

# Tefal®



KNIHA RECEPTŮ | RECEPTOV | SZAKÁCSKÖNYV

PAIN AND TRÉSORS



CZ 3-18  
SK 19-34  
HU 35-49



#### CO JE POTŘEBA VĚDĚT

- Úvod
- O bezpečnostních receptech
- Odměrné jednotky
- Příprava kynutého těsta

4-7



#### BEZLEPKOVÉ

- Chléb se sušenými rajčaty
- Chléb se semínky
- Brioška

- Vídeňský chléb s čokoládou
- Koláč se šunkou a sýrem
- Kaštanový koláč

8-9



#### ZDRAVÉ

- Domácí chléb
- Celozrnný chléb
- Kváskový lněný semínkový chléb

- Žitný chléb
- Chléb bez soli
- Pumprník

10-11



#### TRADIČNÍ RECEPTY

- Rychle pečený chléb
- Brioška
- Medový a mandlový chléb

- Dezertní pečivo
- Kulich

12-13



#### TĚSTOVINY A PEČIVO

- Těsto na pizzu
- Těstoviny
- Mandlový koláč

14



#### VAŘENÉ CEREÁLIE A DŽEMY

- Ovesná kaše
- Krupicová kaše
- Rýžová kaše

- Pohanková kaše
- Džem

15-16



#### MLÉČNÉ VÝROBKY

- Jogurt
- Jogurtový nápoj
- Cottage cheese

17

## Úvod

Přečtěte si pozorně úvodní stránky, protože obsahují důležité informace, které vám pomohou zajistit, že příprava vašich pokrmů dopadne dobře.

**Mouka:** pšeničná mouka je klasifikována na základě množství otrub, které obsahuje, a množství popela (minerální látka, která zůstává po spálení v peci při teplotě 900 °C).

- Bílá hladká mouka výběrová
- Chlebová mouka: mouka pro pečení tmavého a bílého chleba, bělená mouka, pšeničná mouka
- Grahamová mouka
- Celozrnná mouka

Když použijete mouku bohatou na otruby, nebudete mít pěkně vykynutý chléb. Množství vody také hodně závisí na typu mouky. Upozorňujeme, že připravené těsto by mělo být měkké a pružné a nemělo by se držet na okrajích mísy.

**Mouku lze rozdělit do dvou skupin:** mouka pro pečení chleba (lepkavá, např. pšeničná) a jiné (žitná, pohanková, kaštanová atd.), které by se měly použít vedle primární mouky pro pečení chleba (10–50 %).

**Bezlepková mouka:** existuje mnoho druhů bezlepkové mouky. Nejznámější jsou pohanková mouka, quinoa, kukuřičná mouka a kaštanová mouka. Chcete-li získat pružnost lepku, musíte smíchat několik druhů bezlepkové mouky a přidat zahušťovací činidla.

**Zahušťovací činidla:** pro dosažení správné konzistence a napodobení elasticity lepku můžete přidat xanthanovou gumu nebo guarovou gumu.

**Droždí:** jedna z nejdůležitějších ingrediencí při pečení chleba. Existuje několik typů droždí: čerstvé droždí tvarované do malých kostek, aktivní sušené droždí a instantní droždí. Droždí lze zakoupit v oddělení s potřebami pro pečení v každém supermarketu. Používáte-li čerstvé (kostičky) droždí, nezapomeňte je ručně rozdrobit.

Instantní droždí lze též umístit do správného dávkovače na začátku přípravy receptu, aby se zabránilo kontaktu se solí a vodou a tím se dosáhlo co nejlepšího výsledku.

Poměr množství / hmotnost sušeného, čerstvého a tekutého droždí:

Sušené droždí (p.l.)	1	1%	2	2%	3	3%	4	4%	5
Sušené droždí (g)	3	4%	6	7%	9	10%	12	13%	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

Používáte-li čerstvé droždí, vynásobte udávanou hmotnost sušených kvasnic třemi.

**Fermentační droždí:** můžete ho použít místo droždí na pečení. Fermentační droždí je určeno ke zlepšení chuti bílého chleba.

**Látky podporující kynutí:** používejte je pouze při pečení ovocných koláčů a jiných koláčů, nikoliv na pečení chleba.

**Tekutiny:** teplota vody, mouky a prostoru by měla být 60 °C. Měla by se použít voda z kohoutku (18–20 °C), v létě raději chlazená voda.

**Sůl:** velmi důležitá složka při pečení chleba, která by se měla používat opatrně. Sůl by měla být vysoce kvalitní (nejlépe nerafinovaná).

**Cukr:** také usnadňuje proces fermentace a dává vašemu chlebu pěknou zlatou kůru. Stejně jako u soli je důležité použít správné množství cukru a zabránit, aby přišel do styku s droždím.

### Další ingredience:

**Tuky a oleje:** dodávají chlebu měkkost a chuť. Můžete použít všechny druhy tuku a oleje. Pokud přidáte máslo, pak ho nakrájejte na malé kousky a rovnoměrně je rozdělte do těsta.

**Mléko a mléčné výrobky:** tato složka nejen že ovlivňuje konzistenci těsta, ale dodává další chuť. Můžete použít jak čerstvé mléko, tak sušené (práškové) mléko.

**Veje:** obohacují těsto, dodávají mu barvu a měkkou strukturu.

**Ochucovadla a bylinky:** při pečení chleba můžete používat další oblíbené ingredience. Některé z nich lze smíchat v levém dávkovači na začátku přípravy receptu; budou se do mísy ve správný čas automaticky přidávat a nebudou se během hnětení drtit. Pro umístění do dávkovače se doporučují pouze suché ingredience, jako jsou ořechy, zrna, sušené ovoce a čokoládové lupínky. Používání vlhkých nebo lepivých ingrediencí se nedoporučuje, protože se mohou držet víka dávkovače.

Vaše pekárna si poradí s každou fází pečení chleba - od samotného „přístupu“ k pečení. Nemusíte nic dělat, jen asi hodinu počkejte, než chléb vychladne, abyste si ho mohli vychutnat.



## Bezlepkové recepty

### Použití programů:

Pro výrobu bezlepkového pečiva, koláčů a chleba použijte programy č. 1, 2 a 3. **Pro každou z těchto možností je možná pouze jedna volba hmotnosti.**

Bezlepkový chléb je vhodný pro lidi s celiakií (citlivost na lepek), kteří byli upozorněni, že nemůžou konzumovat lepek obsažený v několika typech druhů zrn (pšenice, žito, ječmen, oves, kaštan a špalda).

Je důležité zabezpečit, aby bezlepkové výrobky nepřicházely do styku s běžným chlebem. Pečlivě očistěte lopatky, míchací nádobu a další kuchyňské spotřebiče. Droždí, které používáte, by mělo být také bez lepku.

### Směsi pro bezlepkový chléb

K dispozici jsou speciální směsi pro bezlepkový chléb.

Tyto směsi lze nalézt v supermarketech, ve specializovaných prodejnách a on-line.

### Vyladění výsledků

Ne všechny bezlepkové směsi poskytují stejný výsledek. Proto budete možná muset zkusit recept několikrát, abyste dosáhli co nejlepšího výsledku. **Můžete se pokusit regulovat množství tekutiny v těstě (těsto na koláče by mělo být tenčí než těsto na chléb).**



Příliš řídké



OK



Příliš husté

### Příprava

Zde je několik tipů a pravidel, které vám pomohou připravit ten nejlepší bezlepkový chléb.

Před výrobou bezlepkového chleba zkontrolujte, že žádná z těchto složek neobsahuje lepek (pečlivě si přečtěte etikety na výrobcích).

Vzhledem ke zvláštní konzistenci mouky s nízkým obsahem lepku je nutno ji předem prosít. Navíc byste měli používat stěrky (plastové nebo dřevěné, aby nedošlo k poškrábání povrchu nádoby), protože těsto bez lepku se špatně hněte.

Pokud se další přísady po přidání lepí na strany mísy, měli byste také použít stěrky (plastové nebo dřevěné, aby nedošlo k poškrábání povrchu mísy), abyste je dostali do středu.

Bezlepkový chléb bude hustší a lehčí a nebude „akorát“ jako běžný chléb. Přísady přidávané do bezlepkového chleba neumožní, aby při pečení získal stejnou zlatou kůru.

## Odměrné jednotky

Použijte dvoustrannou lžičku na odměření.

1 tsp

Čajová lžička (č. l.)

1 tbsp

Polévková lžice (p. l.)



## Dávkovač s dvojitou jednotkou na odměření pro různé přísady

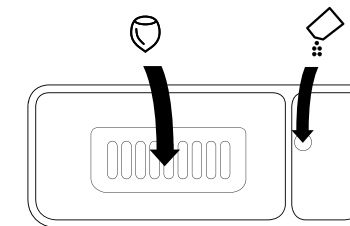
Pomocí dvojitě odměrné jednotky můžete vyzkoušet větší škálu chutí, když vaše pekárna peče.

Umístěte další přísady do levého dávkovače (ořechy, zrna, sušené ovoce nebo čokoládové lupínky atd.) tak, aby se při hnětení nerozdrtily.

Instantní droždí umístěte do pravého dávkovače, abyste se vyhnuli kontaktu se solí a vodou a zajistili ty nejlepší výsledky pečení.

Dávkovač pro další ingredience

Dávkovač na droždí (jenom pro instantní sušené droždí)



## Příprava těsta

Ingredience	500 g
Voda	190 ml
Instantní sušené droždí (2)	č. l.
Pšeničná mouka	320 g
Sůl	č. l.

Dejte do nádoby vodu, mouku a sůl v uvedeném pořadí. Dejte ingredience s označením (2) do příslušného dávkovače. Zastavte program po 29 minutách a nechte těsto 1 hodinu sednout při teplotě 20 °C a poté jej umístěte na 24 hodin do chladničky při teplotě 4 °C.

Tip: Těsto lze uchovat až 48 hodin.

Těsto

PROG. 11





## Chléb se sušenými rajčaty

Ingredience			
Voda 30 °C	380 ml	Bezlepková směs*	340 g
Quinoa rozdrčená v mixéru*	40 g	Sušené bezlepkové droždí (2)	2 č. l.
Olivový olej	40 ml	Sušená rajčata**	100 g
Kukuřičná mouka*	40 g	Sůl	1 č. l.
Provensálské koření	3 č. l.		

Pikantní bezlepkový chléb

PROG. 1

Smíchejte v nádobě ingredience v uvedeném pořadí. Ingredience označené hvězdičkou (\*) by se měly předem smíchat a prosít. Ingredience označené (2) umístěte do příslušného dávkovače. Vyberte správný program, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START. Sušená rajčata trochu vysušte od přebytečného oleje pomocí ubrousku. Jakmile uslyšíte signál, přidejte do nádoby přísady označené (\*\*).



## Vídeňský chléb s čokoládou

Ingredience			
Mléko 30 °C*	280 ml	Bezlepková směs	320 g
Cukr*	2 p. l.	Sůl*	1 č. l.
Rozšlehané vejce*	2	Čokoládové lupínky (1)	100 g
Rozpuštěné máslo*	55 g	Cukr*	7 p. l.
Bezlepkové droždí (2)	2 č. l.		

Sladké bezlepkové pečivo

PROG. 2

Dejte do nádoby ingredience v uvedeném pořadí. Přísady označené (\*) smíchejte předem. Ingredience označené (1) a (2) dejte do příslušných dávkovačů. Vyberte správný program, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.

## Chléb se semínky

Ingredience			
Voda 30 °C	420 ml	Kukuřičné vločky**	15 g
Mouka z hnědé rýže*	40 g	Quinoa rozdrčená v mixéru*	40 g
Sušené bezlepkové droždí (2)	2 č. l.	Sesamová semínka**	35 g
Bezlepková směs*	340 g		
Sůl	1 č. l.		

Pikantní bezlepkový chléb

PROG. 1

Dejte přísady do nádoby v uvedeném pořadí. Ingredience označené hvězdičkou (\*) by se měly předem smíchat a prosít. Smíchejte ingredience označené (\*\*) a přidejte je do nádoby, nebo 75 g směsi semínek na chleba (slunečnicová semena, lněná semena, proso, sezamová semínka nebo mák). Přísady označené (2) umístěte do příslušného dávkovače. Vyberte správný program, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.



## Koláč se šunkou a sýrem

Ingredience			
Mléko 30 °C**	80 ml	Sůl*	1 č. l.
Cukrářský premixový přípravek **	300 g	Plátky oliv bez pecek***	40 g
Rozšlehané vejce*	4	Pepř	1 g
Droždí**	2 č. l.	Kostičky sýru Gruyere***	110 g
Olivový olej*	100 g	Rozpuštěné máslo	20 g
Kostičky šunky***	250 g		

bezlepkový koláč

PROG. 3

Smíchejte ingredience (\*), až vznikne bledá barva; přesuňte do nádoby. Přidejte předem proseť přísady (\*\*). Vyberte správný program, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START. Jakmile uslyšíte signál, přidejte přísady (\*\*).



## Brioška

Ingredience	Směs Schär	Směs Valpiform
Mléko 30 °C*	140 ml	200 ml
Rozšlehaná vejce*	4	4
Sůl*	1 č. l.	1 č. l.
Cukr	90 g	90 g
Rozpuštěné máslo*	140 g	140 g
Bezlepková směs	400 g	400 g
Instantní droždí (2)	2 č. l.	2 č. l.

Sladké bezlepkové pečivo

PROG. 2

Dejte ingredience do nádoby v uvedeném pořadí. Ingredience označené (\*) smíchejte předem. Ingredience označené (2) umístěte do příslušného dávkovače. Vyberte správný program, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.

Foto: chléb z bezlepkové směsi Valpiform



## Kaštanový koláč

Ingredience			
Mléko 30 °C*	20 ml	Vanilka	1 č. l.
Prostředek na kynutí těsta**	2 č. l.	Kaštanová mouka**	165 g
Rozšlehané vejce*	3	Hnědý rum	1 p. l.
Rozpuštěné máslo	100 g	Kukuřičná mouka**	50 g
Sůl*	1 g	Práškový cukr	165 g

bezlepkový koláč

PROG. 3

Smíchejte ingredience označené hvězdičkou (\*), až se směs sjednotí. Ingredience označené (\*\*) by se měly smíchat a prosít předem. Dejte ingredience do nádoby v uvedeném pořadí. Zvolte správný program, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.



## Domácí chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	355 ml
Slunečnicový olej	1,5 p.l.	2 p.l.	2,5 p.l.
Sůl	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Cukr	1,5 č.l.	2 č.l.	2,5 č.l.
Sušené mléko	0,5 p.l.	0,5 p.l.	1 p.l.
Polohrubá mouka	170 g	235 g	310 g
Celozrnná mouka	80 g	110 g	145 g
Celozrnná žitná mouka	80 g	110 g	145 g
Instantní droždí (2)	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Ingredience označené (2) umístěte do odpovídajícího dávkovače. Vyberte správný program, hmotnost chleba, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.

Celozrnný chléb - rychlé pečení

PROG. 4



## Žitný chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Sůl	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Cukr	10 g	15 g	20 g
Slunečnicový olej	0,5 p.l.	1 p.l.	1,5 p.l.
Slad	1,5 p.l.	2 p.l.	2,5 p.l.
Polohrubá mouka	75 g	110 g	145 g
Žitná mouka	140 g	210 g	280 g
Kakaový prášek	10 g	15 g	20 g
Instantní droždí (2)	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Mletá semínka koriandru	0,5 č.l.	0,5 č.l.	1 č.l.

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Ingredience označené (2) dejte do odpovídajícího dávkovače. Vyberte správný program, hmotnost chleba, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START. Podle chuti: přidejte do zásobníku koriandrová semena před pečením.

Žitný chléb

PROG. 8

## Celozrnný chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	205 ml	270 ml	355 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.
Polohrubá mouka	130 g	180 g	240 g
Celozrnná mouka	200 g	270 g	360 g
Instantní droždí (2)	1 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Ingredience označené (2) umístěte do odpovídajícího dávkovače. Vyberte správný program, hmotnost chleba, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.

Celozrnný chléb - rychlé pečení

PROG. 4



## Chléb bez soli

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	365 ml
Polohrubá mouka	350 g	480 g	620 g
Instantní droždí (2)	0,5 č.l.	1 č.l.	1 č.l.
Sezamová semena (1)	50 g	75 g	100 g

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Ingredience označené (1) a (2) dejte do odpovídajícího dávkovače. Vyberte správný program, hmotnost chleba, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.

Chléb bez soli

PROG. 6



## Kváskový lněný semínkový chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	170 ml	255 ml	340 ml
Fermentované těsto (viz str. 8)	75 g	115 g	150 g
Instantní droždí (2)	3/4 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Polohrubá mouka	260 g	390 g	520 g
Bílé 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

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Ingredience označené (2) dejte do odpovídajícího dávkovače. Vyberte správný program, hmotnost chleba, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.

Tip: tento chléb se dobře hodí k omáčkám, zvěřině a bílému masu.

Celozrnný chléb - rychlé pečení

PROG. 4



## Pumpníkl

Ingredience	1000 g	
Žitná mouka	350 g	Cukr 75 g
Med	20 g	Sůl 1 č.l.
Hladká výběrová mouka	150 g	Rostlinný olej 60 g
Předkvašené těsto	100 g (50 g žitné mouky, 50 g teplé vody a 3 g droždí)	Voda 310 g
Slad	250 g (150 g sladové mouky a 100 g vroucí vody)	Extrakt z kvasu 10 g
Sušené droždí (2)	2 č.l.	Mletý koriandr 10 g
Koriandrová semena na posypání		

Předkvašené těsto: den před pečením chleba smíchejte žitnou mouku, teplou vodu a droždí. Po 3 hodinách dejte do lednice. Přidejte do formy následující ingredience v uvedeném pořadí: voda, olej, med a předkvašené těsto. Pak přidejte droždí, sůl, kvasový extrakt, slad, mletý koriandr, cukr a mouku. Umístěte formu do pekárně. Zvolte program 8 a požadovanou úroveň hnědnutí kůry a stiskněte tlačítko START. Po hnětní těsta posypeme koriandrem. Po dokončení programu vypněte pekárně, vyjměte formu a vytáhněte hotový výrobek.

Žitný chléb

PROG. 8



## Rychle pečený chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
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.
Sušené mléko	1,5 p.l.	2 p.l.	2,5 p.l.
Polohrubá mouka	325 g	445 g	565 g
Instantní droždí (2)	1,5 č.l.	2,5 č.l.	3 č.l.

Celozrnný  
chléb -  
rychlé  
pečení

PROG. 8

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Ingredience označené (2) dejte do odpovídajícího dávkovače. Vyberte správný program, hmotnost chleba, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.



## Dezertní pečivo

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Studené mléko	155 ml	23 ml	310 ml
Vejce	20 g	30 g	35 g
Instantní droždí (2)	2/3 č.l.	1 č.l.	1 a 1/3 č.l.
Polohrubá mouka	275 g	410 g	550 g
Zeleninová želatina (lepek)	3 g	5 g	7 g
Cukr	20 g	30 g	40 g
Sůl	35 g	55 g	75 g
Máslo	35 g	55 g	75 g

Dezertní  
pečivo

PROG. 10

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Ingredience označené (2) dejte do odpovídajícího dávkovače. Vyberte správný program, hmotnost chleba, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.

## Brioška

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Rozšlehané vejce	75 g	100 g	150 g
Rozpuštěné máslo	165 g	195 g	245 g
Sůl	1 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Cukr	3,5 p.l.	4 p.l.	5 p.l.
Mléko (tekuté)	55 ml	60 ml	80 ml
Polohrubá mouka	280 g	365 g	485 g
Instantní droždí (2)	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.

Dezertní  
pečivo

PROG. 10

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Ingredience označené (2) dejte do odpovídajícího dávkovače. Vyberte správný program, hmotnost chleba, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START. Podle chuti: 1 lžička vody z pomerančových květů.



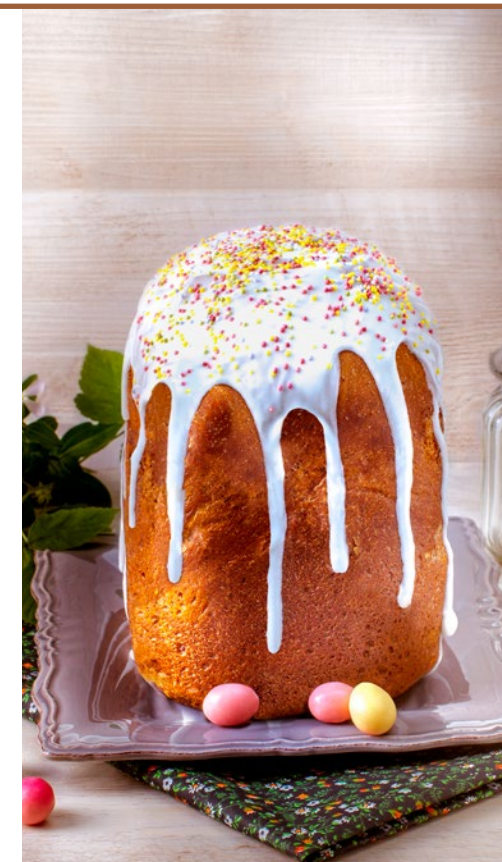
## Kulich

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Rozemleté mandle (1)	20 g	30 g	40 g
Žloutek*	1 (20 g)	2 (40 g)	3 (60 g)
Rozpuštěné máslo**	60 g	90 g	120 g
Vejce*	1 (60 g)	2 (120 g)	2 (120 g)
Sušené droždí (2)	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.
Mléko*	50 ml	75 ml	100 ml
Rozinky (1)	30 g	45 g	60 g
Cukr	40 g	60 g	80 g
Kandované ovoce	10 g	15 g	20 g
Sůl*	0,5 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Práškový cukr	150 g	175 g	200 g
Šafrán*	0,5 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Vanilkový extrakt *	0,5 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Vaječné bílky			
Tmavý rum*	30 ml	40 ml	60 ml
Citronová šťáva	0,5 č.l.	2 č.l.	2 č.l.
Polohrubá mouka**	250 g	370 g	495 g

Dezertní  
pečivo

PROG. 10

V tmavém rumu namočte přes noc rozinky. Než začnete připravovat kulich, vhoďte rozinky do sítka a nechte rum odkapat. Rum dejte stranou. Vyšehejte ingredience označené (\*) spolu se zbytkem rumu v samostatné misce. Nalijte směs do nádoby a doplňte ingredience označené (\*\*) v uvedeném pořadí. Dejte ingredience do nádoby. Ingredience označené (1) a (2) dejte do příslušných dávkovačů. Vyberte správný program, váhu, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START. Vymějte hotový kulich z formy a nechte ho vychladnout na polici.



## Medový a mandlový chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Med	70 g	100 g	135 g
Instantní droždí (2)	0,5 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Polohrubá mouka	225 g	340 g	450 g
Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	0,5 p.l.
Mleté a opečené mandle (1)	70 g	90 g	90 g

Francouzský  
chléb

PROG. 9

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Ingredience označené (1) a (2) dejte do odpovídajícího dávkovače. Vyberte správný program, hmotnost chleba, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.





## Těsto na pizzu

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.
Polohrubá mouka	320 g	480 g	640 g
Instantní droždí (2)	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.

Těsto  
PROG. 11

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Ingredience označené (2) dejte do odpovídajícího dávkovače. Vyberte správný program, hmotnost chleba, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.



## Ovesná kaše

Ingredience	Konečná hmotnost pokrmu 650 g
Mléko	600 ml
Oves	100 g
Sůl nebo cukr	1 č.l.

Cereálie  
PROG. 15

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Vyberte správný program. Zvyšte čas programu na 15 minut, stiskněte tlačítko + a potom stiskněte tlačítko START.

Tip: Pokud dáváte přednost hustším cereáliím, zvyšte dobu vaření o 5 minut. Pro větší chuť přidejte na konci vaření med, skořici, nakrájené meruňky a lískový oříšek.

## Těstoviny

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Rozšlehané vejce	45 ml	50 ml	70 ml
Sůl	150 g	200 g	275 g
Pšeničná mouka	1 špetka	0,5 č.l.	1 č.l.
Voda	375 g	500 g	670 g

Nekvašené  
těsto na  
těstoviny  
PROG. 12

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Zvolte správný program a stiskněte tlačítko START.



## Krupicová kaše

Ingredience	Konečná hmotnost pokrmu 350 g
Mléko	350 ml
Krupice	50 g
Sůl a cukr	1 č.l.

Cereálie  
PROG. 15

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Vyberte správný program. Zvyšte dobu programu na 10 minut, stiskněte tlačítko + a potom stiskněte tlačítko START.



## Mandlový koláč

Ingredience	
Rozšlehané vejce*	200 g
Tmavý rum	3 p.l.
Cukr*	190 g
Mandlový prášek	60 g
Sůl*	1 špetka
Pšeničná mouka neprosetá	210 g
Rozpuštěné máslo	145 g
Prostředek na kynutí	3 č.l.

Koláč  
PROG. 13

Smíchejte všechny ingredience (\*) na rovnoměrnou hmotnost. Dejte všechny ingredience do nádoby v uvedeném pořadí. Vyberte správný program, váhu, nastavte úroveň zbarvení kůrky a stiskněte tlačítko START.



## Rýžová kaše

Ingredience	Konečná hmotnost pokrmu 500 g
Rýže	200 g
Voda	400 ml
Sůl	0,5 č.l.

Zrna  
PROG. 18

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Vyberte správný program. Zvyšte dobu programu na 30 minut, stiskněte tlačítko + a potom stiskněte tlačítko START.

Tip: Místo rýže můžete použít proso.





## Pohanková kaše

Ingredience	Konečná hmotnost pokrmu 540 g
Voda	450 ml
Pohanka	200 g
Sůl	0,5 čl.

Zrna  
PROG. 16

Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby. Vyberte správný program. Zvyšte dobu programu na 30 minut, stiskněte tlačítko + a potom stiskněte tlačítko START.

Tip: Při přidávání ingrediencí přidejte kousek másla a promíchejte, dokud se máslo nerozpustí.



## Jogurt

Ingredience	Konečné množství pokrmu 850 ml
Plnotučné mléko	750 ml
Jogurt	125 g

Jogurt  
PROG. 18

Nalijte ingredience do nádoby pro jogurt a promíchejte, dokud není směs hladká. Umístěte nádobu do hlavní nádoby, předtím odstraňte lopatky. Vyberte patřičný program. Zvyšte dobu programu na 9 hodin, stiskněte tlačítko + a potom stiskněte tlačítko START.

Tip: Prolijte jogurt filtrem, aby byl jemnější. Pro hustší konzistenci prodlužte čas programu na 12 hodin. Uchovávejte jogurt v chladničce se speciálním víčkem. Spotřebujte do 7 dnů.

## Jogurtový nápoj

Ingredience	Konečné množství pokrmu 1 l
Odstředěné mléko	900 ml
Jogurt	125 g
Cukr	3 p.l.

Jogurtový nápoj  
PROG. 19

Nalijte ingredience do nádoby pro jogurt a promíchejte je, dokud není směs hladká. Umístěte nádobu do hlavní nádoby, předtím odstraňte lopatky. Vyberte patřičný program. Zvyšte čas programu na 12 hodin, stiskněte tlačítko + a potom stiskněte tlačítko START.

Tip: Spotřebujte do 7 dnů.



## Džem

Ingredience	
Jahody, broskve, rebarbora nebo meruňky (výběr)	580 g
Cukr	360 g
Citronová šťáva	1
Pektin	15 g

Džem  
PROG. 17

Nakrájejte ovoce. Dejte ingredience v uvedeném pořadí do nádoby a stiskněte tlačítko START.



## Cottage cheese

Ingredience	Konečná hmotnost pokrmu 550 g
Kefír	1,5 l
Česnek	45 ml
Fenykl	1 (125 g)
Sůl	1 špetka

Cottage cheese  
PROG. 20

Smíchejte všechny přísady a nalijte je do nádoby. Vyberte patřičný program. Zvyšte čas programu na 3 hodiny, stiskněte tlačítko + a potom stiskněte tlačítko START. Po dokončení programu nechte cottage cheese 1–2 minuty odkapat.

Tip: Přidejte čerstvý mletý česnek. Pro co nejlepší chuť používejte pouze ty nejčerstvější ingredience. Chladný sýr udržujte v uzavřeném obalu v chladu až 3 dny.



	<p><b>ČO TREBA VEDIET</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Úvod</li> <li>• O bezpečnostných receptoch</li> <li>• Meracie jednotky</li> <li>• Príprava kvasnicového cesta</li> </ul>	<p><b>19–23</b></p>
	<p><b>BEZLEPKOVÉ</b></p> <p>Chlieb so sušenými paradajkami Chlieb so semienkami Brioška</p>	<p><b>24–25</b></p> <p>Viedenský chlieb s čokoládou Koláč so šunkou a syrom Gaštanový koláč</p>
	<p><b>ZDRAVÉ</b></p> <p>Domáci chlieb Celozrnný chlieb Chlieb z ľanových semienok</p>	<p><b>26–27</b></p> <p>Ražný chlieb Chlieb bez soli Chlieb pumpernickel</p>
	<p><b>TRADIČNÉ RECEPTY</b></p> <p>Rýchlo pečený chlieb Brioška Medový a mandľový chlieb</p>	<p><b>28–29</b></p> <p>Dezertné pečivo Kulich</p>
	<p><b>CESTOVINY A DEZERTNÉ CHLEBY</b></p> <p>Cesto na pizzu Cestoviny Mandľový koláč</p>	<p><b>30</b></p>
	<p><b>VARENÉ OBILNINY A DŽEM</b></p> <p>Ovsená kaša Krupicová kaša Ryžová kaša</p>	<p><b>31–32</b></p> <p>Pohánková kaša Džem</p>
	<p><b>MLIEČNE VÝROBKY</b></p> <p>Jogurt Jogurt na pitie Tvarohový syr</p>	<p><b>33</b></p>

## Úvod

Prečítajte si pozorne úvodné stránky, pretože obsahujú dôležité informácie, aby sa vaše pokrmy dobre vydarili.

**Múka:** pšeničná múka je klasifikovaná na základe množstva otrúb, ktoré obsahuje, a množstva popola (minerálnej látky, ktorá zostáva po spálení v rúre pri teplote 900 °C).

- Najkvalitnejšia biela patentovaná múka
- Múka na prípravu chleba: múka na pečenie tmavého a bieleho chleba, bielená múka, pšeničná múka
- Mletá pšeničná múka
- Celozrnná pšeničná múka

Chlieb nebudete mať pekne vykysnutý, ak použijete múku bohatú na otruby. Množstvo vody závisí tiež od typu múky. Upozorňujeme, že pripravené cesto by malo byť mäkké a pružné a nelepiť sa na okraje nádoby.

**Múku možno rozdeliť do dvoch skupín:** múka na pečenie chleba (napr. pšeničná) a iné (z raže, pohánky, gaštanu atď.), ktoré by sa mali použiť okrem primárnej múky na pečenie chleba (10–50%).

**Bezlepková múka:** existuje mnoho druhov bezlepkovej múky. Najznámejšie sú pohánková múka, quinoa, kukuričná múka a gaštanová múka. Ak chcete obnoviť pružnosť lepku, musíte zmiešať niekoľko druhov bezlepkovej múky a pridať zahusťovadlá.

**Zahusťovacie činidlá:** na dosiahnutie správnej konzistencie a napodobňovanie elasticity gluténu môžete pridať xantánovú alebo guarovú živicu.

**Kvasnice:** jedna z najdôležitejších prísad pri pečení chleba. Existuje niekoľko typov kvasníc: čerstvé drożdžie tvarované do malých kociek, aktívne suché kvasnice a instantné kvasnice. Kvasnice je možné zakúpiť v sekcii pečiva v každom supermarkete. Ak používate čerstvé (kocky) kvasnice, nezabudnite ich rukou rozdrobiť.

Instantné kvasnice môžete na začiatku prípravy receptúry umiestniť aj do správneho dávkovacieho zariadenia, aby sa zabránilo kontaktu so soľou a vodou, čím sa dosiahne najlepší výsledok.

Pomer množstva / hmotnosti suchých, čerstvých a tekutých kvasníc:

Suché drożdžie (p.l.)	1	1%	2	2%	3	3%	4	4%	5
Suché drożdžie (g)	3	4%	6	7%	9	10%	12	13%	15
Čerstvé drożdžie (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekuté drożdžie (v ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ak použijete čerstvé kvasnice, udávanú hmotnosť suchých kvasníc vynásobte tromi.

**Fermentačné kvasnice:** môžete ich použiť namiesto kvasníc na pečenie. Fermentačné kvasnice sú určené na zlepšenie chuti bieleho chleba.

**Kypriace činidlá:** používajte ich len pri pečení koláčov a zákuskov, ale nie na pečenie chleba.

**Kvapaliny:** teplota vody, múky a priestoru by mala byť 60 °C. Voda by sa mala používať z vodovodu (18–20 °C) a v lete by sa mala použiť chladená voda.

**Soľ:** veľmi dôležitá zložka pri pečení chleba, ktorá sa má používať opatrne. Soľ by mala byť vysoko kvalitná (najlepšie nerafinovaná).

**Cukor:** Uľahčuje aj proces fermentácie a dodá vášmu chlebu peknú zlatú kôru. Rovnako ako je to v prípade soli, je dôležité používať aj správne množstvo cukru a nechať ho reagovať s kvasnicami.

### Ostatné ingrediencie:

**Tuky a oleje:** chlieb mäkký a chutný. Použiť môžete všetky druhy tukov a oleja. Ak pridáte maslo, potom ho nakrájajte na malé kúsky, ktoré rovnomerne rozložíte v celom ceste.

**Mlieko a mliečne výrobky:** táto zložka ovplyvňuje nielen konzistenciu cesta, ale dodáva aj ďalšiu chuť. Môžete použiť čerstvé mlieko aj suché (práškové) mlieko.

**Vajcia:** Obohatte cesto a dajte mu farbu a jemnú štruktúru.

**Aromatické látky a bylinky:** pri pečení chleba môžete použiť ďalšie obľúbené prísady. Niekoľko z nich sa môže zmiešať v ľavom dávkovacom (meracom) zariadení na začiatku prípravy receptúry; do nádoby sa pridávajú automaticky v správnom čase a počas miesenia sa nebudú rozprašovať. Do dávkovača sa odporúča umiestňovať iba suché prísady, ako sú orechy, zrná, suché ovocie a čokoládové lupienky. Používanie vlhkých alebo lepkavých prísad sa neodporúča, pretože sa môžu prilepiť na veko dávkovača.

Váš stroj na chlieb spracováva každú fázu pečenia chleba - od „prístupu“ až po pečenie. Nemusíte nič robiť, iba počkať asi tak hodinu, kým chlieb vychladne, než si ho vychutnáte.



## Bezpečkové recepty

### Použitie programov:

Na výrobu bezpečkových koláčov, koláčov a chleba použijete program č. 1, 2 a 3. **Pri každej z týchto možností je možná iba jedna možnosť váhy.**

Bezpečkový chlieb je vhodný pre ľudí s celiakózou (citlivosť na glutén), ktorým sa odporúča, aby nekonzumovali lepok obsiahnutý v niekoľkých typoch zŕn (pšenica, raž, jačmeň, ovos, gaštan a špalda).

Je dôležité zabrániť tomu, aby sa výrobky bezpečkového pôvodu dostali do kontaktu s bežným chlebom. Čepele (nože), miešaciu misku a ďalšie kuchynské spotrebiče čistite opatrne. Kvasnice, ktoré používate, by mali byť tiež bezpečkové.

### Zmesi pre bezpečkový chlieb

Pre bezpečkový chlieb existujú špeciálne zmesi.

Tieto zmesi nájdete v supermarketoch, špeciálnych obchodoch a online.

### Precíznejšie doladovanie pre lepšie výsledky

Nie všetky zmesi bez lepku poskytujú rovnaký výsledok. Preto možno budete musieť vyskúšať recept niekoľkokrát, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. **Môžete sa pokúsiť pridávať rôzne množstvo tekutiny do cesta (cesto pre koláče by malo byť tenšie ako cesto na chlieb).**



Príliš riedke



OK



Príliš husté

### Príprava

Tu je niekoľko tipov a pravidiel, ktoré vám pomôžu pripraviť najlepší bezpečkový chlieb.

Pred výrobou bezpečkového chleba sa uistite, že žiadna z prísad neobsahuje lepok (pozorne si prečítajte štítky na výrobkoch).

Vzhľadom na špeciálnu konzistenciu múky s nízkym obsahom lepku by sa mala preosievať vopred. Navyše by ste mali použiť špachtľu (plastovú alebo drevenú, aby nedošlo k poškrabaniu povrchu nádoby), pretože bezpečkové cesto nereaguje dobre na otáčanie.

Ak sa ďalšie ingrediencie pri pridávaní lepia na steny nádoby, tiež by ste mali použiť špachtľu (plastovú alebo drevenú, aby nedošlo k poškrabaniu povrchu nádoby) a presunúť ich do stredu.

Bezpečkový chlieb bude hustejší a ľahší a nebude „zapadať“ rovnakým spôsobom ako obyčajný chlieb. Prísady pridávané do bezpečkového chleba neumožňujú pri pečení získať rovnakú zlatú kôru.

## Jednotky merania

Použite obojstrannú odmerku.

1 tsp

Čajová lyžička (č. l.)

1 tbsp

Polievková lyžica (p. l.)



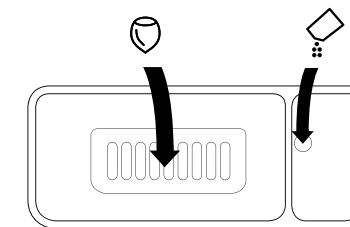
## Dávkovač s dvojitou mierkou pre rôzne prísady

Pomocou dvojitej mierky môžete vyskúšať väčšiu škálu chutí, zatiaľ čo zariadenie robí chlieb nezávisle.

Ďalšie ingrediencie pridávajte do ľavého dávkovača (orechy, zrná, suché ovocie alebo čokoládové lupienky atď.) tak, aby sa počas miesenia nerozdrlili.

Instantné kvasnice vložte do správneho dávkovača, aby ste sa vyhli kontaktu so soľou a vodou a zabezpečili najlepšie výsledky pečenia.

Dávkovač pre ďalšie ingrediencie      Dávkovač kvasníc (len pre instantné suché droždie)



## Príprava cesta

Ingrediencie	500 g
Voda	190 ml
Instantné suché droždie (2)	č. l.
Pšeničná múka	320 g
Soľ	č. l.

Vodu, múku a soľ do nádoby pridávajte v uvedenom poradí. Ingrediencie pod označením (2) pridávajte do príslušného dávkovača. Program po 29 minútach zastavte a cesto nechajte stáť 1 hodinu pri 20 °C a potom ho umiestnite do chladničky na 24 hodín pri teplote 4 °C.

Tip: Cesto môže byť odložené až 48 hodín.

Těsto

PROG. 11





## Chlieb so sušenými paradajkami

Pikantný  
bezlepkový  
chlieb

PROG. 1

Ingrediencie			
Voda 30 °C	380 ml	Bezlepková zmes*	340 g
Quinoa zomletá v mixéri*	40 g	Suché bezlepkové droždie (2)	2 č. l.
Olivový olej	40 ml	Sušené paradajky**	100 g
Kukurická múka*	40 g	Soľ	1 č. l.
Byliny z Provence	3 č. l.		

Ingrediencie zmiešajte v nádobe v uvedenom poradí. Ingrediencie označené hviezdíčkou (\*) by mali byť vopred premiešané a preosiate. Ingrediencie označené (2) pridávajú do príslušného dávkovača. Vyberte správny program, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START. Sušené paradajky trochu osušte tak, že nadbytočný olej utriete utierkou. Po zaznení signálu do nádoby pridajte ingrediencie označené (\*\*).



## Viedenský chlieb s čokoládou

Sladké  
bezlepkové  
pečivo

PROG. 2

Ingrediencie			
Mlieko 30 °C*	280 ml	Bezlepková zmes	320 g
Cukor*	2 p. l.	Soľ*	1 č. l.
Vyšľahané vajcia*	2	Čokoládové lupienky (1)	100 g
Roztopené maslo*	55 g	Cukor*	7 p. l.
Bezlepkové kvasnice (2)	2 č. l.		

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (\*) zmiešajte vopred. Ingrediencie označené (1) a (2) pridávajú do príslušných dávkovačov. Vyberte správny program, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.

## Chlieb so semienkami

Pikantný  
bezlepkový  
chlieb

PROG. 1

Ingrediencie			
Voda 30 °C	420 ml	Kukurická vložka**	15 g
Múka z hnedej ryže*	40 g	Quinoa zomletá v mixéri*	40 g
Suché bezlepkové droždie (2)	2 č. l.	Sesamové semienka**	35 g
Bezlepková zmes*	340 g		
Soľ	1 č. l.		

Ingrediencie zmiešajte v nádobe v uvedenom poradí. Ingrediencie označené hviezdíčkou (\*) by mali byť vopred premiešané a preosiate. Zmiešajte zložky označené (\*\*) a pridajte ich do umývadla alebo 75 g zmesi semien na chlieb (slnečnicové semienka, ľanové semená, proso, sezamové semienka alebo makové semená). Ingrediencie označené (2) pridávajú do príslušného dávkovača. Vyberte správny program, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.



## Koláč so šunkou a syrom

bezlepkový  
koláč

PROG. 3

Ingrediencie			
Mlieko 30 °C**	80 ml	Soľ*	1 č. l.
Cukrovinková premixová zmes**	300 g	Plátky olív bez kôstok***	40 g
Vyšľahané vajcia*	4	Korenie	1 g
Droždie**	2 č. l.	Kocky syru Gruyère***	110 g
Olivový olej*	100 g	Roztopené maslo	20 g
Kocky šunky***	250 g		

Ingrediencie zmiešajte (\*) skôr, než sa objaví bledá farba; preneste do misky. Predtým pridajte preosiate prísady (\*\*). Vyberte správny program, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START. Keď zaznie signál, pridajte prísady (\*\*\*).



## Brioška

Sladké  
bezlepkové  
pečivo

PROG. 2

Ingrediencie	Zmes Schär	Zmes Valpiform
Mlieko 30 °C*	140 ml	200 ml
Vyšľahané vajcia*	4	4
Soľ*	1 č. l.	1 č. l.
Cukor	90 g	90 g
Roztopené maslo*	140 g	140 g
Bezlepková zmes	400 g	400 g
Instantné droždie (2)	2 č. l.	2 č. l.

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (\*) zmiešajte vopred. Ingrediencie označené (2) pridávajú do príslušného dávkovača. Vyberte správny program, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.

Foto: chlieb z bezlepkovej zmesi Valpiform



## Gaštanový koláč

bezlepkový  
koláč

PROG. 3

Ingrediencie			
Mlieko 30 °C*	20 ml	Vanilka	1 č. l.
Kypriace činidlo**	2 č. l.	Gaštanová múka**	165 g
Vyšľahané vajcia*	3	Hnedý rum	1 p. l.
Roztopené maslo	100 g	Kukurická múka**	50 g
Soľ*	1 g	Práškový cukor	165 g

Zmiešajte ingrediencie označené hviezdíčkou (\*) predtým, než sa zmes zjednotí. Ingrediencie označené (\*\*) by sa mali zmiešať vopred a preosiať. Ingrediencie pridávajú do misky v uvedenom poradí. Vyberte správny program, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.



## Domáci chlieb

Ingrediencie	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	355 ml
Slniečnicový olej	1,5 p.l.	2 p.l.	2,5 p.l.
Soľ	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Cukor	1,5 č.l.	2 č.l.	2,5 č.l.
Sušené mlieko	0,5 p.l.	0,5 p.l.	1 p.l.
Viacúčelová múka	170 g	235 g	310 g
Hrubá pšeničná múka	80 g	110 g	145 g
Hrubá ražná múka	80 g	110 g	145 g
Instantné kvasnice (2)	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (2) pridávajú do príslušného dávkovača. Vyberte správny program, hmotnosť chleba, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.

Celozrnný chlieb  
- rýchle pečenie

PROG. 4



## Ražný chlieb

Ingrediencie	500 g	750 g	1000 g
Voda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Soľ	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Cukor	10 g	15 g	20 g
Slniečnicový olej	0,5 p.l.	1 p.l.	1,5 p.l.
Slad	1,5 p.l.	2 p.l.	2,5 p.l.
Viacúčelová múka	75 g	110 g	145 g
Ražná múka	140 g	210 g	280 g
Kakaový prášok	10 g	15 g	20 g
Instantné kvasnice (2)	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Mleté semená koriandra	0,5 č.l.	0,5 č.l.	1 č.l.

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (2) pridávajú do príslušného dávkovača. Vyberte správny program, hmotnosť chleba, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START. Podľa potreby: pred pečením do pekáča pridajte koriandrové semená.

Ražný chlieb

PROG. 8

## Celozrnný chlieb

Ingrediencie	500 g	750 g	1000 g
Voda	205 ml	270 ml	355 ml
Slniečnicový olej	1,5 p.l.	2 p.l.	3 p.l.
Soľ	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Cukor	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.
Viacúčelová múka	130 g	180 g	240 g
Hrubá pšeničná múka	200 g	270 g	360 g
Instantné kvasnice (2)	1 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (2) pridávajú do príslušného dávkovača. Vyberte správny program, hmotnosť chleba, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.

Celozrnný chlieb  
- rýchle pečenie

PROG. 4



## Chlieb bez soli

Ingrediencie	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	365 ml
Viacúčelová múka	350 g	480 g	620 g
Instantné kvasnice (2)	0,5 č.l.	1 č.l.	1 č.l.
Sezamové semená (1)	50 g	75 g	100 g

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (1) a (2) pridávajú do príslušných dávkovačov. Vyberte správny program, hmotnosť chleba, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.

Chlieb bez soli

PROG. 6



## Chlieb z ľanových semienok

Ingrediencie	500 g	750 g	1000 g
Voda	170 ml	255 ml	340 ml
Fermentované cesto (pozri str. 8)	75 g	115 g	150 g
Instantné kvasnice (2)	3/4 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Viacúčelová múka	260 g	390 g	520 g
Biele ľanové semená	20 g	30 g	40 g
Hnedé ľanové semená	20 g	30 g	40 g
Soľ	5 g	7,5 g	10 g

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (2) pridávajú do príslušného dávkovača. Vyberte správny program, hmotnosť chleba, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.

Tip: tento chlieb je vhodný k omáčkovým pokrmom, zverine a bielemu mäsu.

Celozrnný chlieb  
- rýchle pečenie

PROG. 4



## Chlieb pumpernickel

Ingrediencie	1000 g	
Ražná múka	350 g	Cukor 75 g
Med	20 g	Soľ 1 č.l.
Špičková patentová múka	150 g	Zeleninový olej 60 g
Predkvasiť	100 g (50 g ražná múka, 50 g teplej vody a 3 g kvasnice)	Voda 310 g
Slad	250 g (150 g sladovej múky a 100 g vriacej vody)	Extrakt kvasu 10 g
Suché droždie (2)	2 č.l.	Mletý koriander 10 g
Koriandrové semená ako posýпка		

Predkvasiť: deň pred pečením chleba zmiešajte ražnú múku, teplú vodu a kvasnice. Po 3 hodinách vložte do chladničky. Nasledujúce ingrediencie vložte do formy v uvedenom poradí: voda, olej, med a predkvasenie. Potom pridajte droždie, soľ, kvasový extrakt, slad, mletý koriander, cukor a múku. Formu umiestnite do stroja na pečenie. Zvoľte program 8, rovnako ako požadovanú intenzitu zapečenia a stlačte tlačidlo START. Po vymiesení cesta posypeme koriandrom. Po skončení programu stroj na pečenie vypnite, vyberte formu a z nej hotový výrobok.

Ražný chlieb

PROG. 8



## Rýchlo pečený chlieb

Ingrediencie	500 g	750 g	1000 g
Voda (35 °C)	210 ml	285 ml	360 ml
Slniečnicový olej	3 č.l.	1 p.l.	1,5 p.l.
Soľ	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Cukor	2 č.l.	3 č.l.	1 p.l.
Sušené mlieko	1,5 p.l.	2 p.l.	2,5 p.l.
Viacúčelová múka	325 g	445 g	565 g
Instantné kvasnice (2)	1,5 č.l.	2,5 č.l.	3 č.l.

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (2) pridávajú do príslušného dávkovača. Vyberte správny program, hmotnosť chleba, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.

Celozrnný chlieb - rýchle pečenie

PROG. 8



## Dezertné pečivo

Ingrediencie	500 g	750 g	1000 g
Studené mlieko	155 ml	23 ml	310 ml
Vajička	20 g	30 g	35 g
Instantné kvasnice (2)	2/3 č.l.	1 č.l.	1 a 1/3 č.l.
Viacúčelová múka	275 g	410 g	550 g
Zeleninová želatína (lepok)	3 g	5 g	7 g
Cukor	20 g	30 g	40 g
Soľ	35 g	55 g	75 g
Maslo	35 g	55 g	75 g

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (2) pridávajú do príslušného dávkovača. Vyberte správny program, hmotnosť chleba, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.

Dezertné pečivo

PROG. 10

## Brioška

Ingrediencie	500 g	750 g	1000 g
Šľahané vajcia	75 g	100 g	150 g
Roztopené maslo	165 g	195 g	245 g
Soľ	1 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Cukor	3,5 p.l.	4 p.l.	5 p.l.
Mlieko (tekuté)	55 ml	60 ml	80 ml
Viacúčelová múka	280 g	365 g	485 g
Instantné kvasnice (2)	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (2) pridávajú do príslušného dávkovača. Vyberte správny program, hmotnosť chleba, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START. Podľa potreby: 1 čl oranžády.

Dezertné pečivo

PROG. 10



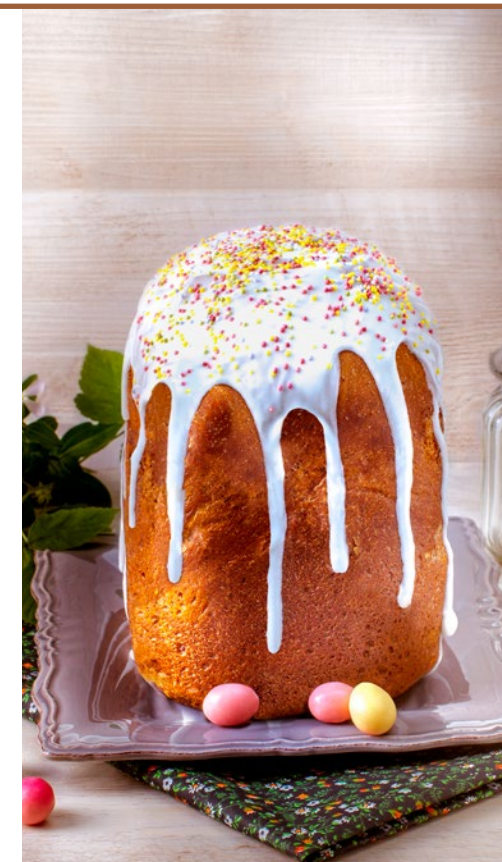
## Kulich

Ingrediencie	500 g	750 g	1000 g
Mleté mandle (1)	20 g	30 g	40 g
Žltok*	1 (20 g)	2 (40 g)	3 (60 g)
Roztopené maslo**	60 g	90 g	120 g
Vajce*	1 (60 g)	2 (120 g)	2 (120 g)
Suché droždie (2)	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.
Mlieko*	50 ml	75 ml	100 ml
Hrozienka (1)	30 g	45 g	60 g
Cukor	40 g	60 g	80 g
Kandizované ovocie	10 g	15 g	20 g
Soľ*	0,5 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Práškový cukor	150 g	175 g	200 g
Šafran*	0,5 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Vanilkový extrakt *	0,5 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Vaječné bielky			
Tmavý rum*	30 ml	40 ml	60 ml
Citronová šťava	0,5 č.l.	2 č.l.	2 č.l.
Viacúčelová múka**	250 g	370 g	495 g

Hrozienka nechajte cez noc nasiaknuť v tmavom rume. Predtým, než začnete kulich pripravovať, hrozienka rozsypte na sitko a nechajte rum odkvapkať. Rum si odložte. Ingrediencie označené (\*) zmiešajte spolu so zvyškom rumu v samostatnej miske. Zmes nalejte do nádoby a pridajte ingrediencie označené (\*\*) v uvedenom poradí. Ingrediencie pridajte do nádoby. Ingrediencie označené (1) a (2) pridávajú do príslušných dávkovačov. Vyberte správny program, hmotnosť, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START. Dokončený kulich vyberte z formy a nechajte ho vychladnúť na podnose.

Dezertné pečivo

PROG. 10



## Medový a mandľový chlieb

Ingrediencie	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Med	70 g	100 g	135 g
Instantné kvasnice (2)	0,5 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Viacúčelová múka	225 g	340 g	450 g
Soľ	3/4 č.l.	1 č.l.	0,5 p.l.
Mleté a pražené mandle (1)	70 g	90 g	90 g

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (1) a (2) pridávajú do príslušných dávkovačov. Vyberte správny program, hmotnosť chleba, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.

Francúzsky chlieb

PROG. 9





## Cesto na pizzu

Ingrediencie	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.
Soľ	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Viacúčelová múka	320 g	480 g	640 g
Instantné kvasnice (2)	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.

Cesto  
PROG. 11

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Ingrediencie označené (2) pridávajú do príslušných dávkovačov. Vyberte správny program, hmotnosť chleba, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.



## Ovsená kaša

Ingrediencie	Konečná hmotnosť jedla 650 g
Mlieko	600 ml
Ovos	100 g
Soľ alebo cukor	1 č.l.

Cereálie  
PROG. 15

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte príslušný program. Tlačidlom + čas zvýšte na 15 minút, a stlačte tlačidlo START.

Tip: Ak dávate prednosť hustejšej forme, čas varenia predĺžte o 5 minút. Pre lepšiu chuť na konci varenia pridajte med, škoricu, marhuľu a nakrájajte orieškovú liesku.

## Cestoviny

Ingrediencie	500 g	750 g	1000 g
Šťahané vajcia	45 ml	50 ml	70 ml
Soľ	150 g	200 g	275 g
Pšeničná múka	1 špetka	0,5 č.l.	1 č.l.
Voda	375 g	500 g	670 g

Nekvasené  
cesto na  
cestoviny  
PROG. 12



Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte správny program a stlačte tlačidlo START.

## Krupicová kaša

Ingrediencie	Konečná hmotnosť jedla 350 g
Mlieko	350 ml
Krupica	50 g
Soľ a cukor	1 č.l.

Cereálie  
PROG. 15

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte príslušný program. Tlačidlom + čas zvýšte na 15 minút, a stlačte tlačidlo START.



## Mandľový koláč

Ingrediencie	
Vyšľahané vajcia*	200 g
Tmavý rum	3 p.l.
Cukor*	190 g
Mandľový prášok	60 g
Soľ*	1 špetka
Nepreosiata pšeničná múka	210 g
Roztopené maslo	145 g
Kypriace činidlo	3 č.l.

Koláč /  
torta  
PROG. 13

Všetky ingrediencie (\*) zmiešajte na jednotnú hmotnosť. Všetky ingrediencie vložte do misky v uvedenom poradí. Vyberte správny program, hmotnosť, nastavte úroveň zapečenia a stlačte tlačidlo START.



## Ryžová kaša

Ingrediencie	Konečná hmotnosť jedla 500 g
Ryža	200 g
Voda	400 ml
Soľ	0,5 č.l.

Obylniny  
PROG. 18

Ingrediencie pridávajú do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte príslušný program. Tlačidlom + čas zvýšte na 30 minút, a stlačte tlačidlo START.

Tip: Zvážte použitie prosa namiesto ryže.



## Pohánková kaša

Ingrediencie	Konečná hmotnosť jedla 540 g
Voda	450 ml
Pohánka	200 g
Soľ	0,5 čl.

Obytniny  
PROG. 16

Ingrediencie pridávajte do nádoby v uvedenom poradí. Vyberte príslušný program. Tlačidlom + čas zvýšte na 30 minút, a stlačte tlačidlo START.

Tip: Keď pridávate ingrediencie, pridajte kúsok masla a premiešajte, kým sa maslo neroztopí.



## Džem

Ingrediencie	
Jahoda, broskyňa, rebarbora alebo marhuľa (podľa výberu)	580 g
Cukor	360 g
Citrónová šťava	1
Pektín	15 g

Džem  
PROG. 17

Ovocie pokrájajte. Ingrediencie pridávajte do nádoby v uvedenom poradí a stlačte tlačidlo START.



## Jogurt na pitie

Ingrediencie	Konečná hmotnosť jedla 1 l
Odstredené mlieko	900 ml
Jogurt	125 g
Cukor	3 p.l.

Jogurt na pitie  
PROG. 19

Ingrediencie pridajte do komory pre jogurt a rovnomerne vymiešajte. Odstráňte čepele (nože) a komoru umiestnite do misky. Vyberte príslušný program. Tlačidlom + čas zvýšte na 12 hodín, a stlačte tlačidlo START.

Tip: Spotrebujte do 7 dní.



## Jogurt

Ingrediencie	Konečná hmotnosť jedla 850 ml
Plnotučné mlieko	750 ml
Jogurt	125 g

Jogurt  
PROG. 18

Ingrediencie pridajte do komory pre jogurt a rovnomerne vymiešajte. Odstráňte čepele (nože) a komoru umiestnite do misky. Vyberte príslušný program. Tlačidlom + čas zvýšte na 9 hodín, a stlačte tlačidlo START.

Tip: Aby bol jogurt jemnejší, prepasírujte ho cez sitko filtra. Ak chcete jogurt hustejší, čas programu predĺžte na 12 hodín. Jogurt dajte do chladničky pod špeciálne veko. Spotrebujte do 7 dní.



## Tvarohový syr

Ingrediencie	Konečná hmotnosť jedla 550 g
Kefír	1,5 l
Cesnak	45 ml
Fenikel	1 (125 g)
Soľ	1 štipka

Tvarohový syr  
PROG. 20

Všetky ingrediencie zmiešajte a dajte do misky. Vyberte príslušný program. Tlačidlom + čas zvýšte na 3 hodiny, a stlačte tlačidlo START. Po ukončení programu produkt vyberte do 1-2 minút.

Tip: Pridajte čerstvý mletý cesnak. Pre najlepšiu chuť používajte iba najčerstvejšie ingrediencie. Tvarohový syr uchovávajte v uzatvorenej nádobe v chladničke najviac 3 dni.



	<p><b>MIT KELL TUDNIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevezetés</li> <li>• A gluténmentes receptekről</li> <li>• Mérési egységek</li> <li>• Élesztős tészta készítése</li> </ul>	<p><b>35–39</b></p>
	<p><b>GLUTÉNMENTES</b></p> <p>Szárított paradicsomos kenyér Magvas kenyér Brioche</p>	<p><b>40–41</b></p> <p>Bécsi kenyér csokoládéval Sonkás-sajtos pite Gesztenyés pite</p>
	<p><b>EGÉSZSÉGES</b></p> <p>Házi kenyér Teljes kiőrlésű kenyér Lenmagos kovászos kenyér</p>	<p><b>42–43</b></p> <p>Rozskenyér Sómentes kenyér Pumpnickel kenyér</p>
	<p><b>HAGYOMÁNYOS RECEPTEK</b></p> <p>Gyorskenyér Briós Francia kenyér</p>	<p><b>44–45</b></p> <p>Péksütemény Kuglóf</p>
	<p><b>TÉSZTÁK ÉS PÉKSÜTEMÉNYEK</b></p> <p>Pizzatészta Tészta Mandulás sütemény</p>	<p><b>46</b></p>
	<p><b>FŐTT GABONÁK ÉS LEKVÁR</b></p> <p>Zabkása Tejbegríz Rizskása</p>	<p><b>47–48</b></p> <p>Hajdinakása Lekvár</p>
	<p><b>TEJTERMÉKEK</b></p> <p>Joghurt Ívoghurt Túró</p>	<p><b>49</b></p>

## Bevezetés

Olvassa el figyelmesen a bevezető oldalakat, ugyanis azok fontos információkat tartalmaznak ahhoz, hogy ételei jól sikerüljenek.

**Liszt:** a búzalisztet korpa- és hamutartalma (az az ásványianyag-tartalom, amely 900°C hőmérsékletű, speciális kemencében történő égetést követően a lisztben marad) alapján osztályozzák.

- Finom fehérliszt
- Kenyérliszt: barna és fehér kenyér sütéséhez használt liszt, fehérített liszt, búzaliszt
- Töretes búzaliszt
- Teljes kiőrlésű búzaliszt

Magas korpatartalmú liszt használatával nem tud szépen megkelt kenyeret sütni. A vízmennyiség szintén nagyban függ a liszt típusától. Jegyezze meg, hogy az elkészített tésztának puhának és rugalmasnak kell lennie, és ne tapadjon a tál széléhez.

**A lisztek két csoportra oszthatjuk:** kenyérsütésre alkalmas lisztek (gluténtartalmú, például búza) és más (rozs, hajdina, gesztenye, stb.), amelyeket a kenyérsütésre alkalmas liszthez adagolhatunk (10-50%).

**Gluténmentes liszt:** a gluténmentes liszt számos fajtája létezik. A legismertebbek a hajdinaliszt, a quinoa, a kukoricadara és a gesztenyeliszt. A glutén rugalmasságát elérendő, többféle gluténmentes lisztet kell kevernie, majd sűrítőanyagot hozzáadnia.

**Sűrítőanyagok:** a megfelelő állag elérése és a glutén rugalmasságának utánpótlása érdekében xantángumit vagy guar gumit adhat a tésztához.

**Élesztő:** a kenyérsütés egyik legfontosabb alapanyaga. Többféle élesztőt ismerünk: kis kockákká formált friss élesztő, aktív szárított élesztő és instant élesztő. Élesztőt bármelyik élelmiszerbolt sütési kellékek részlegén vásárolhatunk. Amennyiben friss (kocka) élesztőt használ, ne felejtse el kézzel összemorzsolni.

Az instant élesztőt szintén a megfelelő mérőedénybe tehetjük a recept elkészítésének kezdetén, ezzel megakadályozva, hogy a sóval vagy vízzel érintkezzen, így biztosítva a legjobb eredményt.

Szárított, friss és folyékony élesztő mennyiségének aránya / súlya:

Szárított élesztő (evőkanál)	1	1%	2	2%	3	3%	4	4%	5
Szárított élesztő (gramm)	3	4%	6	7%	9	10%	12	13%	15
Friss élesztő (gramm)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Folyékony élesztő (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Amennyiben friss élesztőt használ, a szárított élesztő feltüntetett mennyiségét szorozza meg hárommal.

**Erjesztő élesztő:** sütőélesztő helyett használhatja. Az erjesztő élesztő a fehér kenyér ízesebbé tételét szolgálja.

**Térfogatnövelő szerek:** csak gyümölcstorták és más sütemények készítésénél használja, kenyérsütésnél nem szükséges.

**Folyadékok:** a víz, a liszt és a környezet hőmérséklete együtt 60°C legyen. Használjon csapvizet (18-20°C), nyáron pedig hűtött víz javasolt.

**Só:** a kenyérsütés rendkívül fontos összetevője, amelyet használjunk körültekintően. A só legyen jó minőségű (lehetőleg finomítatlan).

**Cukor:** segíti az erjesztési folyamatot, és szép aranszínű kérget kölcsönöz a kenyérnek. A sóhoz hasonlóan, fontos a megfelelő mennyiségű cukor használata, illetve ügyeljünk, hogy ne érintkezzen az élesztővel.

### Egyéb összetevők:

**Zsírok és olajok:** puhává és ízletessé teszik a kenyeret. Mindenféle zsírt és olajat használhat. Ha vajjal dolgozik, vágja apró darabokra, majd oszlassa el egyenletesen a tésztában.

**Tej és tejtermékek:** nem csupán a tészta állagát befolyásolják, hanem plusz ízt is adnak. Friss és szárított tejet (tejport) egyaránt használhat.

**Tojás:** gazdagítja a tésztát, színt és puhaságot kölcsönöz neki.

**Ízesítők és fűszerek:** kenyérsütéskor nyugodtan használhatja kedvenc hozzávalóit. Egyesek közülük a baloldali mérő-adagolóban keverhetők össze a recept elkészítésének elején; majd automatikusan a tálba kerülnek a megfelelő időben, így nem mennek tönkre/zúzódnak össze a dagasztás során. Az adagolóba csak száraz összetevőket, például dióféléket, magokat, aszalt gyümölcsöket és csokoládéforgácsot/darabokat ajánlott tenni. Nedves vagy ragadós alapanyagok használata nem ajánlott, ugyanis ezek az adagoló fedeléhez ragadhatnak.

A kenyérgépző gép a kenyérsütés valamennyi fázisát elvégzi - a kezdetektől magáig a sütésig. Semmit sem kell tennie, mindössze nagyjából egy órát várnia, amíg a kenyér kihűl, mielőtt hozzálát a lakmározáshoz.



## Gluténmentes receptek

### A programok használata:

Gluténmentes sütemények, piték és kenyér sütéséhez használja az 1., 2. és 3. sz. programot. **Eme lehetőségek mindegyike esetében csak egy súly opció lehetséges.**

A gluténmentes kenyér a cöliákiában (gluténérzékenység) szenvedő emberek számára is megfelelő, akiknek azt tanácsolták, hogy ne fogyasszák a különféle gabonákban (búza, rozs, árpa, zab, gesztenye és tönköly) található glutént.

Fontos, hogy a gluténmentes termékek ne kerüljenek kapcsolatba a hagyományos kenyérrel. Gondosan tisztítsa meg a pengéket, a keverőtálat és más konyhai eszközöket. A felhasznált élesztőnek is gluténmentesnek kell lennie.

### Gluténmentes kenyér keverékek

A gluténmentes kenyérhez speciális keverékek állnak rendelkezésre.

Ezek élelmiszerboltokban, speciális üzletekben és online is megvásárolhatók.

### Finomhangolás a jó eredmények érdekében

Nem az összes gluténmentes keverék biztosítja ugyanazt az eredményt. Ezért, egy receptet többször is ki kell próbálnia a legjobb eredmény elérése érdekében. **Próbálja szabályozni a tésztában található folyadék mennyiségét (a sütemények tésztájának hígabbnak kell lennie, mint a kenyérének).**



Túl híg



OK



Túl sűrű

### Elkészítés

Az alábbiakban néhány tippet és szabályt olvashat, amelyek segítenek a legfinomabb gluténmentes kenyér elkészítésében.

Gluténmentes kenyér készítése előtt győződjön meg róla, hogy a hozzávalók egyike sem tartalmaz glutént (figyelmesen olvassa el a termékek címkéit).

Az alacsony gluténtartalmú lisztek speciális állaga miatt sütés előtt szitálja át őket. Emellett, használjon spatulát (műanyagot vagy fából készültet, ezzel elkerülve a tál felületének karcosodását), mivel a gluténmentes tészta nem túl jól reagál a forgatásra/keverésre.

Amennyiben más összetevők a hozzáadáskor a tál szélére tapadnak, szintén spatulával (műanyag vagy fából készült, ezzel elkerülve a tál felületének karcosodását) igazítsa őket középre.

A gluténmentes kenyér sűrűbb és könnyebb lesz, és nem a hagyományos kenyérhez hasonlóan „illeszkedik”. A gluténmentes kenyérhez adott más összetevők miatt a kenyér kérge nem lesz ugyanolyan aranyszínű a sütéskor.

## Mérési egységek

Használjon kétoldalú mérőkanalat.

1 tsp

Teáskanál (tk)

1 tbsp

Evőkanál (ek)



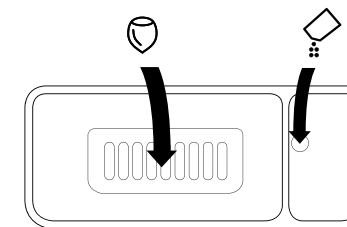
## Dupla mérőegységgel ellátott adagoló a különféle hozzáadott anyagokhoz

A dupla mérőegységet használva többféle ízvariációt kipróbálhat, miközben a készülék ettől függetlenül készíti a kenyeret.

Tegye a további hozzávalókat a bal oldali adagolóba (diófélék, magvak, aszalt gyümölcsök vagy csokoládédarabkák, stb.), hogy azok a dagasztás során ne törjenek össze.

Tegye az instant élesztőt a jobb oldali adagolóba, elkerülve, hogy az sóval és vízzel érintkezzen, a legjobb sütési eredmény elérése érdekében.

Adagoló a kiegészítő hozzávalókhoz Adagoló az élesztőhöz (csak instant szárított élesztőhöz)



## A tészta elkészítése

Hozzávalók	500 g
Víz	190 ml
Instant szárított élesztő (2)	1 tk
Búzaliszt	320 g
Só	1 tk

Tegye a vizet, a lisztet és a sót a tálba a megadott sorrendben. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. 29 perc elteltével állítsa le a programot, majd a tésztát hagyja állni 1 órán át 20°C-on, ezt követően tegye 4°C fokra hűtőbe 24 órára.

Tipp: a tészta 48 óráig tartható el.

A tészta

PROG. 11





## Szárított paradicsomos kenyér

Pikáns  
gluténmentes  
kenyér

PROG. 1

Hozzávalók			
Víz 30 °C	380 ml	Gluténmentes keverék*	340 g
Aprítógépben összetört quinoa*	40 g	Gluténmentes szárított élesztő (2)	2 tk
Olívaolaj	40 ml	Napon szárított paradicsom**	100 g
Kukoricadara*	40 g	Só	1 tk
Provence-i fűszerkeverék	3 tk		

A megadott sorrendben keverje össze a hozzávalókat a tálban. A csillaggal (\*) jelölt összetevőket előbb össze kell keverni és át kell szitálni. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot. Konyhai papírtörlővel itassa le a felesleges olajat a szárított paradicsomról. Miután meghallotta a jelzést, adja a (\*\*) jelű hozzávalókat a tál tartalmához.



## Bécsi kenyér csokoládéval

Gluténmentes  
édes kenyér

PROG. 2

Hozzávalók			
Tej 30 °C*	280 ml	Gluténmentes keverék	320 g
Cukor*	2 ek	Só*	1 tk
Felvert tojás*	2	Csokoládéforgács (1)	100 g
Olvasztott vaj*	55 g	Cukor*	7 ek
Gluténmentes élesztő (2)	2 tk		

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. Előre keverje össze a (\*) jelű hozzávalókat. Tegye az (1) és (2) jelű hozzávalókat az azoknak megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.

## Magvas kenyér

Pikáns  
gluténmentes  
kenyér

PROG. 1

Hozzávalók			
Víz 30 °C	420 ml	Kukoricapehely**	15 g
Barnarizsból készült liszt*	40 g	Aprítógépben összetört quinoa*	40 g
Gluténmentes szárított élesztő (2)	2 tk	Szezámag**	35 g
Gluténmentes keverék*	340 g		
Só	1 tk		

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. A csillaggal (\*) jelölt összetevőket előbb össze kell keverni és át kell szitálni. Keverje össze a (\*\*) jelű hozzávalókat, tegye a tálba, vagy ehelyett 75 g kenyérhez készült magkeverékkel (napraforgómag, lenmag, köles, szezámag vagy mák) is dolgozhat. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.



## Sonkás-sajtos pite

Gluténmentes  
torta

PROG. 3

Hozzávalók			
Tej 30 °C**	80 ml	Só*	1 tk
Cukrászati keverék**	300 g	Mag nélküli szeletelt olívbogyó ***	40 g
Felvert tojás*	4	Bors	1 g
Élesztő**	2 tk	Kockákra vágott Gruyère sajt***	110 g
Olívaolaj*	100 g	Olvasztott vaj	20 g
Kockázott sonka***	250 g		

Mielőtt halvány színűvé válnak, keverje össze a hozzávalókat (\*); tegye a tálba. Előtte adja hozzá az átszitált hozzávalókat (\*\*). Válassza ki a megfelelő programot, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot. Miután meghallja a jelet, adja hozzá a (\*\*\*) jelű hozzávalókat.



## Brioche

Gluténmentes  
édes kenyér

PROG. 2

Hozzávalók		
Tej 30 °C*	Schär Mix	Valpiform Mix
Felvert tojás*	4	4
Só*	1 tk	1 tk
Cukor	90 g	90 g
Olvasztott vaj*	140 g	140 g
Gluténmentes keverék	400 g	400 g
Instant élesztő (2)	2 tk	2 tk

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. Előre keverje össze a (\*) jelű hozzávalókat. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.

Fotó: Valpiform gluténmentes kenyér



## Gesztenyés pite

Gluténmentes  
torta

PROG. 3

Hozzávalók			
Tej 30 °C*	20 ml	Vanília	1 tk
Térfogatnövelő szer**	2 tk	Gesztenyeliszt**	165 g
Felvert tojás*	3	Barna rum	1 ek
Olvasztott vaj	100 g	Kukoricadara**	50 g
Só*	1 g	Porcukor	165 g

Keverje össze a (\*) jelű összetevőket, majd hagyja abba a keverést, mielőtt a keverék egyneművé válik. A két csillaggal (\*\*) jelölt összetevőket előbb össze kell keverni és át kell szitálni. A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. Válassza ki a megfelelő programot, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.



## Házi kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	200 ml	270 ml	355 ml
Napraforgóolaj	1,5 ek	2 ek	2,5 ek
Só	1 tk	1,5 tk	2 tk
Cukor	1,5 tk	2 tk	2,5 tk
Tejpor	0,5 ek	0,5 ek	1 ek
Általános liszt	170 g	235 g	310 g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	80 g	110 g	145 g
Teljes kiőrlésű rozsliszt	80 g	110 g	145 g
Instant élesztő (2)	0,5 tk	1 tk	1,5 tk

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, a kenyér súlyát, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.

Teljes kiőrlésű kenyér – gyors sütés

PROG. 4



## Rozskenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	95 ml	140 ml	190 ml
Joghurt	60 g	90 g	230 g
Só	0,5 tk	1 tk	1,5 tk
Cukor	10 g	15 g	20 g
Napraforgóolaj	0,5 ek	1 ek	1,5 ek
Maláta	1,5 ek	2 ek	2,5 ek
Általános liszt	75 g	110 g	145 g
Rozsliszt	140 g	210 g	280 g
Kakaópor	10 g	15 g	20 g
Instant élesztő (2)	1 tk	1,5 tk	2 tk
Őrölt koriander	0,5 tk	0,5 tk	1 tk

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, a kenyér súlyát, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot. Ízlés szerint: tegye a koriandermagot az adagolóba a sütés előtt.

Rozskenyér  
PROG. 8

## Teljes kiőrlésű kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	205 ml	270 ml	355 ml
Napraforgóolaj	1,5 ek	2 ek	3 ek
Só	1 tk	1,5 tk	2 tk
Cukor	1,5 tk	2 tk	3 tk
Általános liszt	130 g	180 g	240 g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	200 g	270 g	360 g
Instant élesztő (2)	1 tk	1 tk	1,5 tk

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, a kenyér súlyát, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.

Teljes kiőrlésű kenyér – gyors sütés

PROG. 4



## Sómentes kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	200 ml	270 ml	365 ml
Általános liszt	350 g	480 g	620 g
Instant élesztő (2)	0,5 tk	1 tk	1 tk
Szezám (1)	50 g	75 g	100 g

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. Tegye az (1) és (2) jelű hozzávalókat az azoknak megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, a kenyér súlyát, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.

Sómentes kenyér

PROG. 6



## Lenmagos kovászos kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	170 ml	255 ml	340 ml
Kovász (lásd a 8. oldalon)	75 g	115 g	150 g
Instant élesztő (2)	3/4 tk	1 tk	1,5 tk
Általános liszt	260 g	390 g	520 g
Fehér lenmag	20 g	30 g	40 g
Barna lenmag	20 g	30 g	40 g
Só	5 g	7,5 g	10 g

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, a kenyér súlyát, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.

Tipp: ez a kenyér jól illik ragukhoz, vadhúsokhoz és fehér húsokhoz.

Teljes kiőrlésű kenyér – gyors sütés

PROG. 4



## Pumpernickel kenyér

Hozzávalók	1000 g	
Rozsliszt	350 g	Cukor 75 g
Méz	20 g	Só 1 tk
Kiváló minőségű 00 liszt	150 g	Növényi olaj 60 g
Kovász	100 g (50 g rozsliszt, 50 g meleg víz és 3 g élesztő)	Víz 310 g
Maláta	250 g (150 g malátaliszt és 100 g forró víz)	Kvasz kivonat 10 g
Szárított élesztő (2)	2 tk	Őrölt koriander 10 g
Koriander a tetejére		

Kovász: a kenyérsütés előtt egy nappal keverje össze a rozslisztet a meleg vízzel és az élesztővel. 3 óra elteltével tegye a hűtőbe. A megadott sorrendben tegye az alábbi hozzávalókat a tálba: víz, olaj, méz és kovász. Ezt követően adja hozzá az élesztőt, a kvasz kivonatot, malátát, őrölt koriandert, cukrot és a lisztet. Illeszse a tálát a kenyérsütő gépbe. Válassza ki a 8-as programot, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot. Miután a tésztát megdagasztotta, szórja bele a koriandert. A program végeztével kapcsolja ki a kenyérsütőt, vegye ki a tálát, majd fordítsa ki a kész kenyeret.

Rozskenyér  
PROG. 8



## Gyorskenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz (35 °C)	210 ml	285 ml	360 ml
Napraforgóolaj	3 tk	1 ek	1,5 ek
Só	0,5 tk	1 tk	1,5 tk
Cukor	2 tk	3 tk	1 ek
Tejpor	1,5 ek	2 ek	2,5 ek
Általános liszt	325 g	445 g	565 g
Instant élesztő (2)	1,5 tk	2,5 tk	3 tk

Rozskenyér

PROG. 8

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, a kenyér súlyát, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.



## Péksütemény

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Hideg tej	155 ml	23 ml	310 ml
Tojás	20 g	30 g	35 g
Instant élesztő (2)	2/3 tk	1 tk	1 + 1/3 tk
Általános liszt	275 g	410 g	550 g
Növényi zselatin (glutén)	3 g	5 g	7 g
Cukor	20 g	30 g	40 g
Só	35 g	55 g	75 g
Vaj	35 g	55 g	75 g

Péksütemény

PROG. 10

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, a kenyér súlyát, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.

## Briós

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Felvert tojás	75 g	100 g	150 g
Olvasztott vaj	165 g	195 g	245 g
Só	1 tk	1 tk	1,5 tk
Cukor	3,5 ek	4 ek	5 ek
Tej (folyadék)	55 ml	60 ml	80 ml
Általános liszt	280 g	365 g	485 g
Instant élesztő (2)	1,5 tk	2 tk	3 tk

Péksütemény

PROG. 10

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, a kenyér súlyát, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot. Ízlés szerint: 1 tk narancsvirág víz.



## Kuglóf

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Őrölt mandula (1)	20 g	30 g	40 g
Tojássárgája*	1 (20 g)	2 (40 g)	3 (60 g)
Olvasztott vaj**	60 g	90 g	120 g
Tojás*	1 (60 g)	2 (120 g)	2 (120 g)
Száritott élesztő (2)	1,5 tk	2 tk	3 tk
Tej*	50 ml	75 ml	100 ml
Mazsola (1)	30 g	45 g	60 g
Cukor	40 g	60 g	80 g
Kandírozott gyümölcs	10 g	15 g	20 g
Só*	0,5 tk	3/4 tk	1 tk
Porcukor	150 g	175 g	200 g
Sáfrány*	0,5 tk	3/4 tk	1 tk
Vanília kivonat*	0,5 tk	3/4 tk	1 tk
Tojásfehérje			
Sötét rum*	30 ml	40 ml	60 ml
Citromlé	0,5 tk	2 tk	2 tk
Általános liszt**	250 g	370 g	495 g

Péksütemény

PROG. 10

Éjszakára áztassa a mazsolát a rumba. Mielőtt hozzákezd a kuglóf elkészítéséhez, öntse a mazsolát egy szűrőbe, majd várja meg, amíg a rum lecsepeg. Tegye félre a rumot. Egy másik tálban keverje össze a (\*) jelű hozzávalókat a rum maradékával. Öntse a keveréket a tartályba, majd adja hozzá a (\*\*) jelű hozzávalókat a megadott sorrendben. Tegye a hozzávalókat a megjelölt tálba. Tegye az (1) és (2) jelű hozzávalókat az azoknak megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot. Vegye ki a kész kuglófot az edényből, majd rácson hűtse ki.



## Francia kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	140 ml	210 ml	280 ml
Méz	70 g	100 g	135 g
Instant élesztő (2)	0,5 tk	3/4 tk	1 tk
Általános liszt	225 g	340 g	450 g
Só	3/4 tk	1 tk	0,5 tk
Őrölt és pörkölt mandula (1)	70 g	90 g	90 g

Francia kenyér

PROG. 9

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. Tegye az (1) és (2) jelű hozzávalókat az azoknak megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, a kenyér súlyát, állítsa be a barnasági/sültségi fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.





## Pizzatészta

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 tk	1 tk	1,5 tk
Általános liszt	320 g	480 g	640 g
Instant élesztő (2)	0,5 tk	1 tk	1,5 tk

Tészta  
PROG. 11

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. A (2) jelölésű hozzávalókat tegye az ezeknek megfelelő adagolóba. Válassza ki a megfelelő programot, a kenyér súlyát, állítsa be a barnasági/sültési fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.



## Zabkása

Hozzávalók	Az elkészült étel súlya 650 g
Tej	600 ml
Zab	100 g
Só vagy cukor	1 tk

Gabonák  
PROG. 15

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. Válassza ki a megadott programot. Növelje a programidőt 15 percre, a + gomb megnyomásával, majd nyomja meg a START gombot.

Tipp: Ha a sűrűbb kását szereti, növelje a főzési időt 5 perccel. Az ízek fokozása érdekében a főzés végén adjon hozzá mézet, fahéjat, apróra vágott sárgabarackot és hámozottogyorót.

## Tészta

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Felvert tojás	45 ml	50 ml	70 ml
Só	150 g	200 g	275 g
Búzaliszt	1 csipet	0,5 tk	1 tk
Víz	375 g	500 g	670 g

Kovásztalan  
tészta-alap  
PROG. 12

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. Válassza ki a megfelelő programot, majd nyomja meg a START gombot.



## Tejbegríz

Hozzávalók	Az elkészült étel súlya 350 g
Tej	350 ml
Búzadara	50 g
Só és cukor	1 tk

Gabonák  
PROG. 15

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. Válassza ki a megadott programot. Növelje a programidőt 10 percre, a + gomb megnyomásával, majd nyomja meg a START gombot.



## Mandulás sütemény

Hozzávalók	
Felvert tojás*	200 g
Sötét rum	3 ek
Cukor*	190 g
Mandulapor	60 g
Só*	1 csipet
Átszitálatlan búzaliszt	210 g
Olvasztott vaj	145 g
Térfogatnövelő szer	3 tk

Kalács /  
torta  
PROG. 13

Keverje össze az összes (\*) hozzávalót egyenletesen elosztatva. A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. Válassza ki a megfelelő programot, állítsa be a barnasági/sültési fokozatot, majd nyomja meg a START gombot.



## Rizskása

Hozzávalók	Az elkészült étel súlya 500 g
Rizs	200 g
Víz	400 ml
Só	0,5 tk

Gabonafélék  
PROG. 18

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. Válassza ki a megadott programot. Növelje a programidőt 30 percre, a + gomb megnyomásával, majd nyomja meg a START gombot.

Tipp: A rizs helyett kölest is használhat.



## Hajdinakása

Hozzávalók	Az elkészült étel súlya 540 g
Víz	450 ml
Hajdina	200 g
Só	0,5 tk

Gabonafélék  
PROG. 16

A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba. Válassza ki a megadott programot. Növelje a programidőt 30 percre, a + gomb megnyomásával, majd nyomja meg a START gombot.

Tipp: Amikor az étel elkészült, adjon hozzá egy kis darab vaját, majd keverje, amíg az elolvad.



## Joghurt

Hozzávalók	Az elkészült étel mennyisége 850 ml
Teljes tej	750 ml
Joghurt	125 g

Joghurt  
PROG. 18

Öntse a hozzávalókat a joghurttartályba, majd keverje sima keverékké. Tegye a tartályt a tálba, előtte vegye ki a pengéket. Válassza ki a megadott programot. Növelje a programidőt 9 órára, a + gomb megnyomásával, majd nyomja meg a START gombot.

Tipp: A selymesebb állagért szűrje át a joghurtot. Ha sűrűbb állagot szeretne elérni, növelje a programidőt 12 órára. Tárolja hűtőben a joghurtot, speciális fedő alatt. Fogyassza el 7 napon belül.

## Ivójoghurt

Hozzávalók	Az elkészült étel mennyisége 1 l
Sovány tej	900 ml
Joghurt	125 g
Cukor	3 ek

Ivójoghurt  
PROG. 19

Öntse a hozzávalókat a joghurttartályba, majd keverje sima keverékké. Tegye a tartályt a tálba, előtte vegye ki a pengéket. Válassza ki a megadott programot. Növelje a programidőt 12 órára, a + gomb megnyomásával, majd nyomja meg a START gombot.

Tipp: Fogyassza el 7 napon belül.



## Lekvár

Hozzávalók	
Eper, őszibarack, rebarbara vagy sárgabarack (ízlés szerint)	580 g
Cukor	360 g
Citromlé	1
Pektin	15 g

Lekvár  
PROG. 17

Aprítsa fel a gyümölcsöt. A megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba, majd nyomja meg a START gombot.



## Túró

Hozzávalók	Az elkészült étel súlya 550 g
Kefír	1,5 l
Fokhagyma	45 ml
Édeskömény	1 (125 g)
Só	1 csipet

Túró  
PROG. 20

Keverje össze a hozzávalókat, majd öntse a tálba. Válassza ki a megadott programot. Növelje a programidőt 3 órára, a + gomb megnyomásával, majd nyomja meg a START gombot. A program lejártakor 1-2 percen belül szűrje le a túrót.

Tipp: Friss, zúzott fokhagymát adjon hozzá. A legjobb íz érdekében a legfrissebb hozzávalókat használja. A túrót zárt edényben, hűtve tárolja maximum 3 napig.



# Tefal<sup>®</sup>

