

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. Číslo vyjadřují, zda mouka obsahuje více či méně otrub, vlákniny, vitamínů, minerálů a oligo-elementů.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ostatní přísady:

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

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

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

Příchutě a bylinky: do chleba mohou být přidávány všechny typy přísad, jen je třeba dávat tyto přísady do nádoby až při zvukovém signálu přístroje, aby nebyly 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 lepkem. Pořádně umyjte nádobu, vařečky a všechny pomůcky dříve, než je použijete při přípravě bezlepkového chleba nebo koláčů. Zkontrolujte, zda používáte bezlepkové droždí.

Premixy nebo směsi

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

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

Možné odlišné výsledky

Různé značky premixů bez lepku mohou dosahovat různých výsledků.

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

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



Příliš tekuté



OK



Příliš suché

Příprava

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

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

Přinášíme několik jednoduchých pravidel a doporučení pro 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.



Příprava kynutého těsta

Těsto

PROG. 11

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

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

Doporučen: Vykynuté těsto můžete skladovat až 48 hodin.





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

Slaný
bezlepkový
chléb

PROG. 1

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 (**) nebo 75 g směsi semínek na chléb (slunečnice, len, prosa, sezam, mák). 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 prosijte všechny ingredience označené (*). Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.

Sladký
bezlepkový
chléb

PROG. 2

Foto s Premix Valpiform.



Čokoládový bochánek

Ingredience

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

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

Sladký
bezlepkový
chléb

PROG. 2

CS

Slaný koláč se šunkou a sýrem

Ingredience

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

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

Bezlepkový
koláč

PROG. 3



BEZLEPKOVÝ



Kaštanový koláč

Ingredience

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

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

Bezlepkový
koláč

PROG. 3



Venkovský chléb

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

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

Celozrnný chléb

PROG. 8

Rychlý celozrnný chléb

PROG. 9

Celozrnný chléb

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

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

Celozrnný chléb

PROG. 8

Rychlý celozrnný chléb

PROG. 9



Lněný chléb z kynutého těsta

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

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

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

Celozrnný chléb

PROG. 8

Rychlý celozrnný chléb

PROG. 9



Mrkvový chléb

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

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

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

Celozrnný chléb

PROG. 8

Rychlý celozrnný chléb

PROG. 9

CS

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



PRO ZDRAVÍ



Žitný chléb

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

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

Žitný chléb

PROG. 10

Volitelné: Těsně před začátkem pečení přidejte koriandr.

54-55



Super rychlý chléb

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

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

Rychlý
základní
bílý chléb

PROG. 5

Brioška

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

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

Volitelné: 1 č.l. pomerančové esence.

Sladký
chléb

PROG. 7



Kugelhopf

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

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

Doporučení: namočte hrozinky na 1 hodinu předem do pálenky.

Sladký
chléb

PROG. 7

Sladký bílý chléb

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



CS

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.
Sól	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



KLASICKÉ

56-57



Pizza

Těsto
PROG. 11

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

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

Čerstvé těstoviny

Těstoviny
PROG. 12

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

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



Mandlový koláč

Koláč
PROG. 13

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

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



Ovesná kaše s celými ovesnými vločkami

Ovesná kaše
PROG. 15

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

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

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

Krupicová kaše z tvrdé pšenice

Ovesná kaše
PROG. 15

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

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



Rýže

Obiloviny
PROG. 16

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

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

Návrh na servírování: místo rýže můžete použít proso.



Pohanka (pohanka obecná)

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

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

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

Obiloviny
PROG. 16



Kompoty a zavařeniny

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.

Džem
PROG. 17



Jogurtovače

Jogurt
PROG. 18

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

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

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

Tekutý jogurt

Pitný jogurt
PROG. 19

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

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

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



Cottage cheese (syr tvarohového typu)

Tvaroh
PROG. 20

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

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

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