb

PROG. 8

Brzi integralni hleb

PROG. 9



Raženi hleb

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
So	1/2 kk	1 kk	1 1/2 sk
Šećer	10 g	15 g	20 g
Suncokretovo ulje	1/2 sk	1 sk	1 1/2 sk
Slad	1 1/2 sk	2 sk	2 1/2 sk
Hleбно brašno (T55)	75 g	110 g	145 g
Raženo brašno	140 g	210 g	280 g
Kakao u prahu	10 g	15 g	20 g
Suvi kvasac	1 kk	1 1/2 sk	2 kk
Korijander u prahu	1/2 kk	1/2 kk	1 kk

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, težinu vekne i nivo pečenja, pa pritisnite **START**.

Raženi hleb

PROG. 10

Opcionalno: dodajte semenke korijandera neposredno pre početka pečenja.



Super brzi hleb

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Topla voda na 35 °C	210 ml	285 ml	360 ml
Suncokretovo ulje	3 kk	1 sk	1,5 sk
So	0,5 kk	1 kk	1,5 kk
Šećer	2 kk	3 kk	1 sk
Mleko u prahu	1,5 sk	2 sk	2,5 sk
Brašno (T55)	325 g	445 g	565 g
Suvi pekarski kvasac	1,5 kk	2,5 kk	3 kk

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, težinu vekne i nivo pečenja, pa pritisnite **START**.

Brzi osnovni hleb

PROG. 5

Hleb za sendviče

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Hladno mleko	120 ml	210 ml	240 ml
Jaja	1	1	2
Suvi pekarski kvasac	2/3 kk	1 kk	1 1/3 kk
Brašno T55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Šećer	20 g	30 g	40 g
So	1 kk	1/2 sk	2 kk
Maslac**	35 g	55 g	75 g

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, težinu vekne i nivo pečenja, pa pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke označene dvema zvezdicama (**).

Slatki hleb

PROG. 7



Brioš

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Umućena jaja	1	2	2
Otopljeni maslac	115 g	145 g	230 g
So	1 kk	2 kk	
Šećer	2,5 sk	3 sk	5 sk
Mleko (tečno)	55 ml	60 ml	110 ml
Brašno (T55)	280 g	365 g	560 g
Suvi pekarski kvasac	1,5 kk	2 kk	3 kk

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, težinu vekne i nivo pečenja, pa pritisnite **START**.

Predlog za služenje: 1 kašičica pomorandžine vodice.

Slatki hleb

PROG. 7



Hleb sa bademom i medom

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Suvi pekarski kvasac	1/2 kk	3/4 kk	1 kk
So	3/4 kk	1 kk	1/2 sk
Med	70 g	100 g	140 g
Brašno T55	225 g	340 g	450 g
Seckani pečeni bademi**	70 g	100 g	140 g

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, težinu vekne i nivo pečenja, pa pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke označene dvema zvezdicama (**).

Francuski hleb

PROG. 6



Kuglof

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Umućena jaja	1	2	2
Otopljeni maslac	100 g	125 g	200 g
So	1 kk	1 kk	2 kk
Šećer	3 sk	4 sk	6 sk
Mleko (tečno)	60 ml	80 ml	120 ml
Brašno (T55)	250 g	325 g	500 g
Suvi pekarski kvasac	1,5 kk	2 kk	3 kk
Celi bademi**	20 g	40 g	40 g
Suvo grožđe**	70 g	100 g	140 g

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, težinu vekne i nivo pečenja, pa pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke označene dvema zvezdicama (**).

Predlog za služenje: natopite suvo grožđe u rakiji sat vremena.

Slatki hleb

PROG. 7





Pica

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	320 ml
Maslinovo ulje	1 sk	1,5 sk	2 sk
So	0,5 kk	1 kk	1,5 kk
Brašno (T55)	320 g	480 g	640 g
Suvi pekarski kvasac	0,5 kk	1 kk	1,5 kk

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, pa pritisnite **START**.

Dizano
testo

PROG. 11



Kompoti i džemovi

Sastojci	
Jagode, breskve, rabarbara ili kajsije	580 g
Šećer	360 g
Sok od limuna	1
Pektin	30 g

Prerežite i isecite voće na krupne komade. Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom.

Džem

PROG. 17

Kaša sa valjanim ovsenim pahuljicama

Sastojci	Dobijena količina
	650 g
Tečno mleko	600 ml
Ovsene pahuljice	100 g
So ili šećer	1 kk

Dodajte sastojke u pekač sledećim redosledom. Izaberite naznačeni program. Pritiskajte + da biste povećali trajanje programa na 15 minuta, pa pritisnite **START**.

Predlog za služenje: ako više volite da kaša bude retka, dodajte još 5 minuta kuvanja. Da bi kaša bila još ukusnija, na kraju dodajte med, cimet, iseckane kajsije i očišćene lešnike.

Kaša
PROG. 15



Pirinač

Sastojci	Dobijena količina
	500 g
Pirinač	200 g
Voda	400 ml
So	1/2 kk

Dodajte sastojke u pekač sledećim redosledom. Izaberite naznačeni program. Pritiskajte + da biste povećali trajanje programa na 30 minuta, pa pritisnite **START**.

Predlog za služenje: umesto pirinča koristite proso.

Žitarice
PROG. 16



Kolač od badema

Sastojci			1000 g
Umućena jaja*	200 g	Tamni rum	3 sk
So*	1 prstohvat	Mleveni bademi	180 g
Šećer*	190 g	Integralno brašno (T150)**	210 g
Otopljeni maslac	145 g	Prašak za pecivo**	3 kk

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Najpre umutite sve sastojke označene zvezdicom (*) dok smesa ne pobeli. Prosejite, pomešajte i dodajte sastojke označene dvema zvezdicama (**). Izaberite naznačeni program i nivo pečenja, pa pritisnite **START**.

Kolači

PROG. 13



Sveža testenina

Sastojci	Dobijena količina		
	500 g	750 g	1000 g
Voda	45 ml	50 ml	90 ml
Umućena jaja	3	3	6
So	1 prstohvat	0,5 kk	1 kk
Brašno (T55)	375 g	500 g	750 g

Stavite sastojke u pekač naznačenim redosledom. Izaberite naznačeni program, pa pritisnite **START**.

Testenina
PROG. 12



DOBRO JE ZNATI

STR 213 - 216

- Uvod
- Za recepte bez glutena
- Mjere
- Priprema fermentiranog tijesta



BEZ GLUTENA

STR 217 - 220



ZDRAVO

STR 221 - 222



KLASIČNO

STR 223 - 224



OSTALO

STR 225 - 226

Uvod

Pažljivo pročitajte ovih prvih nekoliko stranica jer sadrže važne informacije za uspjeh vaših recepata.

Brašno: pšenično brašno se klasificira u skladu sa količinom mekinja koje sadrži i ovisno o udjelu pepela (mineralna tvar koja ostaje nakon sagorijevanja u pećnici za 900°C).

- Bijelo brašno za kolače: fino brašno (T45)
- Brašno za hljeb: specijalno brašno za hljeb, brašno za bijeli hljeb, bijelo brašno, pšenično brašno (T55)
- Poluintegralno brašno (T80)
- Integralno brašno (T110, T150)

Napomena: Raževo brašno se klasificira kao: T70, T130 i T170. U indicaciji tipa broj označava brašno koje sadrži više ili manje mekinja, vlakana, vitamina, minerala i oligo-elemenata.

Ako koristite veći udio brašna koje sadrži mnogo mekinja, tijesto se neće dobro dignuti. Potrebna količina vode takođe ovisi o tipu brašna. Pripazite na konzistentnost tijesta koje nakon oblikovanja mora biti mekano i elastično te se ne smije lijepiti za tepsiju.

Brašno se može klasificirati u dvije grupe: brašno za hljeb (sadrži gluten: pšenično, pirovo i brašno od kamuta) i brašno koje nije za hljeb (ražovo, kukuruzno, heljdino, od kestena itd.), pa se mora koristiti zajedno sa brašnom za hljeb (u omjeru od 10 do 50%).

Brašno bez glutena: postoji mnogo vrsta brašna koje nisu pogodne za pravljenje hljeba (ne sadrže gluten). Najpoznatije su vrste brašna heljdino, poznato kao "crna pšenica", rižino (bijelo ili smeđe), brašno od kvinoje, kukuruza, kestena i sirka. Da biste dobili elastičnost koju inače daje gluten, potrebno je pomiješati nekoliko vrsta brašna koje nisu pogodne za pripremu hljeba i dodati sredstva za zgušnjavanje.

Sredstva za zgušnjavanje: da biste dobili odgovarajuću konzistentnost i pokušali oponašati elastičnost glutena, možete dodati ksantan gumu i/ili guar gumu.

Pekarski kvasac (*saccharomyces cerevisiae*): ovo je živi sastojak neophodan za pripremu hljeba. Dostupan je u nekoliko oblika: svježi kvasac u kockicama, aktivan suhi kvasac koji treba rehidrirati, instant suhi kvasac i tečni kvasac. Prodaje se u supermarketima (odjel pekare ili svježih namirnica), ali ga možete kupiti i u pekari. Ako koristite svježi kvasac, obavezno ga izmrvite prstima kako bi se lakše razgradio.

Odnos količine / težine suhog kvasca, svježeg kvasca i tečnog kvasca:

Suhi kvasac (u čk)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Suhi kvasac (u gramima)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Svježi kvasac (u gramima)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tečni kvasac (u ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ako koristite svježi kvasac, količinu navedenu za suhi kvasac pomnožite s tri (u težini). Za pripremu hljeba bez glutena trebate koristiti specifičan kvasac bez glutena.

Ekstrakt kiselog tijesta: možete ga koristiti umjesto kvasca. Radi se o prirodnom dehidriranom ekstraktu tijesta koji možete pronaći u prodavnicama organske hrane (2 supene kašike na 500 grama brašna).

Prašak za pecivo: može se koristiti samo za pripremanje voćnih kolača i torti, nikada se ne koristi za pripremu hljeba.

Tečni sastojci: ukupna temperatura vode, brašna i prostorije treba biti 60 °C. Uglavnom koristite vodu iz slavine na temperaturi od 18 – 20 °C, osim ljeti kad treba koristiti rashlađenu vodu.

So: neophodan sastojak u pripremi hljeba i mora se tačno izmjeriti. Upamtite da uvijek trebate koristiti finu so (po mogućnosti nerafiniranu).

Šećer: takođe sudjeluje u procesu fermentacije; hrani kvasac i hljebu daje prekrasnu zlatnu koricu. Kao i so, mora se tačno izmjeriti i ne smije doći u kontakt sa kvascem.

Ostali sastojci:

Masnoća: hljeb čini mekšim i ukusnijim. Možete koristiti sve vrste masnoća. Ako koristite maslac, narežite ga na male komade tako da se ravnomjerno rasporede u tijestu.

Mlijeko i mliječni proizvodi: mijenjaju ukus i konzistentnost hljeba te imaju emulzificirajući efekat, što mekoj sredini hljeba daje lijepu teksturu. Možete koristiti svježe proizvode ili dodati malo mlijeka u prahu.

Jaja: obogaćuju tijesto, hljebu daju ljepšu boju i omogućavaju da se mekana sredina lijepo razvije.

Arome i začinske trave: u hljeb možete dodati svakakve sastojke. Ove sastojke morate dodati u posudu kad se aparat oglasi zvučnim signalom tako da se ne samelju tokom miješenja (osim ako sastojci nisu u prahu).

Aparat obavlja sve faze pripreme hljeba, od dizanja do pečenja. Vi samo morate staviti hljeb na rešetku da odstoji sat vremena prije konzumacije.

Za recepte bez glutena

Korištenje programa

Meni 1, 2 i 3 treba se upotrijebiti za hljeb ili kolače bez glutena. Za sve programe *dostupna je samo jedna težina.*

Hljeb i kolači bez glutena prikladni su za osobe sa intolerancijom na gluten (osobe koje boluju od celijakije) koji sadrže određene žitarice (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, pir itd.).

Važno je izbjegavati unakrsnu kontaminaciju sa brašnima koja sadrže gluten. Posebno pažljivo očistite spremnik, noževne i sav pribor koji će se koristiti za pripremu hljeba i kolača bez glutena.

Pripazite i da kvasac bude bez glutena.

Gotove mješavine

Recepti bez glutena razvijeni su za gotove mješavine za hljeb bez glutena kao što su **Schär** i **Valpiform**.

Te mješavine bez glutena dostupne su u supermarketima i/ili specijaliziranim prodavnicama. Mogu se pronaći i na internetu.

Prilagođavanje rezultata

Ne daju sve gotove mješavine bez glutena iste rezultate.

Možda ćete morati prilagoditi recepte i isprobati ih da biste dobili najbolje rezultate:

Količinu tečnosti trebate prilagoditi konzistenciji tijesta. Tijesto treba biti relativno elastično, ali ne smije biti tečno. Mješavina za kolač, međutim, treba biti više tečna.



Previše tečnosti



U redu



Previše suho

Priprema

Evo nekoliko savjeta i jednostavnih pravila za dobivanje najboljih rezultata kad se priprema hljeb bez glutena.

Prije nego što počnete pratiti recepte za hljeb bez glutena, na pakovanju sastojaka provjerite da ne sadrže gluten.

Konzistentnost brašna bez glutena nije prikladna za miješanje: preporučuje se mješavinu brašna bez glutena prosijati da se ne bi stvorile grudvice.

Možda će vam trebati i pomoć tokom miješenja: nepamiješane sastojke koji se nalaze po zidovima posude špatulom umiješajte u sredinu (upotrijebite drvenu ili plastičnu špatulu da ne ogrebetе oblogu).

Ako se sastojci zalijepu za zidove tokom dodavanja, špatulom ih gurnite prema sredini spremnika (upotrijebite drvenu ili plastičnu špatulu da ne ogrebetе oblogu).

Hljeb bez glutena bit će gustiji i bljeđi od hljeba sa glutenom.

Hljeb bez glutena se ne diže kao tradicionalni hljeb i često ostaje ravan na vrhu.

Priroda sastojaka koji se koriste za recepte bez glutena onemogućava dobivanje zlatne boje hljeba. Vrh hljeba često će ostati prilično bijeli.



Mjere

Za mjerenje čajnih i supenih kašika koristite kašiku koju ste dobili uz aparat



1 tsp

Čajna kašika (čik)

1 tbsp

Supena kašika (sk)

Priprema fermentiranog tijesta

Sastojci	500 g
Voda	190 ml
Suhi pekarski kvasac	1 čk
T55 brašno	320 g
So	1 čk

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redoslijedom. Zaustavite program nakon 29 minuta i ostavite da odstoji 1 sat na 20°C, a zatim 24 sata ostavite sa strane na 4°C.

Savjet za posluživanje: fermentirano tijesto može stajati do 48 sati.



Dizano
tijesto

PROG. 11

Hljeb sa pečenim paradajzom



Sastojci			
Voda na 30°C	380 ml	Brašno od kvinoje*	40 g
Maslinovo ulje	40 ml	Kukuruzno brašno*	40 g
Provansalski začini	3 čk	Gotova mješavina*	340 g
Suhi pekarski kvasac bez glutena	2 čk	Pečeni paradajz**	150 g
So	1 čk		

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redoslijedom. Pomiješajte sastojke označene zvjezdicom (*) i onda ih prosijte. Odaberite označeni program, nivo zapečenosti i pritisnite **START**. Ocijedite pečeni paradajz (višak ulja upijte papirom). Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**).

Slani
hljeb bez
glutena

PROG. 1

Hljeb sa žitaricama

Sastojci			
Voda na 30°C	380 ml	Gotova mješavina*	320 g
Suncokretovo ulje	3 sp	Kukuruzne pahuljice**	40 g
Suhi pekarski kvasac bez glutena	2 čk	Sušene kajsije**	40 g
So	1 čk	Grožđice**	40 g
Kukuruzno brašno*	40 g	Pinjoli**	40 g
Brašno od smeđe riže*	40 g		

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redoslijedom. Pomiješajte sastojke označene zvjezdicom (*) i onda ih prosijte. Odaberite označeni program, nivo zapečenosti i pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**) ili 160 g žitarica bez glutena.

Slani
hljeb bez
glutena

PROG. 1



BEZ GLUTENA

Hljeb od sjemenki

Sastojci			
Voda na 30°C	420 ml	Brašno od smeđe riže*	40 g
Suhi pekarski kvasac bez glutena	2 čk	Gotova mješavina*	340 g
So	1 čk	Kukuruzne pahuljice**	25 g
Brašno od kvinoje*	40 g	Sjemenke susama**	50 g

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redoslijedom. Pomiješajte sastojke označene zvjezdicom (*) i onda ih prosijte. Dodajte sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**) ili 75 g miješanih sjemenki za hljeb (suncokret, lan, proso, susam, mak) i pomiješajte. Odaberite označeni program, nivo zapečenosti i pritisnite **START**.

Slani
hljeb bez
glutena

PROG. 1





Starinski hljeb

Sastojci	
Voda na 30°C*	380 ml
Suncokretovo ulje*	3 sp
So*	1 čk
Kvasac bez glutena*	25 g
Brašno od kestena**	30 g
Heljdino brašno**	30 g
Brašno od smeđe riže**	30 g
Gotova mješavina**	330 g

Pomiješajte sastojke koji su označeni zvjezdicom (*). Ostavite 10 minuta da se aktivira (ne može se koristiti odgođeno pokretanje). Pomiješajte sastojke označene zvjezdicom (**) i onda ih prosijte. Ubacite sastojke u spremnik. Odaberite označeni program, nivo zapečenosti i pritisnite **START**.

Slani
hljeb bez
glutena

PROG. 1

Brioš (mliječni hljeb)

Sastojci	Gotova mješavina	Gotova mješavina
	Schär	Valpiform
Mijeko na 30°C*	140 ml	200 ml
Umućena jaja*	4	4
Suhi pekarski kvasac bez glutena	2 čk	2 čk
So*	1 čk	1 čk
Šećer*	60 g	60 g
Rastopljeni maslac*	100 g	100 g
Gotova mješavina	400 g	400 g

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redoslijedom. Pomiješajte sastojke koji su označeni zvjezdicom (*). Odaberite označeni program, nivo zapečenosti i pritisnite **START**.

Slatki
hljeb bez
glutena

PROG. 2



Fotografija snimljena sa gotovom mješavinom Valpiform.



Hljeb sa grožđicama

Sastojci	
Voda na 30°C	380 ml
Suncokretovo ulje	3 sp
Suhi pekarski kvasac bez glutena	1,5 čk
So	1 čk
Brašno od kestena*	30 g
Brašno od kvinoje*	50 g
Gotova mješavina*	340 g
Grožđice**	160 g

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redoslijedom. Pomiješajte sastojke označene zvjezdicom (*) i onda ih prosijte. Odaberite označeni program, nivo zapečenosti i pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**).

Slani
hljeb bez
glutena

PROG. 1

Bečki čokoladni hljeb

Sastojci	
Mijeko na 30°C*	280 ml
Umućena jaja*	2
Suhi pekarski kvasac bez glutena*	2 čk
So*	1 čk
Šećer*	2 sp
Rastopljeni maslac*	55 g
Gotova mješavina	420 g
Komadići čokolade**	100 g

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redoslijedom. Pomiješajte sastojke koji su označeni zvjezdicom (*). Odaberite označeni program, nivo zapečenosti i pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**).

Slatki
hljeb bez
glutena

PROG. 2





Slani kolač sa šunkom i sirom

Sastojci			
Mijeko na 30°C*	80 ml	Gotova mješavina za kolače**	300 g
Umućena jaja*	4	Prašak za pecivo**	2 čk
Maslinovo ulje*	100 g	Šunka narezana na kockice***	250 g
So*	1 čk	Zelene masline***	40 g
Biber	1 g	Ribani Gruyere***	110 g
Rastopljeni maslac	20 g		

Mutite sve sastojke označene zvjezdicom (*) dok ne postanu svijetli. Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Dodajte i pomiješajte prethodno prosijane sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**). Odaberite označeni program, nivo zapečenosti i pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke koji su označeni sa tri zvjezdice (***).

Kolač bez glutena
PROG. 3



Farmerski hljeb

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Suncokretovo ulje	1,5 sp	2 sp	3 sp
So	1 čk	1,5 čk	2 čk
Šećer	1,5 čk	2 čk	3 čk
Mlijeko u prahu	0,5 sp	0,5 sp	1 sp
Brašno (T55)	170 g	235 g	340 g
Integralno pšenično brašno (T150)	80 g	110 g	160 g
Raževo brašno (T130)	80 g	110 g	160 g
Suhi pekarski kvasac	0,5 čk	1 čk	1 čk

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, težinu hljeba, nivo zapečenosti i pritisnite **START**.

Hljev od cjelovitih žitarica
PROG. 8

Brzi hljev od cjelovitih žitarica
PROG. 9

Slani kolač sa lososom i koprom

Sastojci			
Mijeko na 30°C*	80 ml	Drobljena zrna ružičastog bibera	1 g
Umućena jaja*	4	Gotova mješavina za kolače**	300 g
So*	1 čk	Prašak za pecivo**	2 čk
Maslinovo ulje*	100 g	Dimljeni losos***	250 g
Rastopljeni maslac	20 g	Nasjeckani svježi kopar	10 g
Biber	1 g		

Mutite sve sastojke označene zvjezdicom (*) dok ne postanu svijetli. Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Dodajte i pomiješajte prethodno prosijane sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**). Odaberite označeni program, nivo zapečenosti i pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke koji su označeni sa tri zvjezdice (***).

Kolač bez glutena
PROG. 3



Hljev od cjelovitih žitarica

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	205 ml	270 ml	410 ml
Suncokretovo ulje	1,5 sp	2 sp	3 sp
So	1 čk	1,5 čk	2 čk
Šećer	1,5 čk	2 čk	3 čk
Brašno (T55)	130 g	180 g	260 g
Integralno pšenično brašno (T150)	200 g	270 g	400 g
Suhi pekarski kvasac	1 čk	1 čk	2 čk

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, težinu hljeba, nivo zapečenosti i pritisnite **START**.

Hljev od cjelovitih žitarica
PROG. 8

Brzi hljev od cjelovitih žitarica
PROG. 9



Kolač od kestena

Sastojci			
Mijeko na 30°C*	20 ml	Prašak za pecivo**	2 čk
Umućena jaja*	3	Rastopljeni maslac	100 g
So*	1 g	Ekstrakt vanilije	1 čk
Brašno od kestena**	165 g	Tamni rum	1 sp
Kukuruzno brašno**	50 g	Šećer u prahu	165 g

Mutite sve sastojke označene zvjezdicom (*) dok ne postanu svijetli. Dodajte i pomiješajte prethodno prosijane sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**). Zatim preostale sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, nivo zapečenosti i pritisnite **START**.

Kolač bez glutena
PROG. 3



Hljev od fermentiranog tijesta sa lanenim sjemenkama

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	17 cl	25,5 cl	34 cl
Fermentirano tijesto (pogledajte stranicu 6)	75 g	115 g	150 g
Suhi pekarski kvasac	3/4 čk	1 čk	1,5 čk
Tradicionalno brašno T65	260 g	390 g	520 g
Sjemenke zlatnog lana	20 g	30 g	40 g
Sjemenke smeđeg lana	20 g	30 g	40 g
So	5 g	7,5 g	10 g

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, težinu hljeba, nivo zapečenosti i pritisnite **START**.

Savjet za posluživanje: ovaj hljev se savršeno slaže sa umacima, jelima od divljači i bijelim mesom.

Hljev od cjelovitih žitarica
PROG. 8

Brzi hljev od cjelovitih žitarica
PROG. 9



Hljeb od mrkve

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	12 cl	18 cl	24 cl
Sok od mrkve	6 cl	9 cl	12 cl
Suhi pekarski kvasac	1 čk	1,5 čk	2 čk
Tradicionalno brašno T65	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
So	6 g	9 g	12 g
Naribana mrkva**	60 g	90 g	120 g

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, težinu hljeba, nivo zapečenosti i pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**).

Savjet za posluživanje: ovaj hljeb idealan je uz sirovo povrće ili govedinu bourguignon.

Hljeb od cjelovitih žitarica

PROG. 8

Brzi hljeb od cjelovitih žitarica

PROG. 9



Super brzi hljeb

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Topla voda na 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
Suncokretovo ulje	3 čk	1 sp	1,5 sp
So	0,5 čk	1 čk	1,5 čk
Šećer	2 čk	3 čk	1 sp
Mlijeko u prahu	1,5 sp	2 sp	2,5 sp
Brašno (T55)	325 g	445 g	565 g
Suhi pekarski kvasac	1,5 čk	2,5 čk	3 čk

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, težinu hljeba, nivo zapečenosti i pritisnite **START**.

Brzi klasični hljeb

PROG. 5

Hljeb bez soli

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Brašno (T55)	350 g	480 g	700 g
Suhi pekarski kvasac	0,5 čk	1 čk	1 čk
Sjemenke susama**	50 g	75 g	100 g

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, težinu hljeba, nivo zapečenosti i pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**).

Francuski hljeb

PROG. 6



Brioš (mliječni hljeb)

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Umućena jaja	1	2	2
Rastopljeni maslac	115 g	145 g	230 g
So	1 čk	1 čk	2 čk
Šećer	2,5 sp	3 sp	5 sp
Mlijeko (tečno)	55 ml	60 ml	110 ml
Brašno (T55)	280 g	365 g	560 g
Suhi pekarski kvasac	1,5 čk	2 čk	3 čk

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, težinu hljeba, nivo zapečenosti i pritisnite **START**.

Savjet za posluživanje 1 sp vode narandžinog cvijeta.

Slatki hljeb

PROG. 7



Ražev hljeb

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
So	1/2 čk	1 čk	1 1/2 čk
Šećer	10 g	15 g	20 g
Suncokretovo ulje	1/2 sp	1 sp	1 1/2 sp
Slad	1 1/2 sp	2 sp	2 1/2 sp
Brašno za hljeb (T55)	75 g	110 g	145 g
Raževo brašno	140 g	210 g	280 g
Kakao u prahu	10 g	15 g	20 g
Suhi kvasac	1 čk	1 1/2 čk	2 čk
Korijander u prahu	1/2 čk	1/2 čk	1 čk

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, težinu hljeba, nivo zapečenosti i pritisnite **START**.

Ražev hljeb

PROG. 10

Po želji: dodajte sjemenke korijandera prije početka pečenja.



Kuglof

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Umućena jaja	1	2	2
Rastopljeni maslac	100 g	125 g	200 g
So	1 čk	1 čk	2 čk
Šećer	3 sp	4 sp	6 sp
Mlijeko (tečno)	60 ml	80 ml	120 ml
Brašno (T55)	250 g	325 g	500 g
Suhi pekarski kvasac	1,5 čk	2 čk	3 čk
Cijeli bademi**	20 g	40 g	40 g
Grožđice**	70 g	100 g	140 g

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, težinu hljeba, nivo zapečenosti i pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**).

Savjet za posluživanje: grožđice 1 sat namačite u rakiji.

Slatki hljeb

PROG. 7



Hljeb za sendviče

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Hladno mlijeko	120 ml	210 ml	240 ml
Jaja	1	1	2
Suhi pekarski kvasac	2/3 čk	1 čk	11/3 čk
T55 brašno	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Šećer	20 g	30 g	40 g
So	1 čk	1/2 sp	2 čk
Maslac**	35 g	55 g	75 g

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, težinu hljeba, nivo zapečenosti i pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**).

Slatki hljeb
PROG. 7



Pizza

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	320 ml
Maslinovo ulje	1 sp	1,5 sp	2 sp
So	0,5 čk	1 čk	1,5 čk
Brašno (T55)	320 g	480 g	640 g
Suhi pekarski kvasac	0,5 čk	1 čk	1,5 čk

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program i pritisnite **START**.

Dizano tijesto
PROG. 11

Kaša sa zobenim pahuljicama

Sastojci	Dobivena količina
Mlijeko	600 ml
Zobene pahuljice	100 g
So ili šećer	1 čk

Dodajte sastojke u posudu sljedećim redosljedom. Odaberite označeni program. Trajanje programa povećajte na 15 minuta tako da pritisnete +, a zatim pritisnite **START**.

Savjet za posluživanje: ako volite manje tečnu kašu, možete je kuhati 5 minuta duže. Za ukusniju kašu na kraju dodajte med, cimet, sjeckane kajsije i oljuštene lješnjake.

Kaša
PROG. 15



Hljeb od meda i badema

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Suhi pekarski kvasac	1/2 čk	3/4 čk	1 čk
So	3/4 čk	1 čk	1/2 sp
Med	70 g	100 g	140 g
T55 brašno	225 g	340 g	450 g
Sjeckani prženi bademi**	70 g	100 g	140 g

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Odaberite označeni program, težinu hljeba, nivo zapečenosti i pritisnite **START**. Kada se oglasi zvučni signal, dodajte sastojke koji su označeni sa dvije zvjezdice (**).

Francuski hljeb
PROG. 6



Kolač od badema

Sastojci		1000 g
Umućena jaja*	200 g	Tamni rum 3 sp
So*	1 prstohvat	Mljeveni bademi 180 g
Šećer*	190 g	Integralno pšenično brašno (T150)** 210 g
Rastopljeni maslac	145 g	Prašak za pecivo** 3 čk

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redosljedom. Najprije zajedno umutite sve sastojke označene zvjezdicom (*) sve dok ne postanu svijetli. Prosijte, pomiješajte i dodajte sastojke označene sa dvije zvjezdice (**). Odaberite označeni program, nivo zapečenosti i pritisnite **START**.

Kolač
PROG. 13



Kompoti i džemovi

Džem
PROG. 17

Sastojci

Jagode, breskve, rabarbara ili kajsije	580 g
Šećer	360 g
Sok od limuna	1
Pektin	30 g

Nasijecite i grubo nasjeckajte voće. Sastojke ubacite u spremnik navedenim redoslijedom.

Riža

Sastojci

Sastojci	Dobivena količina
Riža	500 g
Voda	200 g
So	400 ml
	1/2 čk

Dodajte sastojke u posudu sljedećim redoslijedom. Odaberite označeni program. Trajanje programa povećajte na 30 minuta tako da pritisnete +, a zatim pritisnite **START**.

Savjet za posluživanje: rižu zamijenite prosom.

Žitarice

PROG. 16



Svježa tjestenina

Tjestenina
PROG. 12

Sastojci

Sastojci	Dobivena količina		
	500 g	750 g	1000 g
Voda	45 ml	50 ml	90 ml
Umućena jaja	3	3	6
So	1 prstohvat	0,5 čk	1 čk
Brašno (T55)	375 g	500 g	750 g

Sastojke ubacite u spremnik navedenim redoslijedom. Odaberite označeni program i pritisnite **START**.



HEA TEADA

LK 228 - 231

- Sissejuhatus
- Gluteenivabade retseptide jaoks
- Kogused
- Hapendatud taina valmistamine



GLUTEENIVABA

LK 232 - 235



TERVISLIK

LK 236 - 237



KLASSIKALINE

LK 238 - 239



MUUD

LK 240 - 241

Sissejuhatus

Lugege need esimesed lehed hoolikalt läbi, kuna need sisaldavad teie retseptide õnnestumiseks olulist teavet.

Jahu: nisujahu klassifitseeritakse vastavalt selles sisalduvate kliide kogusele ja tuhasisaldusele (mineraalained, mis jäävad pärast ahjus 900 °C juures põletamist).

- Saiakeste jaoks mõeldud nisujahu: peen jahu (T45)
- Saiajahu: spetsiaalne saiajahu, saia valmistamise jahu, valge jahu, nisujahu (T55)
- Pooltäisterajahu (T80)
- Täisterajahu (T110, T150)

Märkus. Rukkijahu klassid on T70, T130 ja T170. Tüübi number tähistab seega jahu, mis sisaldab rohkem või vähem kliisid, kiude, vitamiine, mineraale ja mikroelemente.

Te ei saa head juuretiseega saia, kui kasutate suuremas koguses kliidega jahu. Vajalik veekogus sõltub samuti jahu tüübist. Pöörake tähelepanu jahu konsistentsile, mis peab vormitud olekus olema pehme ja elastne ega tohi vormi külge kleepuda.

Jahu saab jagada kahte rühma: saiajahu (sisaldab gluteeni: nisu, spelta ja kamuti jahu) ning mitte-saiajahu (rukis, mais, tatar, kastan jne), mis tuleb lisada sajajahu hulka (10 kuni 50 %).

Gluteenivaba jahu: paljud jahu tüübid pole saiavalmistamise kvaliteediga (ei sisalda gluteeni). Tuntuimad jahud on tatrajahu, riisijahu (valge või pruun), kinoajahu, maisijahu, kastanijahu ja sorgo jahu. Proovige jäljendada gluteeni elastsust. Tähtis on segada mitu eri tüüpi saiavalmistamise kvaliteedita jahu kokku ja lisada paksendavaid aineid.

Paksendavad ained: õige konsistentsi saamiseks ja gluteeni elastsuse imiteerimiseks võite tainasse lisada ka ksantaankummit ja/või guarkummi jahu.

Küpsetuspärm (*saccharomyces cerevisiae*): see on elav produkt, mis on saiavalmistamise oluline osa. Pärimi vorme on erinevaid: väikeste kuubikutena värske pärm, aktiivne kuivpärm, mida tuleb niisutada, kuivatatud kiirpärm või vedel pärm. Seda müüakse supermarketites (pagari- või värske toiduainete osakondades), kuid võite seda osta ka oma pagarilt. Kui kasutate värsket pärimi, pidage meeles seda sõrmedega murendada, et see kergemini lahustuks.

Kuivpärimi, värsket pärimi ja vedela pärimi koguse/massi ekvivalent

Kuivpärm (tl)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Kuivpärm (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Värske pärm (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Vedel pärm (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Kui kasutate värsket pärimi, korrutage kuivpärimi jaoks näidatud kogus kolmega (kaal). Gluteenivaba saia valmistamiseks peate kasutama spetsiaalset gluteenivaba pärimi.

Hapendatud juuretis: võite seda kasutada pärimi asemel. See on naturaalne veetustatud juuretis, mida võite leida orgaanilise toidu poodidest (2 supilusikat 500 grammi jahu kohta).

Küpsetuspulber: seda võib kasutada ainult puuviljakeekside või keekside valmistamiseks, seda ei kasutata kunagi saiades.

Vedelikud: vee, jahu ja ruumi temperatuuride summa peab olema 60 °C. Reeglina tuleb kasutada 18–20 °C kraanivett, v.a suvel, kui kasutada tuleb jahutatud vett.

Sool: see on saiavalmistamise oluline osa ja seda tuleb täpselt mõõta. Kasutage alati peensoola (eelistatult rafineerimata).

Suhkur: see aitab kaasa hapendamisprotsessile; see toidab pärimi ja annab saiale ilusa kuldse kooriku. Nagu soola, tuleb ka seda täpselt mõõta ja see ei tohi pärmiga kokku puutuda.

Muud koostisosad:

Rasv: see muudab saia pehmemaks ja maitsvamaks. Võite kasutada mis tahes tüüpi rasva. Kui kasutate võid, lõigake see kindlasti väikesteks tükkideks, et see oleks tainas ühtlaselt jaotatud.

Piim ja piimatooted: saia maitse ja konsistentsi muutmiseks ja emulgeeriva mõju saavutamiseks, mis annab pehme sisemusele meeldiva tekstuurit. Võite kasutada värsked tooteid või lisada pisut piimapulbrit.

Munad: need rikastavad tainast, täiustavad saia värvi ja aitavad kaasa hästi kerkinud pehme sisu saavutamisele.

Maitsed ja ürdid: võite saiale lisada mis tahes koostisosi. Peate need koostisosad vormi lisama pärast seda, kui masin on andnud signaali, et need segamise ajal ei purustuks (v.a pulbri kujul koostisosad).

Masin teeb läbi kõik saiavalmistamise etapid, kergitamisest küpsetamiseni. Enne sööma hakkamist peate saial laskma tund aega restil jahtuda.

Gluteenivabade retseptide jaoks

Programmide kasutamine

Gluteenivabade saiade või keekside valmistamiseks tuleb kasutada menüüsid 1, 2 ja 3. Iga programmi puhul on saadaval ainult üks kaal.

Gluteenivabad saiad ja keeksid sobivad neile, kellel on talumatus mitmetes teraviljades (nisu, oder, rukis, kaer, kamut, spelta jne) esineva gluteeni suhtes (tsöliaakia).

Oluline on vältida ristsaastumist gluteeni sisaldavate jahudega. Olge gluteenivabade saiade ja keekside valmistamiseks kasutava mahuti, terade ja tarvikute puhastamisel eriti hoolikas.

Veenduge, et ka kasutatav pärm oleks gluteenivaba.

Valmissegud või segud

Gluteenivabad retseptid on välja töötatud gluteenivaba saia segude (teise nimega valmissegud) **Schär** või **Valpiform** põhjal.

Neid gluteenivabu segusid müüakse toidupoodides ja/või spetsiaalsetes poodides. Need on saadaval ka Internetis.

Tulemuste kohandamine

Kõik gluteenivabad valmissegud ei anna samu tulemusi.

Parimate tulemuste saamiseks peate võib-olla retsepte kohandama ja tegema katsetusi.

Vedeliku kogust tuleks kohandada vastavalt taina konsistentsile. See peaks olema suhteliselt nõtke kuid mitte vedel. Keeksisegud peaksid olema aga vedelamad.



Liiga vedel



OK



Liiga kuiv

Ettevalmistamine

Siin on mõned nõuanded ja lihtsad reeglid, et saada gluteenivaba saia valmistamisel parimaid tulemusi.

Enne gluteenivaba saia retsepti järgimist kontrollige, et koostisosade pakendil ei oleks kirjas, et need sisaldavad gluteeni.

Gluteenivabade jahude konsistents ei võimalda optimaalset segamist: soovitatav on segatud jahud ilma pärmita sõeluda, et vältida tükkide moodustumist.

Samamoodi on abi vaja sõtkumisel: segage seintele jäänud segamata koostisosad spaatli abil (puust või plastikust, et vältida katte kriimustamist) keskele, kuni kõik koostisosad on segatud.

Koostisosade lisamisel kasutamise ajal, kui need jäävad seinte külge kinni, lükake need spaatli abil (puust või plastikust, et vältida katte kriimustamist) mahuti keskele taina suunas.

Gluteenivabal saial on tihkem konsistents ja heledam värvus kui tavalisel saial.

Gluteenivaba sai ei kerki nagu traditsiooniline sai ja jääb tihti pealt lamedaks.

Gluteenivabades retseptides kasutatavate koostisosade olemus ei võimalda saia head pruunistumist. Saia pealmine osa jääb tihti üsna valgeks.



Kogused

Kasutage koguste mõõtmiseks kaasas olevat teelusika ja supilusika mõõdikut.



Hapendatud taina valmistamine

Koostisosad	500 g
Vesi	190 ml
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl
T55 jahu	320 g
Sool	1 tl

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Peatage programm 29 minuti pärast ja jätke 1 tunniks 20 °C juures seisma, seejärel tõstke 24 tunniks 4 °C juurde.

Nõuanne: hapendatud tainast võib jätta kuni 48 tunniks seisma.

Juuretisega
tainas
PROG. 11





Rõstitud tomatitega sai

Koostisosad			
Vesi (30 °C)	380 ml	Kinoajahu*	40 g
Oliiviõli	40 ml	Maisijahu*	40 g
Herbes de Provence	3 tl	Valmissegu*	340 g
Gluteenivaba kuivatatud küpsetuspärm	2 tl	Rõstitud tomatid**	150 g
Sool	1 tl		

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Segage kokku ja sõeluge kõik koostisosad, mille juures on märged (*). Valige näidatud programm, pruunistusaste ja vajutage **START**. Nõrutage rõstitud tomatid (eemaldage üleliigne õli imava paberiga). Helisignaali kuulmisel lisage koostisosad, mille juures on märged (**).

Gluteenivaba soolane sai

PROG. 1

Vanakooli sai

Koostisosad	
Vesi (30 °C)*	380 ml
Päevalilleõli*	3 sl
Sool*	1 tl
Gluteenivaba pärm**	25 g
Kastanijahu**	30 g
Tatrajahu**	30 g
Pruun riisijahu**	30 g
Valmissegu**	330 g

Segage kokku koostisosad, mille juures on märged (*). Laske 10 minutit aktiveeruda (viitstart ei ole võimalik). Segage kokku ja sõeluge kõik koostisosad, mille juures on märged (**). Valage koostisosad mahutisse. Valige näidatud programm, pruunistusaste ja vajutage **START**.

Gluteenivaba soolane sai

PROG. 1



Müsli (või teravilja) sai

Koostisosad			
Vesi (30 °C)	380 ml	Valmissegu*	320 g
Päevalilleõli	3 sl	Maisihelbed**	40 g
Gluteenivaba kuivatatud küpsetuspärm	2 tl	Kuivatatud aprikoosid**	40 g
Sool	1 tl	Rosinad**	40 g
Maisijahu*	40 g	Seedermännipähklid**	40 g
Pruun riisijahu*	40 g		

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Segage kokku ja sõeluge kõik koostisosad, mille juures on märged (*). Valige näidatud programm, pruunistusaste ja vajutage **START**. Helisignaali kuulmisel lisage koostisosad, mille juures on märged (**), või 160 g gluteenivaba müsli.

Gluteenivaba soolane sai

PROG. 1



Rosinasai

Koostisosad	
Vesi (30 °C)	380 ml
Päevalilleõli	3 sl
Gluteenivaba kuivatatud küpsetuspärm	1,5 tl
Sool	1 tl
Kastanijahu*	30 g
Kinoajahu*	50 g
Valmissegu*	340 g
Rosinad**	160 g

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Segage kokku ja sõeluge kõik koostisosad, mille juures on märged (*). Valige näidatud programm, pruunistusaste ja vajutage **START**. Helisignaali kuulmisel lisage koostisosad, mille juures on märged (**).

Gluteenivaba soolane sai

PROG. 1



Seemnesai

Koostisosad			
Vesi (30 °C)	420 ml	Pruun riisijahu*	40 g
Gluteenivaba kuivatatud küpsetuspärm	2 tl	Valmissegu*	340 g
Sool	1 tl	Maisihelbed**	25 g
Kinoajahu*	40 g	Seesamiseemned**	50 g

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Segage kokku ja sõeluge kõik koostisosad, mille juures on märged (*). Lisage ja segage koostisosad, mille juures on märged (**), või 75 g saia jaoks mõeldud seemneseugu (päevalille-, lina-, hirs-, seesami- ja mooniseemned). Valige näidatud programm, pruunistusaste ja vajutage **START**.

Gluteenivaba soolane sai

PROG. 1





Brioche

Koostisosad	Schäri valmissegu	Valpiformi valmissegu
Piim (30 °C)*	140 ml	200 ml
Klopitud munad*	4	4
Gluteenivaba kuivatatud küpsetuspärm	2 tl	2 tl
Sool*	1 tl	1 tl
Suhkur*	60 g	60 g
Sulavõi*	100 g	100 g
Valmissegu	400 g	400 g

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Segage kokku koostisosad, mille juures on märged (*). Valige näidatud programm, pruunistusaste ja vajutage **START**.

Fotol on kasutatud Valpiformi valmissegu.

Gluteenivaba
magus sai

PROG. 2

Singi ja juustu keeks

Koostisosad			
Piim (30 °C)*	80 ml	Kondiitritoote valmissegu*	300 g
Klopitud munad*	4	Küpsetuspulber**	2 tl
Oliiviõli*	100 g	Kuubikuteks lõigatud sink***	250 g
Sool*	1 tl	Rohelised oliivid***	40 g
Pipar	1 g	Riivitud Gruyere***	110 g
Sulavõi	20 g		

Kloppige kokku kõik koostisosad, mille juures on märged (*), kuni need muutuvad kahvatuks. Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Seejärel lisage ja segage eelnevalt sõelutud koostisosad, mille juures on märged (**). Valige näidatud programm, pruunistusaste ja vajutage **START**. Helisignaali kuulmisel lisage koostisosad, mille juures on märged (***).

Gluteenivaba
keeks

PROG. 3



Lõhe ja tilli keeks

Koostisosad			
Piim (30 °C)*	80 ml	Purustatud roosa pipar	1 g
Klopitud munad*	4	Kondiitritoote valmissegu*	300 g
Sool*	1 tl	Küpsetuspulber**	2 tl
Oliiviõli*	100 g	Suitsulõhe***	250 g
Sulavõi	20 g	Hakitud värske till	10 g
Pipar	1 g		

Kloppige kokku kõik koostisosad, mille juures on märged (*), kuni need muutuvad kahvatuks. Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Seejärel lisage ja segage eelnevalt sõelutud koostisosad, mille juures on märged (**). Valige näidatud programm, pruunistusaste ja vajutage **START**. Helisignaali kuulmisel lisage koostisosad, mille juures on märged (***).

Gluteenivaba
keeks

PROG. 3



Viini šokolaadisai

Koostisosad		
Piim (30 °C)*	280 ml	
Klopitud munad*	2	
Gluteenivaba kuivatatud küpsetuspärm*	2 tl	
Sool*	1 tl	
Suhkur*	2 sl	
Sulavõi*	55 g	
Valmissegu	420 g	
Šokolaaditükid**	100 g	

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Segage kokku koostisosad, mille juures on märged (*). Valige näidatud programm, pruunistusaste ja vajutage **START**. Helisignaali kuulmisel lisage koostisosad, mille juures on märged (**).

Gluteenivaba
magus sai

PROG. 2



Kastanikeeks

Koostisosad			
Piim (30 °C)*	20 ml	Küpsetuspulber**	2 tl
Klopitud munad*	3	Sulavõi	100 g
Sool*	1 g	Vaniljeekstrakt	1 tl
Kastanijahu**	165 g	Tume rumm	1 sl
Maisijahu**	50 g	Tuhksuhkur	165 g

Kloppige kokku kõik koostisosad, mille juures on märged (*), kuni need muutuvad kahvatuks. Seejärel lisage ja segage eelnevalt sõelutud koostisosad, mille juures on märged (**). Seejärel lisage koostisosad näidatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, pruunistusaste ja vajutage **START**.

Gluteenivaba
keeks

PROG. 3





Talusai

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Vesi	200 ml	270 ml	400 ml
Päevalilleõli	1,5 sl	2 sl	3 sl
Sool	1 tl	1,5 tl	2 tl
Suhkur	1,5 tl	2 tl	3 tl
Piimapulber	0,5 sl	0,5 sl	1 sl
Jahu (T55)	170 g	235 g	340 g
Täisterajahu (T150)	80 g	110 g	160 g
Rukkijahu (T130)	80 g	110 g	160 g
Kuivatatud küpsetuspärm	0,5 tl	1 tl	1 tl

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, saia kaal, pruunistusaste ja vajutage **START**.

Täisterasai

PROG. 8

Kiire
täisterasai

PROG. 9



Porgandisai

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Vesi	12 cl	18 cl	24 cl
Porgandimahl	6 cl	9 cl	12 cl
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl	1,5 tl	2 tl
Traditsiooniline jahu T65	300 g	455 g	600 g
Gluteen	3 g	4,5 g	6 g
Sool	6 g	9 g	12 g
Riivitud porgandid**	60 g	90 g	120 g

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, saia kaal, pruunistusaste ja vajutage **START**. Helisignaali kuulmisel lisage koostisosad, mille juures on märged (**).

Nõuanne: see sai on ideaalne värskete köögiviljade või Burgundia pajaroa juurde.

Täisterasai

PROG. 8

Kiire
täisterasai

PROG. 9

Täisterasai

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Vesi	205 ml	270 ml	410 ml
Päevalilleõli	1,5 sl	2 sl	3 sl
Sool	1 tl	1,5 tl	2 tl
Suhkur	1,5 tl	2 tl	3 tl
Jahu (T55)	130 g	180 g	260 g
Täisterajahu (T150)	200 g	270 g	400 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1 tl	1 tl	2 tl

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, saia kaal, pruunistusaste ja vajutage **START**.

Täisterasai

PROG. 8

Kiire
täisterasai

PROG. 9



Soolavaba sai

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Vesi	200 ml	270 ml	400 ml
Jahu (T55)	350 g	480 g	700 g
Kuivatatud küpsetuspärm	0,5 tl	1 tl	1 tl
Seesamiseemned**	50 g	75 g	100 g

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, saia kaal, pruunistusaste ja vajutage **START**. Helisignaali kuulmisel lisage koostisosad, mille juures on märged (**).

Prantsuse
sai

PROG. 6



Hapendatud tainast linaseemnesai

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Vesi	17 cl	25,5 cl	34 cl
Hapendatud tainas (vt lk 6)	75 g	115 g	150 g
Kuivatatud küpsetuspärm	3/4 tl	1 tl	1,5 tl
Traditsiooniline jahu T65	260 g	390 g	520 g
Kollased linaseemned	20 g	30 g	40 g
Pruunid linaseemned	20 g	30 g	40 g
Sool	5 g	7,5 g	10 g

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, saia kaal, pruunistusaste ja vajutage **START**.

Nõuanne: see sai sobib ideaalselt kastmetoitute, uluki- ja valge lihaga.

Täisterasai

PROG. 8

Kiire
täisterasai

PROG. 9



Rukkileib

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Vesi	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Sool	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
Suhkur	10 g	15 g	20 g
Päevalilleõli	1/2 sl	1 sl	1 1/2 sl
Linnased	1 1/2 sl	2 sl	2 1/2 sl
Saiajahu (T55)	75 g	110 g	145 g
Rukkijahu	140 g	210 g	280 g
Kakaopulber	10 g	15 g	20 g
Kuivpärm	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
Jahvatatud koriander	1/2 tl	1/2 tl	1 tl

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, saia kaal, pruunistusaste ja vajutage **START**.

Rukkileib

PROG. 10

Valikuline: lisage korian-
driseemned
vahetult enne
küpsetamise
alustamist.



Ülikiire sai

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Soe vesi (35 °C)	210 ml	285 ml	360 ml
Päevalilleõli	3 tl	1 sl	1,5 sl
Sool	0,5 tl	1 tl	1,5 tl
Suhkur	2 tl	3 tl	1 sl
Piimapulber	1,5 sl	2 sl	2,5 sl
Jahu (T55)	325 g	445 g	565 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1,5 tl	2,5 tl	3 tl

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, saia kaal, pruunistusaste ja vajutage **START**.

Harilik kiire sai

PROG. 5

Võileiva sai

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Külm piim	120 ml	210 ml	240 ml
Munad	1	1	2
Kuivatatud küpsetuspärm	2/3 tl	1 tl	11/3 tl
T55 jahu	275 g	410 g	550 g
Gluteen	3 g	5 g	7 g
Suhkur	20 g	30 g	40 g
Sool	1 tl	1/2 sl	2 tl
Või**	35 g	55 g	75 g

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, saia kaal, pruunistusaste ja vajutage **START**. Helisignaali kuulmisel lisage koostisosad, mille juures on märged (**).

Magus sai
PROG. 7



Brioche

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Klopitud munad	1	2	2
Sulavõi	115 g	145 g	230 g
Sool	1 tl	1 tl	2 tl
Suhkur	2,5 sl	3 sl	5 sl
Piim (vedel)	55 ml	60 ml	110 ml
Jahu (T55)	280 g	365 g	560 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1,5 tl	2 tl	3 tl

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, saia kaal, pruunistusaste ja vajutage **START**.

☞ Nõuanne: 1 tl apelsiniõie vett.

Magus sai
PROG. 7



Mee- ja mandlisai

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Vesi	140 ml	210 ml	280 ml
Kuivatatud küpsetuspärm	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Sool	3/4 tl	1 tl	1/2 sl
Mesi	70 g	100 g	140 g
T55 jahu	225 g	340 g	450 g
Hakitud röstitud mandlid**	70 g	100 g	140 g

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, saia kaal, pruunistusaste ja vajutage **START**. Helisignaali kuulmisel lisage koostisosad, mille juures on märged (**).

Prantsuse sai
PROG. 6



Kugelpopf

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Klopitud munad	1	2	2
Sulavõi	100 g	125 g	200 g
Sool	1 tl	1 tl	2 tl
Suhkur	3 sl	4 sl	6 sl
Piim (vedel)	60 ml	80 ml	120 ml
Jahu (T55)	250 g	325 g	500 g
Kuivatatud küpsetuspärm	1,5 tl	2 tl	3 tl
Terved mandlid**	20 g	40 g	40 g
Rosinad**	70 g	100 g	140 g

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm, saia kaal, pruunistusaste ja vajutage **START**. Helisignaali kuulmisel lisage koostisosad, mille juures on märged (**).

☞ Nõuanne: leotage rosinaid 1 tund brändis.

Magus sai
PROG. 7





Pitsa

Koostisosad	500 g	750 g	1000 g
Vesi	160 ml	240 ml	320 ml
Oliiviõli	1 sl	1,5 sl	2 sl
Sool	0,5 tl	1 tl	1,5 tl
Jahu (T55)	320 g	480 g	640 g
Kuivatatud küpsetuspärm	0,5 tl	1 tl	1,5 tl

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm ja vajutage **START**.

Juuretisega
tainas
PROG. 11



Kompotid ja moosid

Koostisosad	
Maasikad, virsikud, rabarber ja aprikoosid	580 g
Suhkur	360 g
Sidrunimahla	1
Pektiin	30 g

Lõigake ja hakkige puuviljad suurteks tükkideks. Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse.

Moos
PROG. 17

Kaerahelbepuder

Koostisosad	Saadav kogus
	650 g
Vedel piim	600 ml
Kaerahelbed	100 g
Sool või suhkur	1 tl

Lisage koostisosad mahutisse järgmises järjekorras. Valige näidatud programm. Pikendage programmi kestust 15 minuti võrra, vajutades nuppu +, ja seejärel vajutage **START**.

Nõuanne: kui eelistate pudrus vähem vedelikku, võite keetmist 5 minuti võrra pikendada. Maitavamaks muutmiseks lisage lõpus mett, kaneeli, hakitud aprikoose ja koorega sarapuupähkleid.

Puder
PROG. 15



Riis

Koostisosad	Saadav kogus
	500 g
Riis	200 g
Vesi	400 ml
Sool	1/2 tl

Lisage koostisosad mahutisse järgmises järjekorras. Valige näidatud programm. Pikendage programmi kestust 30 minuti võrra, vajutades nuppu +, ja seejärel vajutage **START**.

Nõuanne: asendage riis hirsiga.

Teraviljad
PROG. 16



Mandlikeeks

Koostisosad			1000 g
Klopitud munad*	200 g	Tume rumm	3 sl
Sool*	1 näputäis	Purustatud mandlid	180 g
Suhkur*	190 g	Täisterajahu (T150)**	210 g
Sulavõi	145 g	Küpsetuspulber**	3 tl

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Esmalt kloppige kokku kõik koostisosad, mille juures on märged (*), kuni need muutuvad kahvatuks. Sõeluge, segage ja lisage koostisosad, mille juures on märged (**). Valige näidatud programm, pruunistusaste ja vajutage **START**.

Keeks
PROG. 13



Värske pasta

Koostisosad	Saadav kogus		
	500 g	750 g	1000 g
Vesi	45 ml	50 ml	90 ml
Klopitud munad	3	3	6
Sool	1 näputäis	0,5 tl	1 tl
Jahu (T55)	375 g	500 g	750 g

Valage koostisosad esitatud järjekorras mahutisse. Valige näidatud programm ja vajutage **START**.

Pasta
PROG. 12



NAUDINGA INFORMACIJA

243 - 246 PSL

- Pradžia
- Gaminiamas be glitimo
- Matavimo priemonės
- Fermentuotos tešlos paruošimas



GAMINIAI BE GLITIMO

247 - 250 PSL



SVEIKI GAMINIAI

251 - 252 PSL



TRADICINIAI GAMINIAI

253 - 254 PSL



KITI GAMINIAI

255 - 256 PSL

Pradžia

Atidžiai perskaitykite šiuos pirmuosius puslapius, nes juose pateikiama svarbi informacija, kuria vadovaudamiesi sėkmingai paruošite gaminius.

Miltai: kvietiniai miltai klasifikuojami pagal juose esančių sėlenų kiekį ir pelenų likutį (mineralinę medžiagą, kurios lieka įvykus degimui orkaitėje, 900 °C temperatūroje).

- Balti miltai konditerijos kepiniams: smulkaus malimo miltai (45 rūšis)
- Miltai duonai: specialūs miltai duonai, duonos gaminiamas skirti miltai baltai duonai, balti miltai, kvietiniai miltai (55 rūšis)
- Pusiau rupūs miltai (80 rūšis)
- Rupūs (viso grūdo) miltai (110 rūšis)

Pastaba: Ruginių miltų klasifikavimas: 70 rūšis, 130 rūšis ir 170 rūšis. Nurodant rūšį, skaičius reiškia miltus, kuriuose yra daugiau ar mažiau sėlenų, skaidulų, vitaminų, mineralų ir oligo elementų.

Naudojant didesnį kiekį miltų, kuriuose yra gausu sėlenų, tešlos nepavyks tinkamai iškildinti. Reikalingo vandens kiekis taip pat skirsis, priklausomai nuo miltų rūšies. Atkreipkite dėmesį į susiformavusios tešlos konsistenciją – ji turi būti minkšta ir elastinga, nelimpanti prie keptuvės.

Miltus galima klasifikuoti į dvi grupes: miltus duonos gaminiamas (sudėtyje yra glitimo: kvietiniai, speltos ir kamuto miltai) ir miltus ne duonos gaminiamas (ruginius, kukurūzų, grikių, kaštonų ir kt.), kuriuos reikia naudoti kartu su duonos gaminiamas skirtais miltais (nuo 10 iki 50 %).

Miltai be glitimo: yra daugybė rūšių miltų, kurie kokybiškai nėra pritaikyti duonos gaminiamas (jų sudėtyje nėra glitimo). Geriausiai žinomi yra grikių, dar vadinamų „juodųjų kviečių“ miltai, ryžių (baltųjų ar rudųjų) miltai, bolivinių balandų miltai, kukurūzų miltai, kaštainių miltai arba sorgų miltai. Norint atkurti glitimo elastingumą, būtina sumaišyti kelių rūšių ne duonos gaminiamas skirtus miltus ir įdėti tirštinančių medžiagų.

Tirštinančios medžiagos: norėdami gauti tinkamą konsistenciją ir imituoti glitimo elastingumą, į savo tešlos ruošinius taip pat galite įdėti ksantano dervos ir (arba) pupenių tirštiklio.

Kepimo mielės (*saccharomyces cerevisiae*): tai – gyvas produktas, kuris yra būtinas gaminant duoną. Jos būna įvairių formų: maži šviežių mielių kubeliai, aktyvios sausos mielės, kurias reikia atidreškinti, tirpūs mielių milteliai arba skystos mielės. Kepimo mielės parduodamos prekybos centruose (kepinų ar šviežių maisto prekių skyriuose), tačiau jų galite nusipirkti ir iš kepėjo. Jei naudojate šviežias mieles, nepamirškite jų sutrupinti pirštais, kad lengviau ištirptų.

Sausų, šviežių ir skystų mielių kiekio / svorio atitikmenys:

Sausos mielės (a. š.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Sausos mielės (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Šviežios mielės (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Skystos mielės (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Jei naudojate šviežias mieles, padauginkite nurodytą sausų mielių kiekį (svorį) iš trijų. Gaminant duoną be glitimo reikės naudoti specialias mieles be glitimo.

Fermentuojamas raugas: galite jį naudoti vietoje mielių. Tai natūralūs raugo milteliai, kurių galite rasti ekologiško maisto parduotuvėse (2 valgomieji šaukštai 500 gramų miltų).

Kepimo milteliai: juos tinka naudoti tik gaminant konditerijos gaminius su vaisiais arba pyragus, tačiau jie netinka gaminant duoną.

Skysčiai: bendra vandens, miltų ir kambario temperatūrų suma turėtų būti 60 °C. Paprastai galima naudoti vandenį iš čiaupo, kurio temperatūra yra 18–20 °C, tačiau vasarą naudokite atvėsintą vandenį.

Druska: tai būtina sudedamoji dalis gaminant duoną, kurios kiekį reikia kruopščiai atitaikyti. Visada naudokite smulkią druską (pageidautina, nerafinuotą).

Cukrus: jis taip pat prisideda prie fermentacijos proceso; maitina mieles ir suteikia duonai gražią auksinę plutą. Kaip ir druskos, cukraus kiekį reikia tinkamai išmatuoti, ir jis negali liestis su mielėmis.

Kitos sudedamosios dalys:

Riebalai: jų dėka duona tampa minkštesnė ir skanesnė. Galite naudoti įvairių rūšių riebalus. Jei naudojate sviestą, būtinai supjaustykite jį mažais gabaliukais, kad jis tinkamai pasiskirstytų tešloje.

Pienas ir pieno produktai: jie keičia duonos skonį ir konsistenciją bei pasižymi emulsiniu poveikiu, kuris suteikia duonos minkštimui puikią tekstūrą. Galite naudoti šviežius produktus arba įberti šiek tiek pieno miltelių.

Kiaušiniai: jie praturtina tešlą, pagerina duonos spalvą ir padeda suformuoti puikų duonos minkštimą.

Skoniai ir žolelės: duoną galite pagardinti įvairiomis sudedamosiomis dalimis. Šias sudedamąsias dalis reikia sudėti į keptuvę aparatui supypsėjus, kad jie nebūtų sumalti minkymo metu (išskyrus miltelių formos sudedamąsias dalis).

Aparatas atlieka visus duonos gamavimo etapus – nuo tešlos kildinimo iki kepimo. Prieš skanaujant duoną, jums tereikia ją padėti ant grotelių ir valandą palikti nusistovėti.

Gaminams be glitimo

Programų naudojimas

Norint gaminti duoną ar pyragus be glitimo, reikia naudoti 1, 2 ir 3 meniu. Kiekvienai programai galima pasirinkti tik vieną svorį.

Duona ir pyragai be glitimo yra tinkami tiems, kurie netoleruoja glitimo (serga celiakija), esančio kai kuriuose grūduose (kviečiuose, miežiuose, rugiuose, avižose, kamute, speltoje ir kt.).

Svarbu išvengti kryžminės taršos su miltais, kuriose yra glitimo. Valydami kepimo formą, menteles ir visus įrankius, naudojamus gaminti duoną ir pyragus be glitimo, būkite itin kruopštūs.

Taip pat įsitikinkite, kad naudojamos mielės taip pat yra be glitimo.

Ruošiniai ir mišiniai

Receptai gaminams be glitimo buvo sukurti naudojant ruošinius (dar vadinamus greitai paruošiamais mišiniais) skirtus duonai be glitimo, kurie yra arba „Schär“, arba „Valpiform“ rūšies.

Šių ruošinių be glitimo galima įsigyti prekybos centruose ir (arba) specialiosiose parduotuvėse. Jų taip pat galima įsigyti internetu.

Receptų koregavimas

Ne su visų prekių ženklų ruošiniais išgaunami tokie patys rezultatai.

Receptus gali tekti pakoreguoti ir atlikti bandymus, kad gautumėte geriausius rezultatus:

Skysčio kiekį atitaikykite pagal tešlos konsistenciją. Tešla turėtų būti pakankamai elastinga, tačiau ne skysta. Tačiau pyragų mišiniai turėtų būti skystesni.



Per skysta



Gerai



Per sausa

Paruošimas

Toliau pateikiami keli patarimai ir paprastos taisyklės, kaip paruošti geriausių duoną be glitimo.

Prieš gamindami pagal duonai be glitimo skirtus receptus, patikrinkite, ar pačiose naudojamose sudedamosiose dalyse nėra glitimo, kaip nurodyta pakuotėje.

Glitimo neturinčių miltų konsistencija nėra gerai pritaikyta optimaliam maišymui: mišrius miltus be mielių patariama persijoti, kad nesusiformuotų gumulėliai.

Taip pat jūsų pagalbos reikės minkymo metu: mentele (medine arba plastmasine, kad nesubraižytų dangos) nubraukite neįmaišytas, ant sienelių susikaupusias sudedamąsias dalis į vidurį, ir jas įmaišykite.

Jei gamavimo metu įdedate sudedamųjų dalių ir jos prilimpa prie sienelių, mentele (medine arba plastmasine, kad nesubraižytų dangos) nubraukite jas į kepimo formos centrą, link tešlos.

Duona be glitimo yra tankesnės konsistencijos ir blyškesnė, nei įprasta duona.

Duona be glitimo neiškyla tiek, kiek tradicinė duona, ir jos viršus dažnai lieka plokščias.

Dėl receptuose naudojamų sudedamųjų dalių pobūdžio, duona taip gerai neparuoduoja. Duonos viršus dažnai lieka gan baltas.



Matavimo priemonės

Arbatinius šaukštelius ir valgomuosius šaukštus matuokite pateiktu šaukštu.



1 tsp

Arbatinis šaukštelis (a. š.)

1 tbsp

Valgomasis šaukštas (v. š.)

Fermentuotos tešlos paruošimas

Sudedamosios dalys	500 g
Vanduo	190 ml
Sausos kepimo mielės	1 a. š.
55 rūšies miltai	320 g
Druska	1 a. š.

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Praėjus 29 minutėms, sustabdykite programą ir palikite nusistovėti 1 val., 20 °C temperatūroje, tada padėkite į šalį 24 val., 4 °C temperatūroje.

Siūlomas patiekimas: fermentuotą tešlą galima laikyti iki 48 val.

Kildinama
tešla

PROG.: 11



Duona su keptais pomidorais

Sudedamosios dalys			
Vanduo 30 °C temperatūros	380 ml	Bolivinių balandų miltai*	40 g
Alyvuogių aliejus	40 ml	Kukurūzų miltai*	40 g
Provanso žolelės	3 a. š.	Ruošinys*	340 g
Sausos kepimo mielės be glitimo	2 a. š.	Kepti pomidorai**	150 g
Druska	1 a. š.		

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Sumaišykite ir persijokite visas (*) pažymėtas sudedamąsias dalis. Pasirinkite nurodytą programą, apskrudimo lygį ir paskauskite „START“ (Pradėti). Nusunkite keptus pomidorus (aliejaus perteklių pašalinkite sugeriamuoju popieriumi). Išgirdę garso signalą, sudėkite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis.

Pikantiška
duona be
glitimo

PROG.: 1

Avižinių (arba kitų grūdų) dribsnių duona

Sudedamosios dalys			
Vanduo 30 °C temperatūros	380 ml	Ruošinys*	320 g
Saulėgrąžų aliejus	3 v. š.	Kukurūzų dribsniai**	40 g
Sausos kepimo mielės be glitimo	2 a. š.	Džiovinti abrikosai**	40 g
Druska	1 a. š.	Razinos**	40 g
Kukurūzų miltai*	40 g	Kedro riešutai**	40 g
Rudųjų ryžių miltai*	40 g		

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Sumaišykite ir persijokite visas (*) pažymėtas sudedamąsias dalis. Pasirinkite nurodytą programą, apskrudimo lygį ir paskauskite „START“ (Pradėti). Išgirdę garso signalą, sudėkite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis arba 160 g avižinių dribsnių be glitimo.

Pikantiška
duona be
glitimo

PROG.: 1



GAMINIAI BE GLITIMO

Duona su sėklomis

Sudedamosios dalys			
Vanduo 30 °C temperatūros	420 ml	Rudųjų ryžių miltai*	40 g
Sausos kepimo mielės be glitimo	2 a. š.	Ruošinys*	340 g
Druska	1 a. š.	Kukurūzų dribsniai**	25 g
Bolivinių balandų miltai*	40 g	Sezamų sėklos**	50 g

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Sumaišykite ir persijokite visas (*) pažymėtas sudedamąsias dalis. Sudėkite ir išmaišykite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis arba 75 g įvairių sėklų duonai (saulėgrąžų, linų sėmenų, sorų, sezamų, aguonų). Pasirinkite nurodytą programą, apskrudimo lygį ir paskauskite „START“ (Pradėti).

Pikantiška
duona be
glitimo

PROG.: 1





Senovinio stiliaus duona

Sudedamosios dalys	
Vanduo 30 °C temperatūros*	380 ml
Saulėgrąžų aliejus*	3 v. š.
Druska*	1 a. š.
Mielės be glitimo**	25 g
Kaštainių miltai**	30 g
Grikių miltai**	30 g
Rudųjų ryžių miltai**	30 g
Ruošinys**	330 g

Sumaišykite (*) pažymėtas sudedamąsias dalis. Palikite 10 minučių, kol mišinys aktyvinsis (atidėtas paleidimas negalimas). Sumaišykite ir persijokite visas (**) pažymėtas sudedamąsias dalis. Sudedamąsias dalis sudėkite į kepimo formą. Pasirinkite nurodytą programą, apskrudimo lygį ir paskauskite „**START**“ (Pradėti).

Pikantiška
duona be
glitimo

PROG.: 1

Brijošė

Sudedamosios dalys	Ruošinys „Schär“	Ruošinys „Valpiform“
Pienas 30 °C temperatūros*	140 ml	200 ml
Plakti kiaušiniai*	4	4
Sausos kepimo mielės be glitimo	2 a. š.	2 a. š.
Druska*	1 a. š.	1 a. š.
Cukrus*	60 g	60 g
Lydytas sviestas*	100 g	100 g
Ruošinys	400 g	400 g

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Sumaišykite (*) pažymėtas sudedamąsias dalis. Pasirinkite nurodytą programą, apskrudimo lygį ir paskauskite „**START**“ (Pradėti).

Nuotraukos gaminyje paruoštas naudojant „Valpiform“ ruošinį.

Saldi
duona be
glitimo

PROG.: 2



Duona su razinomis

Sudedamosios dalys	
Vanduo 30 °C temperatūros	380 ml
Saulėgrąžų aliejus	3 v. š.
Sausos kepimo mielės be glitimo	1,5 a. š.
Druska	1 a. š.
Kaštainių miltai*	30 g
Bolivinių balandų miltai*	50 g
Ruošinys*	340 g
Razinos**	160 g

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Sumaišykite ir persijokite visas (*) pažymėtas sudedamąsias dalis. Pasirinkite nurodytą programą, apskrudimo lygį ir paskauskite „**START**“ (Pradėti). Išgirdę garso signalą, sudėkite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis.

Pikantiška
duona be
glitimo

PROG.: 1

Vienos duona su šokoladu

Sudedamosios dalys	
Pienas 30 °C temperatūros*	280 ml
Plakti kiaušiniai*	2
Sausos kepimo mielės be glitimo*	2 a. š.
Druska*	1 a. š.
Cukrus*	2 v. š.
Lydytas sviestas*	55 g
Ruošinys	420 g
Šokolado gabaliukai**	100 g

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Sumaišykite (*) pažymėtas sudedamąsias dalis. Pasirinkite nurodytą programą, apskrudimo lygį ir paskauskite „**START**“ (Pradėti). Išgirdę garso signalą, sudėkite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis.

Saldi
duona be
glitimo

PROG.: 2





Pyragas su kumpiu ir sūriu

Sudedamosios dalys			
Pienas 30 °C temperatūros*	80 ml	Ruošiny s konditerijos gaminiams**	300 g
Plakti kiaušiniai*	4	Kepimo milteliai**	2 a. š.
Alyvuogių aliejus*	100 g	Kubeliais supjaustytas kumpis***	250 g
Druska*	1 a. š.	Žaliosios alyvuogės***	40 g
Pipirai	1 g	Tarkuotas „Gruyere“ sūris***	110 g
Lydytas sviestas	20 g		

Suplakite visas (*) pažymėtas sudedamąsias dalis, kol jų spalva taps blyški. Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Tada sudėkite ir išmaišykite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis, prieš tai jas persijoję. Pasirinkite nurodytą programą, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti). Išgirdę garso signalą, sudėkite (***) pažymėtas sudedamąsias dalis.

Pyragas be glitimo

PROG.: 3



Kaimiška duona

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	200 ml	270 ml	400 ml
Saulėgrąžų aliejus	1,5 v. š.	2 v. š.	3 v. š.
Druska	1 a. š.	1,5 a. š.	2 a. š.
Cukrus	1,5 a. š.	2 a. š.	3 a. š.
Pieno milteliai	0,5 v. š.	0,5 v. š.	1 v. š.
Miltai (55 rūšis)	170 g	235 g	340 g
Rupūs kvietiniai miltai (150 rūšis)	80 g	110 g	160 g
Ruginiai miltai (130 rūšis)	80 g	110 g	160 g
Sausos kepimo mielės	0,5 a. š.	1 a. š.	1 a. š.

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, duonos svorį, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti).

Viso grūdo duona

PROG.: 8

Greitai paruošiama viso grūdo duona

PROG.: 9

Pyragas su lašiša ir krapais

Sudedamosios dalys			
Pienas 30 °C temperatūros*	80 ml	Grūsti rausvųjų pipirų grūdėliai	1 g
Plakti kiaušiniai*	4	Ruošiny s konditerijos gaminiams**	300 g
Druska*	1 a. š.	Kepimo milteliai**	2 a. š.
Alyvuogių aliejus*	100 g	Rūkyta lašiša***	250 g
Lydytas sviestas	20 g	Kapoti švieži krapai	10 g
Pipirai	1 g		

Suplakite visas (*) pažymėtas sudedamąsias dalis, kol jų spalva taps blyški. Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Tada sudėkite ir išmaišykite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis, prieš tai jas persijoję. Pasirinkite nurodytą programą, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti). Išgirdę garso signalą, sudėkite (***) pažymėtas sudedamąsias dalis.

Pyragas be glitimo

PROG.: 3



Viso grūdo duona

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	205 ml	270 ml	410 ml
Saulėgrąžų aliejus	1,5 v. š.	2 v. š.	3 v. š.
Druska	1 a. š.	1,5 a. š.	2 a. š.
Cukrus	1,5 a. š.	2 a. š.	3 a. š.
Miltai (55 rūšis)	130 g	180 g	260 g
Rupūs kvietiniai miltai (150 rūšis)	200 g	270 g	400 g
Sausos kepimo mielės	1 a. š.	1 a. š.	2 a. š.

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, duonos svorį, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti).

Viso grūdo duona

PROG.: 8

Greitai paruošiama viso grūdo duona

PROG.: 9



Kaštainių pyragas

Sudedamosios dalys			
Pienas 30 °C temperatūros*	20 ml	Kepimo milteliai**	2 a. š.
Plakti kiaušiniai*	3	Lydytas sviestas	100 g
Druska*	1 g	Vanilės ekstraktas	1 a. š.
Kaštainių miltai**	165 g	Tamsus romas	1 v. š.
Kukurūzų miltai**	50 g	Cukraus glajus	165 g

Suplakite visas (*) pažymėtas sudedamąsias dalis, kol jų spalva taps blyški. Tada sudėkite ir išmaišykite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis, prieš tai jas persijoję. Tada į kepimo formą sudėkite likusias sudedamąsias dalis nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti).

Pyragas be glitimo

PROG.: 3



Linų sėmenų duona iš fermentuotos tešlos

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	17 cl	25,5 cl	34 cl
Fermentuota tešla (žr. 6 psl.)	75 g	115 g	150 g
Sausos kepimo mielės	3/4 a. š.	1 a. š.	1,5 a. š.
Tradiciniai miltai, 65 rūšis	260 g	390 g	520 g
Geltonieji linų sėmenys	20 g	30 g	40 g
Rudieji linų sėmenys	20 g	30 g	40 g
Druska	5 g	7,5 g	10 g

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, duonos svorį, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti).

Siūlomas patiekimas: šių duonų puikiai tinka skanauti su daug padažo turinčiais patiekalais, žvėriena ir baltąja mėsa.

Viso grūdo duona

PROG.: 8

Greitai paruošiama viso grūdo duona

PROG.: 9



Morkų duona

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	12 cl	18 cl	24 cl
Morkų sultys	6 cl	9 cl	12 cl
Sausos kepimo mielės	1 a. š.	1,5 a. š.	2 a. š.
Tradiciniai miltai, 65 rūšis	300 g	455 g	600 g
Glitimas	3 g	4,5 g	6 g
Druska	6 g	9 g	12 g
Tarkuotos morkos**	60 g	90 g	120 g

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, duonos svorį, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti). Išgirdę garso signalą, sudėkite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis.

Siūlomas patiekimas: šią duoną puikiai tinka skanauti su daržovių užkandžiais arba burgundiška jautiena.

Viso grūdo duona

PROG.: 8

Greitai paruošiama viso grūdo duona

PROG.: 9



Itin greitai paruošiama duona

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Šiltas vanduo, 35 °C	210 ml	285 ml	360 ml
Saulėgrąžų aliejus	3 a. š.	1 v. š.	1,5 v. š.
Druska	0,5 a. š.	1 a. š.	1,5 a. š.
Cukrus	2 a. š.	3 a. š.	1 v. š.
Pieno milteliai	1,5 v. š.	2 v. š.	2,5 v. š.
Miltai (55 rūšis)	325 g	445 g	565 g
Sausos kepimo mielės	1,5 a. š.	2,5 a. š.	3 a. š.

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, duonos svorį, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti).

Greitai paruošiama paprasta duona

PROG.: 5

Duona be druskos

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	200 ml	270 ml	400 ml
Miltai (55 rūšis)	350 g	480 g	700 g
Sausos kepimo mielės	0,5 a. š.	1 a. š.	1 a. š.
Sesamų sėklos**	50 g	75 g	100 g

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, duonos svorį, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti). Išgirdę garso signalą, sudėkite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis.

Prancūziška duona

PROG.: 6



Brijošė

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Plakti kiaušiniai	1	2	2
Lydytas sviestas	115 g	145 g	230 g
Druska	1 a. š.	1 a. š.	2 a. š.
Cukrus	2,5 v. š.	3 v. š.	5 v. š.
Pienas (skystis)	55 ml	60 ml	110 ml
Miltai (55 rūšis)	280 g	365 g	560 g
Sausos kepimo mielės	1,5 a. š.	2 a. š.	3 a. š.

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, duonos svorį, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti).

Siūlomas patiekimas: 1 a. š. apelsinų žiedų vandens.

Saldi duona

PROG.: 7



Ruginė duona

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurtas	60 g	90 g	230 g
Druska	1/2 a. š.	1 a. š.	1 1/2 a. š.
Cukrus	10 g	15 g	20 g
Saulėgrąžų aliejus	1/2 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.
Salyklas	1 1/2 v. š.	2 v. š.	2 1/2 v. š.
Duonos miltai (T55)	75 g	110 g	145 g
Ruginiai miltai	140 g	210 g	280 g
Kakavos milteliai	10 g	15 g	20 g
Sausos mielės	1 a. š.	1 1/2 a. š.	2 a. š.
Kalendros milteliai	1/2 a. š.	1/2 a. š.	1 a. š.

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, duonos svorį, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti).

Ruginė duona

PROG.: 10

Pasirinktina: prieš pradėdami kepti, pagardinkite kalendros sėklomis.



Pyragas „Boba“

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Plakti kiaušiniai	1	2	2
Lydytas sviestas	100 g	125 g	200 g
Druska	1 a. š.	1 a. š.	2 a. š.
Cukrus	3 v. š.	4 v. š.	6 v. š.
Pienas (skystis)	60 ml	80 ml	120 ml
Miltai (55 rūšis)	250 g	325 g	500 g
Sausos kepimo mielės	1,5 a. š.	2 a. š.	3 a. š.
Neskaldyti migdolai**	20 g	40 g	40 g
Razinos**	70 g	100 g	140 g

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, duonos svorį, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti). Išgirdę garso signalą, sudėkite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis.

Siūlomas patiekimas: išmirkykite razinas brendyje 1 val.

Saldi duona

PROG.: 7



Sumuštinų duona

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Šaltas pienas	120 ml	210 ml	240 ml
Kiaušiniai	1	1	2
Sausos kepimo mielės	2/3 a. š.	1 a. š.	1 1/3 a. š.
55 rūšies miltai	275 g	410 g	550 g
Glitimas	3 g	5 g	7 g
Cukrus	20 g	30 g	40 g
Druska	1 a. š.	1/2 v. š.	2 a. š.
Sviestas**	35 g	55 g	75 g

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, duonos svorį, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti). Išgirdę garso signalą, sudėkite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis.

Saldi duona

PROG.: 7



Pica

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	160 ml	240 ml	320 ml
Alyvuogių aliejus	1 v. š.	1,5 v. š.	2 v. š.
Druska	0,5 a. š.	1 a. š.	1,5 a. š.
Miltai (55 rūšis)	320 g	480 g	640 g
Sausos kepimo mielės	0,5 a. š.	1 a. š.	1,5 a. š.

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą ir paspauskite „START“ (Pradėti).

Kildinama tešla

PROG.: 11

Košė su avižiniais dribsniais

Sudedamosios dalys	Gaunamas kiekis
	650 g
Skystas pienas	600 ml
Avižiniai dribsniai	100 g
Druska ir cukrus	1 a. š.

Košė
PROG.: 15

Sudedamąsias dalis sudėkite į skardą toliau nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą. Padidinkite programos trukmę iki 15 minučių, paspausdami + ir tada paspausdami „START“ (Pradėti).

Siūlomas patiekimas: jei jums patinka ne tokia skysta košė, galite virti 5 minutes ilgiau. Norėdami pagardinti, baigdami virti košę įdėkite medaus, cinamono, kapotų abrikosų ir lukštentų lazdyno riešutų.



Duona su medumi ir migdolais

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	140 ml	210 ml	280 ml
Sausos kepimo mielės	1/2 a. š.	3/4 a. š.	1 a. š.
Druska	3/4 a. š.	1 a. š.	1 1/2 v. š.
Medus	70 g	100 g	140 g
55 rūšies miltai	225 g	340 g	450 g
Skaldyti skrudinti migdolai**	70 g	100 g	140 g

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą, duonos svorį, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti). Išgirdę garso signalą, sudėkite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis.

Prancūziška duona

PROG.: 6



Migdolų pyragas

Sudedamosios dalys	1000 g
Plakti kiaušiniai*	200 g
Druska*	1 žiupsnelis
Cukrus*	190 g
Lydytas sviestas	145 g
Tamsus romas	3 v. š.
Malti migdolai	180 g
Rupūs kvietiniai miltai (150 rūšis)**	210 g
Kepimo milteliai**	3 a. š.

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Visų pirma išplakite visas (*) pažymėtas sudedamąsias dalis, kol jų spalva taps blyški. Persijokite, sumaišykite ir sudėkite (**) pažymėtas sudedamąsias dalis. Pasirinkite nurodytą programą, apskrudimo lygį ir paspauskite „START“ (Pradėti).

Pyragas
PROG.: 13





Kompotai ir uogienės

Uogienė
PROG.: 17

Sudedamosios dalys

Braškės, persikai, rabarbarai arba abrikosai	580 g
Cukrus	360 g
Citrinų sultys	1
Pektinas	30 g

Supjaustykite ir sukopkite vaisius. Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka.

Ryžiai

Sudedamosios dalys

Ryžiai
 Vanduo
 Druska

Gaunamas kiekis
 500 g
 200 g
 400 ml
 1/2 a. š.

Sudedamąsias dalis sudėkite į skardą toliau nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą. Padidinkite programos trukmę iki 30 minučių, paspausdami + ir tada paspausdami „START“ (Pradėti).

Siūlomas patiekimas: ryžius galite pakeisti sorų kruopomis.

Grūdai
PROG.: 16



Makaronų tešla

Makaronai
PROG.: 12

Sudedamosios dalys	Gaunamas kiekis		
	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	45 ml	50 ml	90 ml
Plakti kiaušiniai	3	3	6
Druska	1 žiupsnelis	0,5 a. š.	1 a. š.
Miltai (55 rūšis)	375 g	500 g	750 g

Sudėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą nurodyta tvarka. Pasirinkite nurodytą programą ir tada paspauskite „START“ (Pradėti).





NODERĪGI

- Ievads
- Bezglutēna receptēm
- Mērvienības
- Rauga mīklas sagatavošana

258 - 261 LPP



BEZGLUTĒNA

262 - 265 LPP



VESELĪGAS

266 - 267 LPP



KLASISKAS

268 - 269 LPP



CITAS RECEPTES

270 - 271 LPP

Ievads

Lūdzam rūpīgi izlasīt šīs dažas pirmās lappuses, jo tās satur svarīgu informāciju, kas palīdzēs sekmīgi īstenot receptes.

Milti: kviešu milti tiek klasificēti atbilstoši kliju daudzumam, ko tie satur, un pelnu saturam (minerālvielai, kas paliek pēc sadegšanas krāsnī 900 °C temperatūrā).

- Baltie milti konditorejas izstrādājumiem: smalka maluma (T45)
- Maizes milti: maizes cepšanai piemēroti milti, maizes milti baltmaizei, baltie milti, kviešu milti (T55)
- Vidēja maluma milti (T80)
- Rupja maluma milti (T110, T150)

Piezīme. Rudzu miltu klasifikācija: T70, T130 un T170. Tipa nosaukumā skaitlis norāda miltus, kas satur vairāk vai mazāk kliju, šķiedru, vitamīnu, minerālu un minerālvielu.

Ja izmantosiet lielāku daudzumu ar klijam bagātu miltu, nevarēsiet iegūt vienmērīgi raudzētus maizes klaiņus. Nepieciešamais ūdens daudzums arī atšķirsies atkarībā no izmantotajiem miltiem. Pievērsiet uzmanību mīklas konsistencei, kurai pēc samaisīšanas ir jābūt mīkstai un elastīgai un nav jālīp pie trauka.

Miltus var iedalīt divās grupās: maizes milti (satur glutēnu: kviešu, speltas un kamuta milti) un pārējie milti (rudzu, kukurūzas, griķu, kastaņu u.c.), ko var izmantot papildus maizes miltiem (10–50%).

Bezglutēna milti: ir dažādu veidu milti, kuriem nav maizes gatavošanas īpašību (nesatur glutēnu). Labāk zināmie milti ir griķu milti, saukti par “melnajiem kviešiem”, rīsu (baltie vai brūnie), kvinojas, kukurūzas, kastaņu un sorgo. Lai iegūtu glutēnam līdzīgu elastīgumu, ir svarīgi sajaukt dažādu veidu miltus, kuriem nav maizes gatavošanas īpašību, un pievienot biezinātājus.

Biezinātāji: lai iegūtu pareizu konsistenci un mēģinātu imitēt glutēna elastīgumu, gatavojot varat pievienot arī ksantāna sveķu un/vai guāra sveķu miltus.

Raugi (saccharomyces cerevisiae): šis ir dzīvs produkts, kas ir būtisks maizes pagatavošanai. Tas ir pieejams dažādās formās — svaigais raugs nelielos kubiciņos, aktīvais sausais raugs, kas ir jāšķīdina ūdenī, šķīstošais sausais raugs vai šķidrās raugs. Raugu pārdod lielveikalos (konditorejas vai svaigo produktu nodaļā), taču varat to iegādāties arī pie maiznieka. Izmantojot svaigo raugu, atcerieties to sadrupināt ar pirkstiem, lai palīdzētu raugam izšķīst.

Daudzuma/svara atbilstība, izmantojot sauso, svaigo vai šķidro raugu:

Sausais raugs (tējķ.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Sausais raugs (gramos)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Svaigais raugs (gramos)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Šķidrās raugs (mililitros)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Izmantojot svaigo raugu, reiziniet norādīto sausā rauga daudzumu (svaru) ar trīs. Lai pagatavotu bezglutēna maizi, ir jāizmanto īpašs bezglutēna raugs.

Irdinātājs: varat to izmantot rauga vietā. Tas ir dabisks dehidrēts irdinātājs, kas ir pieejams bioloģiskās pārtikas veikalos (2 ēdamkarotes uz 500 gramu miltu).

Cepamais pulveris: to var izmantot tikai augļu kūku vai kūku pagatavošanai, un tas nekad netiek izmantots maizei.

Šķidrums: ūdens, miltu un istabas temperatūras summai ir jābūt 60 °C. Parasti izmanto krāna ūdeni 18–20 °C temperatūrā, izņemot vasaru, kad ieteicams izmantot atdzesētu ūdeni.

Sāls: šī ir svarīga maizes gatavošanas sastāvdaļa un ir precīzi jānomēra. Vienmēr izmantojiet smalko sāli (vēlams — nerafinēto).

Cukurs: arī tam ir nozīme rūgšanas procesā, tas baro raugu un piešķir maizei pievilcīgu, zeltaino garoziņu. Tāpat kā sāls, tas ir jānomēra precīzi, un tas nedrīkst nonākt kontaktā ar raugu.

Citas sastāvdaļas:

Taukvielas: padara maizi mīkstāku un garšīgāku. Varat izmantot dažādas taukvielas. Ja izmantojat sviestu, sakapājiet to mazos gabaliņos, lai tas vienmērīgi sadalītos mīklā.

Piens un piena produkti: tie maina maizes garšu un konsistenci, tāpat tiem ir emulgējošs efekts, kas maizes mīkstumam piešķir patīkamu tekstūru. Varat izmantot svaigus produktus vai pievienot nedaudz piena pulvera.

Olas: tās bagātina mīklu, uzlabo maizes krāsu un palīdz radīt patīkamu, vienmērīgu maizes mīkstum.

Garšvielas un garšaugi: savai maizei varat pievienot dažādas sastāvdaļas. Šīs sastāvdaļas pievienojiet traukā tikai pēc tam, kad ierīce ir atskaņojusi signālu, lai tās netiktu samaltas mīcīšanas procesā (izņemot maltās sastāvdaļas).

Jūsu ierīce veic visus maizes pagatavošanas procesus, sākot no raudzēšanas līdz cepšanai. Pirms ēšanas ļaujiet izceptajai maizei stundu atdzist.

Bezglutēna receptēm

Programmu lietošana

Lai pagatavotu bezglutēna maizi vai kūkas, izmantojiet izvēlni 1, 2 vai 3. Katrai programmai ir pieejams tikai viens svara iestatījums.

Bezglutēna maize un kūkas ir piemērotas cilvēkiem, kuriem ir glutēna nepanesamība (celiakija) attiecībā uz vairākos graudaugos esošo glutēnu (kviešos, miežos, rudzos, auzās, kamutā, speltā u.c.).

Ir svarīgi nodrošināt, lai nenotiktu sajaukšanās ar miltiem, kuros ir glutēns. Pirms bezglutēna maizes un kūku gatavošanas rūpīgi iztīriet izmantojamo trauku, asmeņus un piederumus.

Izmantojiet arī bezglutēna raugu.

Miltu maisījumu vai maisījumi

Šīs bezglutēna receptes ir izstrādātas, izmantojot sagataves (sauktas arī par ātrajiem maisījumiem) bezglutēna maizei, piemēram, **Schär** vai **Valpiform**.

Šīs bezglutēna sagataves ir pieejamas lielveikalos un/vai specializētajos veikalos. Tās ir pieejamas arī internetā.

Rezultātu pielāgošana

Ne visi bezglutēna miltu maisījumi nodrošinās vienādus rezultātus.

Jums, iespējams, nāksies pielāgot receptes un veikt dažus izmēģinājumus, lai iegūtu vēlamos rezultātus.

Pielāgojiet šķidrums daudzumu atbilstoši mīklas konsistencei. Tai jābūt gana elastīgai, bet ne šķidrai. Savukārt kūkas mīklai ir jābūt šķidrākai.



Pārāk šķidra



Pareiza



Pārāk sausa

Sagatavošana

Tālāk sniegti daži padomi un vienkārši noteikumi, kā iegūt labākos rezultātus, gatavojot bezglutēna maizi.

Pirms bezglutēna maizes gatavošanas, lūdzu, pārlicinieties, vai izmantojamās sastāvdaļas nesatur glutēnu (norādīts uz iepakojuma).

Bezglutēna miltu konsistence nenodrošina vienmērīgu sajaukšanos, tādēļ ieteicams sajauktos miltus (pirms rauga pievienošanas) izsijāt, lai izvairītos no kunkuļu veidošanās.

Tāpat palīdzība būs nepieciešama mīcīšanas laikā — ar lāpstiņu (izmantojiet koka vai plastmasas lāpstiņu, lai nesaskrāpētu pārklājumu) notīriet nesajauktās sastāvdaļas no trauka malām, virzot uz centru, līdz tās ir iemaisītas mīklā.

Ja, pievienojot sastāvdaļas procesa laikā, tās pielīt pie trauka sieniņām, pabīdiet tās uz trauka vidu, izmantojot lāpstiņu (koka vai plastmasas lāpstiņu, lai nesaskrāpētu pārklājumu).

Bezglutēna maizes konsistence būs blīvāka un bālāka, nekā parastajai maizei.

Bezglutēna maize cepjot nepaceļas tāpat kā parastā maize, un tās virspuse bieži ir plakana.

Bezglutēna recepšu sastāvdaļu īpašības neļauj maizei iegūt izteiktu apbrūninājumu. Maizes virspuse bieži ir diezgan bāla.



Mērvienības

Izmantojiet komplektācijā ietilpstošo karoti, lai nomērītu daudzumu tējkarotēs vai ēdamkarotēs.



Rauga mīklas sagatavošana

Sastāvdaļas	500 g
Ūdens	190 ml
Sausais maizes raugs	1 tējk.
T55 milti	320 g
Sāls	1 tējk.

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Pēc 29 minūtēm apturiet programmu un atstājiet uz 1 h 20 °C temperatūrā, pēc tam nolieciet uz 24 h 4 °C temperatūrā.

Ieteikums pasniegšanai: raudzēto mīklu var uzglabāt līdz 48 stundām.

Raudzēta
mīkla

PROG. 11





Ceptu tomātu maize

Sastāvdaļas			
Ūdens 30 °C temperatūrā	380 ml	Kvinojas milti*	40 g
Oliveļļa	40 ml	Kukurūzas milti*	40 g
Provansas garšvielu maisījums	3 tējķ.	Miltu maisījums*	340 g
Bezglutēna sausais maizes raugs	2 tējķ.	Cepti tomāti**	150 g
Sāls	1 tējķ.		

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Sajauciet kopā un izsijājiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (*). Izvēlieties norādīto programmu, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**. Noteciniet apceptos tomātus (atbrīvojieties no liekās eļļas, izmantojot papīra dvieli). Kad tiek atskaņots skaņas signāls, pievienojiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**).

Bezglutēna
gardā
maize

PROG. 1

Vecmodīga maize

Sastāvdaļas		
Ūdens 30 °C temperatūrā*	380 ml	
Saulespuķu eļļa*	3 ēdamk.	
Sāls*	1 tējķ.	
Bezglutēna raugs**	25 g	
Kastaņu milti**	30 g	
Griķu milti**	30 g	
Brūno rīsu milti**	30 g	
Miltu maisījums**	330 g	

Sajauciet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (*). Atstājiet tās aktivizēties 10 minūtes (atliktais starts nav pieejams). Sajauciet kopā un izsijājiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**). Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē. Izvēlieties norādīto programmu, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**.

Bezglutēna
gardā
maize

PROG. 1



Musli (vai graudaugu) maize

Sastāvdaļas			
Ūdens 30 °C temperatūrā	380 ml	Miltu maisījums*	320 g
Saulespuķu eļļa	3 ēdamk.	Kukurūzas pārslas**	40 g
Bezglutēna sausais maizes raugs	2 tējķ.	Žāvētas aprikozes**	40 g
Sāls	1 tējķ.	Rozīnes**	40 g
Kukurūzas milti*	40 g	Ciedru rieksti**	40 g
Brūno rīsu milti*	40 g		

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Sajauciet kopā un izsijājiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (*). Izvēlieties norādīto programmu, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**. Kad tiek atskaņots skaņas signāls, pievienojiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**), vai 160 g bezglutēna musli.

Bezglutēna
gardā
maize

PROG. 1



Rozīņu maize

Sastāvdaļas		
Ūdens 30 °C temperatūrā	380 ml	
Saulespuķu eļļa	3 ēdamk.	
Bezglutēna sausais maizes raugs	1,5 tējķ.	
Sāls	1 tējķ.	
Kastaņu milti*	30 g	
Kvinojas milti*	50 g	
Miltu maisījums*	340 g	
Rozīnes**	160 g	

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Sajauciet kopā un izsijājiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (*). Izvēlieties norādīto programmu, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**. Kad tiek atskaņots skaņas signāls, pievienojiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**).

Bezglutēna
gardā
maize

PROG. 1



Sēklu maize

Sastāvdaļas			
Ūdens 30 °C temperatūrā	420 ml	Brūno rīsu milti*	40 g
Bezglutēna sausais maizes raugs	2 tējķ.	Miltu maisījums*	340 g
Sāls	1 tējķ.	Kukurūzas pārslas**	25 g
Kvinojas milti*	40 g	Sezama sēklas**	50 g

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Sajauciet kopā un izsijājiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (*). Pievienojiet un sajauciet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**), vai 75 g sēklu maisījuma maizei (saulespuķu sēklas, linsēklas, prosa, sezama sēklas, magoņu sēklas). Izvēlieties norādīto programmu, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**.

Bezglutēna
gardā
maize

PROG. 1





Brioša

Sastāvdaļas	Miltu maisījums Schär	Miltu maisījums Valpiform
Piens 30 °C temperatūrā*	140 ml	200 ml
Sakultas olas*	4	4
Bezglutēna sausais maizes raugs	2 tējk.	2 tējk.
Sāls*	1 tējk.	1 tējk.
Cukurs*	60 g	60 g
Izkausēts sviests*	100 g	100 g
Miltu maisījums	400 g	400 g

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Sajauciet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (*). Izvēlieties norādīto programmu, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**.

Fotoattēlā redzamā maize gatavota ar miltu maisījumu Valpiform.

Bezglutēna
saldā
maize

PROG. 2



Šķiņķa un siera kūka

Sastāvdaļas			
Piens 30 °C temperatūrā*	80 ml	Konditorejas maisījums**	300 g
Sakultas olas*	4	Cepamais pulveris**	2 tējk.
Oliveļļa*	100 g	Kubciņos sagriezts šķiņķis***	250 g
Sāls*	1 tējk.	Zaļās olīvas***	40 g
Pipari	1 g	Rivēts Gruyere siers***	110 g
Izkausēts sviests	20 g		

Sakuliet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (*), līdz maisījums kļūst gaišs. Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Pēc tam pievienojiet un ievietojiet pirms tam izsijātās sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**). Izvēlieties norādīto programmu, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**. Kad tiek atskaņots skaņas signāls, pievienojiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (***)

Bezglutēna
kūka

PROG. 3

Laša un diļļu kūka

Sastāvdaļas			
Piens 30 °C temperatūrā*	80 ml	Saberzti rozā pipari	1 g
Sakultas olas*	4	Konditorejas maisījums**	300 g
Sāls*	1 tējk.	Cepamais pulveris**	2 tējk.
Oliveļļa*	100 g	Kūpināts lasis***	250 g
Izkausēts sviests	20 g	Sakapātas svaigas dilles	10 g
Pipari	1 g		

Sakuliet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (*), līdz maisījums kļūst gaišs. Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Pēc tam pievienojiet un ievietojiet pirms tam izsijātās sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**). Izvēlieties norādīto programmu, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**. Kad tiek atskaņots skaņas signāls, pievienojiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (***)

Bezglutēna
kūka

PROG. 3



Vīnes šokolādes maize

Sastāvdaļas	
Piens 30 °C temperatūrā*	280 ml
Sakultas olas*	2
Bezglutēna sausais maizes raugs*	2 tējk.
Sāls*	1 tējk.
Cukurs*	2 ēdamk.
Izkausēts sviests*	55 g
Miltu maisījums	420 g
Šokolādes čipsi**	100 g

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Sajauciet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (*). Izvēlieties norādīto programmu, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**. Kad tiek atskaņots skaņas signāls, pievienojiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**)

Bezglutēna
saldā
maize

PROG. 2



Kastaņu kūka

Sastāvdaļas			
Piens 30 °C temperatūrā*	20 ml	Cepamais pulveris**	2 tējk.
Sakultas olas*	3	Izkausēts sviests	100 g
Sāls*	1 g	Vaniļas ekstrakts	1 tējk.
Kastaņu milti**	165 g	Tumšais rums	1 ēdamk.
Kukurūzas milti**	50 g	Pūdercukurs	165 g

Sakuliet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (*), līdz maisījums kļūst gaišs. Pēc tam pievienojiet un ievietojiet pirms tam izsijātās sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**). Pēc tam ievietojiet pārējās sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**.

Bezglutēna
kūka

PROG. 3





Lauku maize

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	200 ml	270 ml	400 ml
Saulespuķu eļļa	1,5 ēdamk.	2 ēdamk.	3 ēdamk.
Sāls	1 tējķ.	1,5 tējķ.	2 tējķ.
Cukurs	1,5 tējķ.	2 tējķ.	3 tējķ.
Piena pulveris	0,5 ēdamk.	0,5 ēdamk.	1 ēdamk.
Milti (T55)	170 g	235 g	340 g
Pilngraudu milti (T150)	80 g	110 g	160 g
Rudzu milti (T130)	80 g	110 g	160 g
Sausais maizes raugs	0,5 tējķ.	1 tējķ.	1 tējķ.

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, maizes svaru, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**.

Rupja maluma miltu maize

PRO-GR. NR. 8

Ātrā rupja maluma miltu maize

PROG. 9



Burkānu maize

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	12 cl	18 cl	24 cl
Burkānu sula	6 cl	9 cl	12 cl
Sausais maizes raugs	1 tējķ.	1,5 tējķ.	2 tējķ.
Parastie milti (T65)	300 g	455 g	600 g
Glutēns	3 g	4,5 g	6 g
Sāls	6 g	9 g	12 g
Rivēti burkāni**	60 g	90 g	120 g

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, maizes svaru, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**. Kad tiek atskaņots skaņas signāls, pievienojiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**).

Ieteikums pasniegšanai: šī maize lieliski papildina dārzēnu uzkodas vai liellopu gaļu Burgundijas gaumē.

Rupja maluma miltu maize

PRO-GR. NR. 8

Ātrā rupja maluma miltu maize

PROG. 9

Rupja maluma miltu maize

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	205 ml	270 ml	410 ml
Saulespuķu eļļa	1,5 ēdamk.	2 ēdamk.	3 ēdamk.
Sāls	1 tējķ.	1,5 tējķ.	2 tējķ.
Cukurs	1,5 tējķ.	2 tējķ.	3 tējķ.
Milti (T55)	130 g	180 g	260 g
Pilngraudu milti (T150)	200 g	270 g	400 g
Sausais maizes raugs	1 tējķ.	1 tējķ.	2 tējķ.

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, maizes svaru, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**.

Rupja maluma miltu maize

PRO-GR. NR. 8

Ātrā rupja maluma miltu maize

PROG. 9



Maize bez sāls

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	200 ml	270 ml	400 ml
Milti (T55)	350 g	480 g	700 g
Sausais maizes raugs	0,5 tējķ.	1 tējķ.	1 tējķ.
Sezama sēklas**	50 g	75 g	100 g

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, maizes svaru, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**. Kad tiek atskaņots skaņas signāls, pievienojiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**).

Franču maize

PROG. 6



Raudzētās mīklas linsēklu maize

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	17 cl	25,5 cl	34 cl
Raudzētā mīkla (sk. 6. lpp.)	75 g	115 g	150 g
Sausais maizes raugs	3/4 tējķ.	1 tējķ.	1,5 tējķ.
Parastie milti (T65)	260 g	390 g	520 g
Dzeltenās linsēklas	20 g	30 g	40 g
Brūnās linsēklas	20 g	30 g	40 g
Sāls	5 g	7,5 g	10 g

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, maizes svaru, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**.

Ieteikums pasniegšanai: šī maize lieliski papildina mērces ēdienus, medījumu un balto gaļu.

Rupja maluma miltu maize

PRO-GR. NR. 8

Ātrā rupja maluma miltu maize

PROG. 9



Rudzu maize

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurts	60 g	90 g	230 g
Sāls	1/2 tējķ.	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.
Cukurs	10 g	15 g	20 g
Saulespuķu eļļa	1/2 ēdamk.	1 ēdamk.	1 1/2 ēdamk.
Iesals	1 1/2 ēdamk.	2 ēdamk.	2 1/2 ēdamk.
Milti (T55)	75 g	110 g	145 g
Rudzu milti	140 g	210 g	280 g
Kakao pulveris	10 g	15 g	20 g
Sausais raugs	1 tējķ.	1 1/2 tējķ.	2 tējķ.
Malts koriandrs	1/2 tējķ.	1/2 tējķ.	1 tējķ.

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, maizes svaru, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**.

Papildiespēja: tieši pirms cepšanas sākšanas pievienojiet koriandra sēklas.

Rudzu maize

PROG. 10



Īpaši ātri pagatavojama maize

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Silts ūdens 35 °C temperatūrā	210 ml	285 ml	360 ml
Saulespuķu eļļa	3 tēj.	1 ēdamk.	1,5 ēdamk.
Sāls	0,5 tēj.	1 tēj.	1,5 tēj.
Cukurs	2 tēj.	3 tēj.	1 ēdamk.
Piena pulveris	1,5 ēdamk.	2 ēdamk.	2,5 ēdamk.
Milti (T55)	325 g	445 g	565 g
Sausais maizes raugs	1,5 tēj.	2,5 tēj.	3 tēj.

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, maizes svaru, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**.

Ātrā
parastā
maize

PROG. 5

Sendviča maize

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Auksts piens	120 ml	210 ml	240 ml
Olas	1	1	2
Sausais maizes raugs	2/3 tēj.	1 tēj.	1 1/3 tēj.
T55 milti	275 g	410 g	550 g
Glutēns	3 g	5 g	7 g
Cukurs	20 g	30 g	40 g
Sāls	1 tēj.	1/2 ēdamk.	2 tēj.
Sviests**	35 g	55 g	75 g

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, maizes svaru, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**. Kad tiek atskaņots skaņas signāls, pievienojiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**).

Saldā
maize

PROG. 7



Brioša

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Sakultas olas	1	2	2
Izkausēts sviests	115 g	145 g	230 g
Sāls	1 tēj.	1 tēj.	2 tēj.
Cukurs	2,5 ēdamk.	3 ēdamk.	5 ēdamk.
Piens (šķidr)	55 ml	60 ml	110 ml
Milti (T55)	280 g	365 g	560 g
Sausais maizes raugs	1,5 tēj.	2 tēj.	3 tēj.

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, maizes svaru, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**.

Ieteikums pasniegšanai: 1 tēj. apelsīnu ziedu ūdens.

Saldā
maize

PROG. 7



Medus un mandeļu maize

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	140 ml	210 ml	280 ml
Sausais maizes raugs	1/2 tēj.	3/4 tēj.	1 tēj.
Sāls	3/4 tēj.	1 tēj.	1/2 ēdamk.
Medus	70 g	100 g	140 g
T55 milti	225 g	340 g	450 g
Sakapātas grauzdētas mandeles**	70 g	100 g	140 g

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, maizes svaru, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**. Kad tiek atskaņots skaņas signāls, pievienojiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**).

Franču
maize

PROG. 6



Kēkss Kugelhopf

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Sakultas olas	1	2	2
Izkausēts sviests	100 g	125 g	200 g
Sāls	1 tēj.	1 tēj.	2 tēj.
Cukurs	3 ēdamk.	4 ēdamk.	6 ēdamk.
Piens (šķidr)	60 ml	80 ml	120 ml
Milti (T55)	250 g	325 g	500 g
Sausais maizes raugs	1,5 tēj.	2 tēj.	3 tēj.
Veselas mandeles**	20 g	40 g	40 g
Rozīnes**	70 g	100 g	140 g

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu, maizes svaru, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**. Kad tiek atskaņots skaņas signāls, pievienojiet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**).

Ieteikums pasniegšanai: izmērcējiet rozīnes brendijā 1 stundu.

Saldā
maize

PROG. 7





Pica

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	160 ml	240 ml	320 ml
Oliveļļa	1 ēdamk.	1,5 ēdamk.	2 ēdamk.
Sāls	0,5 tējk.	1 tējk.	1,5 tējk.
Milti (T55)	320 g	480 g	640 g
Sausais maizes raugs	0,5 tējk.	1 tējk.	1,5 tējk.

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu un nospiediet **START**.

Raudzēta
mīkla
PROG. 11



Kompoti un ievārījumi

Sastāvdaļas	Iegūtais daudzums
Zemes, persiki, rabarberi vai aprikozes	580 g
Cukurs	360 g
Citrona sula	1
Pektīns	30 g

Sagrieziet un sakapājiet augļus. Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā.

Ievārījums
PROG. 17

Putra ar placinātām auzu pārslām

Sastāvdaļas	Iegūtais daudzums
Piens	600 ml
Auzu pārslas	100 g
Sāls vai cukurs	1 tējk.

Pievienojiet sastāvdaļas traukā norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu. Palieliniet programmas ilgumu līdz 15 minūtēm, spiežot pogu +, un pēc tam nospiediet **START**.

Ieteikums pasniegšanai: ja vēlaties biezāku putru, pagariniet gatavošanas laiku par vēl 5 minūtēm. Lai uzlabotu putras garšu, beigās pievienojiet medu, kanēli, sakapātas aprikozes vai lobītus lazdu riekstus.

Putra
PROG. 15



Rīsi

Sastāvdaļas	Iegūtais daudzums
Rīsi	200 g
Ūdens	400 ml
Sāls	1/2 tējk.

Pievienojiet sastāvdaļas traukā norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu. Palieliniet programmas ilgumu līdz 30 minūtēm, spiežot pogu +, un pēc tam nospiediet **START**.

Ieteikums pasniegšanai: aizstājiet rīsus ar prosu.

Graudaugi
PROG. 16



Mandeļu kūka

Sastāvdaļas	200 g	1000 g
Sakultas olas*	200 g	3 ēdamk.
Sāls*	1 šķipsniņa	180 g
Cukurs*	190 g	210 g
Izkausēts sviests	145 g	3 tējk.
Tumšais rums		
Maltas mandeles		180 g
Pilngraudu milti (T150)**		210 g
Cepamais pulveris**		3 tējk.

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Vispirms sakuliet visas sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (*), līdz maisījums kļūst gaišs. Izsijājiet, samaisiet un pievienojiet sastāvdaļas, kas apzīmētas ar (**). Izvēlieties norādīto programmu, apbrūninājuma līmeni un pēc tam nospiediet **START**.

Kūka
PROG. 13



Svaigi pagatavota pasta

Sastāvdaļas	Iegūtais daudzums		
	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	45 ml	50 ml	90 ml
Sakultas olas	3	3	6
Sāls	1 šķipsniņa	0,5 tējk.	1 tējk.
Milti (T55)	375 g	500 g	750 g

Ievietojiet sastāvdaļas tvertnē norādītajā secībā. Izvēlieties norādīto programmu un nospiediet **START**.

Pasta
PROG. 12



КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

- Вступ
- Для безглютенових рецептів
- Міри
- Приготування ферментованого тіста

С 273 - 276



БЕЗГЛЮТЕНОВІ

С 277 - 280



КОРИСНІ

С 281 - 282



КЛАСИЧНІ

С 283 - 284



ІНШІ

С 285 - 286

Вступ

Уважно прочитайте ці кілька вступних сторінок, оскільки вони містять важливу інформацію для успішного приготування страв за рецептами.

Борошно: пшеничне борошно класифікується за кількістю висівок та вмістом золи (мінеральної речовини, яка залишається в печі після спалювання за температури 900 °С).

- Біле борошно для приготування тіста: борошно тонкого помолу (Т45)
- Борошно обдирне: спеціальне обдирне борошно, борошно для хлібопекарського виробництва, борошно вищого сорту, пшеничне борошно (Т55).
- Напівцільнозернове борошно (Т80)
- Цільнозернове борошно (Т110, Т150)

Примітка. Житнє борошно класифікується так: Т70, Т130 і Т170. Таким чином, у позначенні типу борошна число вказує на більшу чи меншу кількість висівок, клітковини, вітамінів, мінералів та мікроелементів.

Хліб не буде достатньо пухким у разі використання більшої кількості борошна з висівками. Кількість води також залежить від типу борошна. Зверніть увагу на консистенцію тіста: після формування воно має бути м'яким і пружним та не прилипати до форми.

Борошно класифікується за двома типами: борошно обдирне (містить глютен: пшеничне, спельтове й полбяне) і борошно, не призначене для випікання хліба (житнє, кукурудзяне, гречане, каштанове тощо), яке можна додавати до обдирного борошна (від 10 до 50 %).

Безглютенове борошно: є багато типів борошна, відомих як такі, що не призначені для випікання хліба (не містять глютен). Найбільш відомі види борошна — це гречане, відоме як «чорна пшениця», рисове (з білого або бурого рису), борошно білого кіноа, кукурудзяне, каштанове та соргове. Щоб відтворити еластичність глютену, важливо змішати різні типи борошна, не призначені для випікання хліба та додати згущувачі.

Згущувачі: для отримання необхідної консистенції і відтворення еластичності глютену ви можете додати в суміш ксантанову та/або гуарову камедь.

Дріжджі (пекарські дріжджі): це «живий» продукт, необхідний для приготування хліба. Вони виробляються в кількох формах: свіжі дріжджі в кубиках, активні сухі дріжджі, які потрібно регідрувати, сухі швидкорозчинні або рідкі дріжджі. Вони продаються в супермаркетах (пекарнях або відділах свіжих продуктів), але також їх можна купити у вашого пекаря. Якщо ви використовуєте свіжі дріжджі, не забувайте подрібнити їх пальцями для легшого розчинення.

Еквівалент кількості/ваги сухих, свіжих і рідких дріжджів.

Сухі дріжджі (у ч. л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухі дріжджі (у грамах)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Свіжі дріжджі (у грамах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Рідкі дріжджі (у мілілітрах)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Якщо ви використовуєте свіжі дріжджі, помножте кількість, вказану для сухих дріжджів, на три (вагу). Для приготування безглютенового хліба слід використовувати спеціальні безглютенові дріжджі.

Ферментовані закваски: можна використовувати замість дріжджів. Це натуральна дегідрована закваска, яку можна знайти в магазинах органічних продуктів (2 чайні ложки на 500 грамів борошна).

Розпушувач: можна використовувати лише для приготування фруктових кексів або пирогів, але розпушувач не використовується для приготування хліба.

Рідини: сума температур води, борошна й повітря в кімнаті має бути 60 °С. Як правило, слід використовувати питну воду, що має температуру 18–20 °С, окрім літнього періоду, коли слід використовувати прохолоднішу воду.

Сіль: необхідна для приготування хліба та має зважуватися окремо. Пам'ятайте, що завжди слід використовувати кухонну сіль дрібного помолу (найкраще — нерафіновану).

Цукор: також сприяє процесу ферментування; живить дріжджі та надає хлібу красивої золотистої скоринки. Як і сіль, його слід правильно зважити й він не має вступати в контакт із дріжджами.

Інші інгредієнти

Жир: робить хліб м'якшим і смачнішим. Ви можете використовувати будь-які види жирів. Якщо ви використовуєте масло, поріжте його на маленькі шматочки, щоб воно рівномірно розподілилось у борошні.

Молоко й молочні продукти: змінюють смак і консистенцію хліба та мають емульгуючий ефект, забезпечуючи м'яку серединку й прекрасну текстуру. Ви можете використовувати свіжі продукти або додати трохи сухого молока.

Яйця: збагачують тісто, покращують його колір та забезпечують гарну внутрішню структуру хліба.

Приправи та спеції: ви можете додавати будь-які види приправ до хліба. Покладіть ці інгредієнти у форму після того, як пролунає звуковий сигнал, щоб вони не перемішувалися під час замішування тіста (окрім подрібнених інгредієнтів).

Ваша машина виконує всі етапи приготування хліба — від підйому до випікання. Вам слід лише покласти хліб на решітку на годину перед тим, як із задоволенням скуштувати його.

Для безглютенових рецептів

Використання програм

Для приготування безглютенового хліба або пирогів слід використовувати меню 1, 2 та 3. Для кожної програми *доступне лише одне налаштування ваги*.

Безглютеновий хліб і пироги підходять людям, що не переносять глютен (із захворюваннями черевної порожнини), який присутній у більшості круп (пшениця, ячмінь, жито, овес, камут, спельта тощо).

Важливо уникати випадкового забруднювання продуктів залишками борошна з глютенем. Зверніть особливу увагу на очищення контейнера, лез і всього приладдя, яке використовується для приготування безглютенового хліба і пирогів.

Також впевніться, що дріжджі, які ви використовуєте, не містять глютену.

Готові або спеціальні суміші

Безглютенові рецепти розроблено з використанням сумішей (також відомих як швидкорозчинні спеціальні суміші), призначених для випікання безглютенового хліба, типу **Schär** або **Valpiform**.

Такі суміші продаються в супермаркетах та/або спеціалізованих магазинах. Їх також можна замовити в Інтернеті.

Коригування результатів

Не всі марки готових безглютенових сумішей дають однакові результати.

Можливо, вам необхідно буде скоригувати рецепти й зробити кілька спроб для отримання найкращого результату.

Вам слід скоригувати кількість рідини відповідно до консистенції тіста. Воно має бути м'яким, але не рідким. Утім, суміш для пирога має бути більш рідкою.



Занадто рідке



ОК



Занадто сухе

Підготування

Нижче наведено кілька порад і простих правил для отримання найкращого результату випікання безглютенового хліба.

Перш ніж готувати за рецептом безглютенового хліба, перевірте, чи власне інгредієнти не містять глютену, як зазначено на упаковці.

Консистенція безглютенового борошна не підходить для оптимального замішування: рекомендується просіювати суміш борошна без дріжджів для отримання однорідної суміші.

Таким самим чином буде необхідна допомога протягом процесу замішування: лопаткою (дерев'яною або пластиковою, щоб уникнути пошкодження покриття) вмішайте всередину всі нерозмішані інгредієнти на стінках до повного розмішування інгредієнтів.

У разі додавання інгредієнтів під час роботи машини вони можуть застрягнути на стінках. Використовуючи лопатку (дерев'яну або пластикову, щоб уникнути пошкодження покриття), перемішайте тісто в напрямку до центру контейнера.

Безглютеновий хліб матиме більш щільну консистенцію і блідий колір, ніж звичайний хліб.

Безглютеновий хліб не піднімається як звичайний хліб і зазвичай залишається пласким зверху.

Тип інгредієнтів, які використовуються в безглютенових рецептах, не дає можливості отримати рум'яну скоринку. Скоринка хліба часто залишається доволі білою.



Міри

Використовуйте ложку, призначену для вимірювання в столових ложках або чайних ложках.



1 tsp

Чайна ложка(ч. л.)

1 tbsp

Столова ложка(ст. л.)

Приготування ферментованого тіста

Інгредієнти	500 г
Вода	190 мл
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч. л.
Борошно T55	320 г
Сіль	1 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Через 29 хвилин зупиніть програму й залиште на годину за 20 °С, а потім залиште на 24 години за 4 °С.

Порада із сервірування: ферментоване тісто може зберігатися до 48 годин.

Опара

ПРОГРАМА 11



Хліб зі смаженими томатами

Інгредієнти			
Вода за 30 °С	380 мл	Борошно кіноа*	40 г
Оливкова олія	40 мл	Кукурудзяне борошно*	40 г
Прованські трави	3 ч. л.	Готова суміш*	340 г
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі	2 ч. л.	Смажені томати**	150 г
Сіль	1 ч. л.		

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте, а потім просійте всі інгредієнти, що позначені (*). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Осушіть смажені томати (видаліть надлишок олії поглинаючим папером). Після сигналу додайте інгредієнти позначені (**).

Безглютеновий
пряний хліб

ПРОГРАМА 1

Хліб із мюслями (або злаками)

Інгредієнти			
Вода за 30 °С	380 мл	Готова суміш*	320 г
Соняшникова олія	3 ст. л.	Кукурудзяні пластівці**	40 г
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі	2 ч. л.	Курага**	40 г
Сіль	1 ч. л.	Родзинки**	40 г
Кукурудзяне борошно*	40 г	Кедрові горіхи**	40 г
Борошно з бурого рису*	40 г		

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте, а потім просійте всі інгредієнти, що позначені (*). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти, що позначені (**), або 160 г безглютенових мюслей.

Безглютеновий
пряний хліб

ПРОГРАМА 1



Зерновий хліб

Інгредієнти			
Вода за 30 °С	420 мл	Борошно з бурого рису*	40 г
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі	2 ч. л.	Готова суміш*	340 г
Сіль	1 ч. л.	Кукурудзяні пластівці**	25 г
Борошно кіноа*	40 г	Насіння кунжуту**	50 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте, а потім просійте всі інгредієнти, що позначені (*). Додайте, а потім перемішайте всі інгредієнти, позначені (**), або 75 г суміші насіння для хліба (соняшникове, льону, проса, кунжуту, маку). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ.

Безглютеновий
пряний хліб

ПРОГРАМА 1





Хліб «за старим рецептом»

Інгредієнти

Вода за 30 °С*	380 мл
Соняшникова олія*	3 ст. л.
Сіль*	1 ч. л.
Безглютенові дріжджі**	25 г
Каштанове борошно**	30 г
Гречане борошно**	30 г
Борошно з бурого рису**	30 г
Готова суміш**	330 г

Змішайте всі інгредієнти, що позначені (*). Залиште активуватися на 10 хвилин (запуск із затримкою недоступний). Змішайте, а потім просійте всі інгредієнти, що позначені (**). Покладіть інгредієнти в чашу. Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ.

Безглютеновий
пряний хліб

ПРОГРАМА 1

Бріош

Інгредієнти

	Готова суміш Schär	Готова суміш Valpiform
Молоко за 30 °С*	140 мл	200 мл
Збиті яйця*	4	4
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі	2 ч. л.	2 ч. л.
Сіль*	1 ч. л.	1 ч. л.
Цукор*	60 г	60 г
Розтоплене масло*	100 г	100 г
Готова суміш	400 г	400 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте всі інгредієнти, що позначені (*). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ.

Безглютеновий
солодкий хліб

ПРОГРАМА 2



На фото показано результат із використанням готової суміші Valpiform.



Хліб із родзинками

Інгредієнти

Вода за 30 °С	380 мл
Соняшникова олія	3 ст. л.
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі	1,5 ч. л.
Сіль	1 ч. л.
Каштанове борошно*	30 г
Борошно кіноа*	50 г
Готова суміш*	340 г
Родзинки**	160 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте, а потім просійте всі інгредієнти, що позначені (*). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти, що позначені (**).

Безглютеновий
пряний хліб

ПРОГРАМА 1

Віденський шоколадний хліб

Інгредієнти

Молоко за 30 °С*	280 мл
Збиті яйця*	2
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі*	2 ч. л.
Сіль*	1 ч. л.
Цукор*	2 ст. л.
Розтоплене масло*	55 г
Готова суміш	420 г
Шоколадні чипси**	100 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте всі інгредієнти, що позначені (*). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (**).

Безглютеновий
солодкий хліб

ПРОГРАМА 2





Пиріг із сиром і шинкою

Інгредієнти			
Молоко за 30 °С*	80 мл	Кондитерська готова суміш**	300 г
Збиті яйця*	4	Розпушувач**	2 ч. л.
Оливкова олія*	100 г	Шинка, нарізана кубиками***	250 г
Сіль*	1 ч. л.	Оливки***	40 г
Перець	1 г	Тертий сир Грюйер***	110 г
Розтоплене масло	20 г		

Збийте всі інгредієнти, що позначені (*), доки вони не побіліють. Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Потім додайте й перемішайте інгредієнти, що позначені (**), попередньо просіявши їх. Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Після звукового сигналу, додайте інгредієнти, що позначені (***).

Безглютеновий пиріг

ПРОГРАМА 3



Домашній хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Соняшникова олія	1,5 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. 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 ст. л.	0,5 ст. л.	1 ст. л.
Борошно (Т55)	170 г	235 г	340 г
Непросіяне борошно (Т150)	80 г	110 г	160 г
Житнє борошно (Т130)	80 г	110 г	160 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

Цільнозерновий хліб

Програмування 8

Цільнозерновий хліб швидкого випікання

ПРОГРАМА 9

Пиріг із лососем і кропом

Інгредієнти			
Молоко за 30 °С*	80 мл	Подрібнений бразильський перець горшком	1 г
Збиті яйця*	4	Кондитерська готова суміш**	300 г
Сіль*	1 ч. л.	Розпушувач**	2 ч. л.
Оливкова олія*	100 г	Копчений лосось***	250 г
Розтоплене масло	20 г	Нарізаний свіжий кріп	10 г
Перець	1 г		

Збийте всі інгредієнти, що позначені (*), доки вони не побіліють. Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Потім додайте й перемішайте інгредієнти, що позначені (**), попередньо просіявши їх. Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Після звукового сигналу, додайте інгредієнти, що позначені (***).

Безглютеновий пиріг

ПРОГРАМА 3



Цільнозерновий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	205 мл	270 мл	410 мл
Соняшникова олія	1,5 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Сіль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Борошно (Т55)	130 г	180 г	260 г
Непросіяне борошно (Т150)	200 г	270 г	400 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

Цільнозерновий хліб

Програмування 8

Цільнозерновий хліб швидкого випікання

ПРОГРАМА 9



Каштановий пиріг

Інгредієнти			
Молоко за 30 °С*	20 мл	Розпушувач**	2 ч. л.
Збиті яйця*	3	Розтоплене масло	100 г
Сіль*	1 г	Екстракт ванілі	1 ч. л.
Каштанове борошно**	165 г	Темний ром	1 ст. л.
Кукурудзяне борошно**	50 г	Цукрова пудра	165 г

Збийте всі інгредієнти, що позначені (*), доки вони не побіліють. Потім додайте й перемішайте інгредієнти, що позначені (**), попередньо просіявши їх. Потім додайте решту інгредієнтів у чашу в зазначеному порядку. Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ.

Безглютеновий пиріг

ПРОГРАМА 3



Ляний хліб із дріжджового тіста

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	17 ч. л.	25,5 ч. л.	34 ч. л.
Ферментоване тісто (див. стор. 6)	75 г	115 г	150 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Традиційне борошно Т65	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

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

Порада із сервірування: цей хліб чудово поєднується із соусами, дичиною і білим м'ясом.

Цільнозерновий хліб

Програмування 8

Цільнозерновий хліб швидкого випікання

ПРОГРАМА 9



Морквяний хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	12 ч. л.	18 ч. л.	24 ч. л.
Морквяний сік	6 ч. л.	9 ч. л.	12 ч. л.
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Традиційне борошно Т65	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

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (**).

Порада із сервірування: цей хліб чудово поєднується з крудіте або яловичиною по-бургундськи.

Цільнозерновий хліб

Програмування 8

Цільнозерновий хліб швидкого випікання

ПРОГРАМА 9



Супершвидкий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Тепла вода 35 °С	210 мл	285 мл	360 мл
Соняшникова олія	3 ч. л.	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Сіль	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Цукор	2 ч. л.	3 ч. л.	1 ст. л.
Сухе молоко	1,5 ст. л.	2 ст. л.	2,5 ст. л.
Борошно (Т55)	325 г	445 г	565 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1,5 ч. л.	2,5 ч. л.	3 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

Звичайний хліб

швидкого випікання

ПРОГРАМА 5

Хліб без солі

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Борошно (Т55)	350 г	480 г	700 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Насіння кунжуту**	50 г	75 г	100 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (**).

Французький хліб

ПРОГРАМА 6



Бріош

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Збиті яйця	1	2	2
Розтоплене масло	115 г	145 г	230 г
Сіль	1 ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	2,5 ст. л.	3 ст. л.	5 ст. л.
Молоко (рідке)	55 мл	60 мл	110 мл
Борошно (Т55)	280 г	365 г	560 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

Порада із сервірування: 1 ч. л. флердоранжевої есенції

Солодкий хліб

ПРОГРАМА 7



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.
Обдирне борошно (Т55)	75 г	110 г	145 г
Житнє борошно	140 г	210 г	280 г
Какао-порошок	10 г	15 г	20 г
Сухі дріжджі	1 ч. л.	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Порошок коріандру	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.	1 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

За бажанням: безпосередньо перед випіканням додайте насіння коріандру.

Житній хліб

ПРОГРАМА 10



Гугельгопф

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 хлібопекарські дріжджі	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Цілий мигдаль**	20 г	40 г	40 г
Родзинки**	70 г	100 г	140 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (**).

Порада із сервірування: вимочіть родзинки в бренді протягом години.

Солодкий хліб

ПРОГРАМА 7



Хліб для сандвічів

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Холодне молоко	120 мл	210 мл	240 мл
Яйця	1	1	2
Сухі хлібопекарські дріжджі	2/3 ч. л.	1 ч. л.	1 1/3 ч. л.
Борошно Т55	275 г	410 г	550 г
Глютен	3 г	5 г	7 г
Цукор	20 г	30 г	40 г
Сіль	1 ч. л.	1/2 ст. л.	2 ч. л.
Масло**	35 г	55 г	75 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (**).

Солодкий хліб

ПРОГРАМА 7



Піца

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	320 мл
Оливкова олія	1 ст. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Сіль	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Борошно (Т55)	320 г	480 г	640 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Виберіть визначену програму й натисніть СТАРТ.

Опара

ПРОГРАМА 11

Каша з плющеною вівсянкою

Інгредієнти	Вага на виході
	650 г
Рідке молоко	600 мл
Вівсяні пластівці	100 г
Сіль або цукор	1 ч. л.

Викладіть інгредієнти у форму в наведеній послідовності. Виберіть вказану програму. Збільшіть час програми на 15 хвилин, натискаючи «+», а потім натисніть СТАРТ.

Порада із сервірування: якщо вам подобається не дуже рідка каша, додайте 5 хвилин до часу приготування. Щоб додати смаку, у кінці програми додайте мед, корицю, нарізані абрикоси та очищений фундук.

Каша
ПРОГРАМА 15



Хліб із медом і мигдалем

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Сухі хлібопекарські дріжджі	1/2 ч. л.	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Сіль	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1/2 ст. л.
Мед	70 г	100 г	140 г
Борошно Т55	225 г	340 г	450 г
Подрібнений смажений мигдаль**	70 г	100 г	140 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (**).

Французький хліб

ПРОГРАМА 6



Мигдалевий пиріг

Інгредієнти	1000 г
Збиті яйця*	200 г
Сіль*	1 щіпка
Цукор*	190 г
Розтоплене масло	145 г
Темний ром	3 ст. л.
Мелений мигдаль	180 г
Непросіяне борошно (Т150)**	210 г
Розпушувач**	3 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Спочатку збийте всі інгредієнти, що позначені (*), доки вони не побіліють. Просійте, змішайте та додайте інгредієнти, що позначені (**). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ.

Пиріг

ПРОГРАМА 13





Компоти та варення

Інгредієнти

Полуниця, персики, ревінь або абрикоси.	580 г
Цукор	360 г
Сік лимону	1
Пектин	30 г

Поріжте й крупно подрібніть фрукти. Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку.

Варення

ПРОГРАМА 17

Рис

Інгредієнти

Інгредієнти	Вага на виході
	500 г
Рис	200 г
Вода	400 мл
Сіль	1/2 ч. л.

Викладіть інгредієнти у форму в наведеній послідовності. Виберіть вказану програму. Збільшіть час програми на 30 хвилин, натискаючи «+», а потім натисніть СТАРТ.

Порада із сервірування: замініть рис на просо.

Крупи

ПРОГРАМА 16



Свіжа паста

Інгредієнти

Інгредієнти	Вага на виході ¹		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	45 мл	50 мл	90 мл
Збиті яйця	3	3	6
Сіль	1 щіпка	0,5 ч. л.	1 ч. л.
Борошно (Т55)	375 г	500 г	750 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Виберіть зазначену програму та натисніть СТАРТ.

Паста

ПРОГРАМА 12



