

ECG



PCB 538

PEKÁRNA NA CHLEBA

RECEPTY _____

CZ

PEKAČ KRUHA

RECEPTI _____

SI

PEKAČ KRUHA

RECEPTI _____

HR

Bílý chléb.....	4	Francouzský bylinkový chléb.....	20
Chléb s ořechy a rozinkami.....	4	Chléb s pepřem a mandlemi.....	20
Chléb s mákem.....	4	Kukuřičný chléb.....	21
Hrubý bílý chléb.....	5	Dýňový chléb.....	21
Francouzský bílý chléb.....	5	Chléb s ančovičkami.....	21
Italský bílý chléb.....	5	Vinařův bochník.....	22
Ovesný chléb.....	6	Pizza chléb.....	22
Chléb z podmáslí.....	6	Chléb s cuketou.....	23
Sladký chléb.....	6	Chléb se slaninou.....	23
Celozrný chléb.....	6		
Rozinkový chléb.....	7		
Hrubý chléb.....	7		
Cibulový chléb.....	7		
Žitný chléb.....	8		
Bramborový chléb.....	8		
Kváskový chléb.....	8		
Grahamový pšeničný chléb.....	9		
Hrubý tmavý chléb.....	9		
Chléb s jablky a vlaškými ořechy.....	10		
Irský chléb se sodou.....	10		
Banánový chléb s ořechy.....	10		
Kukuřičný chléb.....	11		

HRUBÉ CELOZRNÉ CHLEBY

Sedmizrný chléb.....	11
Bavorský celozrný chléb.....	11
Celozrný chléb s javorovým sirupem.....	12
Celozrný chléb s jogurtem.....	12
Otrubový chléb.....	12
Cereální chléb.....	13
Špaldový chléb.....	13
100% Celozrný pšeničný chléb.....	14
Hnědý chléb.....	14
Čistě pšeničný celozrný chléb.....	14
Pivní bochník.....	15

RŮZNÉ PEKAŘSKÉ POCHOUTKY

Barevný sníadaňový chléb.....	15
Chléb s opilými rozinkami a ořechy.....	15
Jogurtový chléb.....	16
Francouzský medový chléb.....	16
Chléb s čerstvým sýrem.....	16
Chléb Amaretto.....	17
Bylinkový chléb.....	17
Rýžový chléb.....	18
Mrkvový chléb.....	18
Vaječný chléb.....	18
Slunečnicový chléb.....	19
Chléb s fíky a vlaškými ořechy.....	19
Svatební chléb (chléb a sůl).....	19
Bylinkový chléb.....	20

PŘÍPRAVA CHLEBA Z HOTOVÝCH SMĚSÍ

Ciabatta.....	23
Kváskový chléb.....	24
Celozrný žitný chléb.....	24
Hrubý tmavý chléb.....	24
Jemný kváskový cop.....	24
Chléb s vlaškými ořechy a brusinkami.....	24
Skořicový bochánek s rozinkami a ořechy.....	25
Hutný sladký chléb.....	25
Prázdninový chlebiček.....	26
Sendvičový chléb.....	26
Celozrný pšeničný sendvičový chléb.....	26
Francouzské bagety.....	27
Celozrná pizza.....	27
Croissanty.....	27
Koláč ke kávě.....	28
Preclíky.....	28
Kvasnicové rohlíčky.....	29
Otrubové rohlíčky.....	29
Vánoční štola.....	30
Briošky.....	30
Marmeláda.....	31
Jahodový džem.....	31
Džem z bobulovitého ovoce.....	31
Pomerančový džem.....	32

Bílý chléb

CZ

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Hrubá pšeničná mouka	120 g	150 g	200 g
Mouka typu 550	270 g	350 g	500 g
Droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: FRENCH (Toustový)

Chléb s ořechy a rozinkami

Tip: Po zaznění zvukového signálu během druhé fáze hnětení přidejte rozinky a oříšky.

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda nebo mléko	210 ml	275 ml	350 ml
Margarín nebo máslo	25 g	30 g	40 g
Sůl	1/2 lžičky	1/2 lžičky	3/4 lžičky
Cukr	1 lžíce	1 lžíce	2 lžíce
Mouka typu 405	310 g	500 g	650 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček
Rozinky	50 g	75 g	100 g
Sekané vlašské ořechy	30 g	40 g	60 g

Program: RAPID (Sladký)

Pozor: Při použití programu RAPID (Sladký) je chléb opečený jen lehce. Použijte nejnižší dávkování, jinak je objem bochníku příliš velký.

Chléb s mákem

Tip: Před posledním kynutím rychle otevřete víko, potřete povrch těsta trochou vody a posypte mákem. Semínka rukou lehce přitlačte.

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	570 ml
Mouka typu 550	380 g	500 g	670 g
Hrubá kukuřičná mouka	50 g	75 g	130 g
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Celý nebo mletý mák	30 g	50 g	75 g
Strouhaný muškátový oříšek	1 kus	1 kus	2 kusy
Máslo	12 g	15 g	20g
Strouhaný sýr parmezán	1 lžíce	1 lžíce	1,5 lžíce

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Pozor: Při použití programu RAPID (Sladký) je chléb opečený jen lehce. Použijte nejnižší dávkování. Jinak je objem bochníku příliš velký.

Hrubý bílý chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mléko	220 ml	275 ml	350 ml
Margarín nebo máslo	20 g	25 g	30 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Mouka typu 1050	380 g	500 g	650 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Francouzský bílý chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	550 ml
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Rostlinný olej	3/4 lžíce	1 lžíce	1,5 lžíce
Mouka typu 405	390 g	525 g	700 g
Hrubá pšeničná mouka	50 g	75 g	100 g
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Italský bílý chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	570 ml
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Rostlinný olej	3/4 lžíce	1 lžíce	1,5 lžíce
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Mouka typu 550	350 g	475 g	650 g
Hrubá kukuřičná mouka	80 g	100 g	150 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SANDWICH (Sendvič)

Ovesný chléb

CZ

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Margarín nebo máslo	20 g	25 g	30 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1 1/2
Hnědý cukr	1 lžička	1 lžička	1 1/2
Ovesné vločky	120 g	150 g	200 g
Mouka typu 1050	280 g	375 g	550 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Chléb z podmáslí

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Podmáslí	280 ml	375 ml	550 ml
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Mouka typu 1050	380 g	500 g	760 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: FRENCH (Toustový)

Sladký chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Čerstvé mléko	220 ml	275 ml	400 ml
Margarín nebo máslo	20 g	25 g	35 g
Vejce	1	2	4
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Med	1,5 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
Mouka typu 550	380 g	500 g	700 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Pozor: Při použití programu RAPID (Sladký) je chléb opečený jen lehce. Použijte nejnižší dávkování, jinak je objem bochníku příliš velký.

Celozrnný chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Margarín nebo máslo	20 g	25 g	35 g

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Mouka typu 1050	210 g	270 g	380 g
Celozrnná pšeničná mouka	210 g	270 g	380 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Rozinkový chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	210 ml	275 ml	350 ml
Margarín nebo máslo	25 g	30 g	40 g
Sůl	1/2 lžičky	1/2 lžičky	3/4 lžičky
Med	1 lžice	1 lžice	2 lžice
Mouka typu 405	380 g	500 g	650 g
Skořice	3/4 lžičky	3/4 lžičky	1 lžička
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček
Rozinky/sušené ovoce	50 g	75 g	100 g

Program: RAPID (Sladký)

Pozor: Při použití programu RAPID (Sladký) je chléb opečený jen lehce. Použijte nejnižší dávkování, jinak je objem bochníku příliš velký.

Hrubý chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	220 ml	300 ml	450 ml
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Sušžený pšeničný kvásek*	20 g	25 g	40 g
Mouka typu 1050	380 g	500 g	670 g
Cukr	3/4 lžičky	1 lžička	1,5 lžičky
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: FRENCH (Toustový)

* Pšeničný kvásek zlepšuje konzistenci těsta, svěžest a chuť. Je jemnější než žitný kvásek.

Cibulový chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Osmážená cibulka	30 g	50 g	75 g
Mouka typu 1050	400 g	540 g	760 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Žitný chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
Sušený kvásek*	1/2 balíčku	1/2 balíčku	3/4 balíčku
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1/2 lžičky	1/2 lžičky	3/4 lžičky
Žitný slad	7 g	10 g	15 g
Žitná mouka	240 g	300 g	400 g
Mouka typu 1050	150 g	200 g	260 g
Droždí	1 balíček	1 balíček	1,5 balíčku

Program: WHOLE WHEAT (Celozrnný)

Bramborový chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda nebo mléko	220 ml	300 ml	400 ml
Margarín nebo máslo	20 g	25 g	35 g
Vejce	1	1	1
Rozmačkané vařené brambory	120 g	150 g	200 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Mouka typu 1050	430 g	630 g	780 g
Sušené droždí	1 balíček	1 balíček	1,5 balíčku

Program: RAPID (Sladký)

Kváskový chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sušený kvásek*	1/2 balíčku	1/2 balíčku	3/4 balíčku
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
Chlebové koření	1/2 lžičky	1/2 lžičky	1 lžička

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Žitná mouka	190 g	250 g	340 g
Mouka typu 1050	200 g	250 g	340 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	1 balíček	1,5 balíčku

Program: BASIC (Klasik)

*Sušený kvásek je koncentrát a prodává se v sáčcích po 15 g.

Grahamový pšeničný chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	550 ml
Sůl	1 lžička	1 lžička	1 1/2
Máslo nebo margarín	20 g	25 g	30 g
Med	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Ocet	3/4 lžičky	3/4 lžičky	1 lžice
Celozrnná pšeničná mouka	380 g	500 g	700 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	1 balíček	1,5 balíčku

Program: WHOLE WHEAT (Celozrnný)

Hrubý tmavý chléb

Tip: Koření lze přidat celé nebo mleté. Před posledním kynutím rychle otevřete víko, potřete povrch těsta trochou vody a posypte otrubami nebo jáhlami. Rukou je lehce přitlačte.

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
Žitná mouka	130 g	170 g	220 g
Celozrnná pšeničná mouka	130 g	170 g	220 g
Špaldová mouka	170 g	170 g	220 g
Řepný sirup	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Nové koření	1/4 lžičky	1/4 lžičky	1,5 lžičky
Koriandr	1/4 lžičky	1/4 lžičky	1,5 lžičky
Strouhaný muškátový oříšek	3/4 lžičky	1 lžička	2 lžičky
Sůl	1 lžička	1 lžička	1 lžička
Sušený kvásek	1/2 balíčku	1/2 balíčku	3/4 balíčku
Sušené droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Chléb s jablky a vlaškými ořechy

CZ

Vejce	2
Mléko	40 ml
Olej	4 lžíce
Cukr	1 šálek
Okrájená a nastrouhaná jablka	2 šálky
Sekané vlašské ořechy	1 šálek
Univerzální mouka	380 g
Jedlá soda	1 lžička
Prášek do pečiva	1 lžička
Sůl	1/2 lžičky
Muškatový oříšek	1/2 lžičky
Skořice	1/2 lžičky

Program: QUICK (Sprint)

Irský chléb se sodou

Podmáslí	370 ml
Vejce	2
Kmín celý	1 lžíce
Univerzální mouka	500 g
Cukr	1/2 šálku
Jedlá soda	1 lžíce
Sůl	1/2 lžičky
Rozinky	1 šálek

Program: QUICK (Sprint)

Banánový chléb s ořechy

Mléko	250 ml
Olej	4 lžíce
Zralý rozmačkaný banán	2 šálky
Vejce	4
Cukr	1/2 šálku
Hnědý cukr balený	1/2 šálku
Sekané vlašské ořechy	1 šálek
Univerzální mouka	380 g
Jedlá soda	2 lžičky

Sůl	2 lžičky
-----	----------

Program: QUICK (Sprint)

Kukuřičný chléb

Mléko	250 ml
Vejece	4
Olej	1/3 lžičky
Cukr	1/4 šálku
Sůl	1 lžička
Univerzální mouka	300 g
Kukuřičná mouka	120 g
Prášek do pečiva	5 lžiček

Program: QUICK (Sprint)

HRUBÉ CELOZRNNÉ CHLEBY

Sedmizrný chléb

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	360 ml	500 ml	700 ml
Margarín nebo máslo	20 g	30 g	50 g
Sůl	1 lžička	1,5 lžičky	2 lžičky
Cukr	1 lžička	1,5 lžičky	2 lžičky
Ocet	1 lžička	1,5 lžice	2 lžice
Celozrnná mouka	420 g	550 g	750 g
Sedmizrné vločky	150 g	200 g	300 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT (Celozrnný)

Bavorský celozrnný chléb

Tip: Místo kmínu můžete také použít 1/2 čajové lžičky (5 g) koriandru, fenyklu nebo anýzu.

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	220 ml	300 ml	360 ml
Celozrnná pšeničná mouka	300 g	400 g	570 g
Celozrnná žitná mouka	100 g	125 g	150 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Kmín	1 lžice	1 lžice	2 lžice
Středně velký brambor	1 ks	1 ks	1 ks

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
vařený a rozmačkaný	60 g	100 g	150 g
Sušený kvásek	1/2 balíčku	1/2 balíčku	3/4 balíčku
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT (Celozrnný)

Celozrnný chléb s javorovým sirupem

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Margarín nebo máslo	20 g	25 g	35 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Javorový sirup	1 lžíce	1,5 lžíce	2 lžíce
Mouka typu 1050	410 g	540 g	260 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Celozrnný chléb s jogurtem

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda nebo mléko	200 ml	250 ml	300 ml
Jogurt	120 g	150 g	200 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Ocet	3/4 lžíce	3/4 lžíce	1 lžíce
Celozrnná pšeničná mouka	380 g	500 g	700 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Otrubový chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Margarín nebo máslo	25 g	30 g	40 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Pšeničné otruby	50 g	75 g	100 g
Pšeničné klíčky	35 g	50 g	70 g
Pšeničné klíčky	1 lžíce	1 lžíce	1,5 lžíce
Celozrnná pšeničná mouka	300 g	400 g	650 g

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT (Celozrnný)

Cereální chléb

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	340 ml	450 ml	650 ml
Celozrnná pšeničná mouka	135 g	175 g	250 g
Celozrnná žitná mouka	135 g	175 g	250 g
Hrubá žitná mouka	35 g	50 g	70 g
Drcená nezralá špalda	35 g	50 g	70 g
Pohanková mouka	35 g	50 g	70 g
Slunečnicová semínka	25 g	35 g	50 g
Dýňová semínka	25 g	35 g	50 g
Lněné semínko	1 lžíce	1 lžíce	1,5 lžíce
Sesamové semínko	1 lžíce	1 lžíce	1,5 lžíce
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Med	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Sušený kvásek	1/2 balíčku	1/2 balíčku	3/4 balíčku
Sušené droždí	1 balíček	1 balíček	1,5 balíčku

Program: WHOLE WHEAT (Celozrnný)

Špaldový chléb

Tip: Před posledním kynutím rychle otevřete kryt domácí pekárny, navlhčete povrch bochníku teplou vodou, posypte jej špaldou nebo ovesnými vločkami a lehce je rukou přitlačte.

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Podmáslí	300 ml	400 ml	500 ml
Celozrnná špaldová mouka	170 g	230 g	280 g
Celozrnná žitná mouka	135 g	180 g	230 g
Hrubá špaldová mouka	135 g	180 g	180 g
Slunečnicová semínka	50 g	75 g	100 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Sušený kvásek	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

100% Celozrnný pšeničný chléb

CZ

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Med	1 lžička	1 lžička	2 lžičky
Celozrnná pšeničná mouka	410 g	540 g	760 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT (Celozrnný)

Hnědý chléb

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	300 ml	400 ml	450 ml
Celozrnná žitná mouka hrubá	135 g	180 g	180 g
Celozrnná žitná mouka	135 g	180 g	180 g
Celozrnná pšeničná mouka	170 g	230 g	280 g
Černý slad (vyrobený z praženého ječmene); prodává se v potravinách a dodává pečivu tmavou barvu	8 g	10 g	15 g
Slunečnicová semínka	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Tmavý řepný sirup	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT (Celozrnný)

Čistě pšeničný celozrnný chléb

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	550 ml
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Rostlinný olej	1 lžíce	1 lžíce	1,5 lžíce
Med	3/4 lžičky	3/4 lžičky	1 lžička
Řepný sirup	3/4 lžičky	3/4 lžičky	1 lžička
Celozrnná pšeničná mouka	380 g	500 g	760 g
Pravý pšeničný lepek	3/4 lžíce	3/4 lžíce	1 lžíce
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT (Celozrnný)

Pivní bochník

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	150 ml	200 ml	225 ml
Pivo	150 ml	200 ml	225 ml
Celozrnná pšeničná mouka	180 g	230 g	280 g
Pohanková mouka	135 g	180 g	180 g
Celozrnná špaldová mouka	135 g	180 g	180 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Sezamové semínko	35 g	50 g	75 g
Černý (ječný) slad	4 g	5 g	10 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček
Sušený kvásek	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

RŮZNÉ PEKAŘSKÉ POCHOUTKY

Barevný snídaňový chléb

Tip: Křupavé müsli můžete nahradit čokoládovým müsli nebo jiným oblíbeným

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mléko	200 ml	250 ml	330 ml
Mouka typu 405	320 g	425 g	570 g
Cukr	1 lžíce	1 lžíce	2 lžíce
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Sušené, hrubě nasekané švestky	12 g	15 g	20 g
Křupavé müsli	40 g	50 g	75 g
Strouhaný kokos	< 3/4 lžíce	< 3/4 lžíce	< 1 lžíce
Máslo	20 g	25 g	35 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Pozor: Při použití programu RAPID (Sladký) je chléb opečený jen lehce. Použijte nejnižší dávkování, jinak je objem bochníku příliš velký.

Chléb s opilými rozinkami a ořechy

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mléko nebo voda	210 ml	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 lžíce	1 lžíce	2 lžíce
Máslo	25 g	30 g	40 g

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Celozrnná pšeničná mouka	380 g	500 g	650 g
Borovicový med	1,5 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Celá jádra vlašských ořechů*	30 g	40 g	60 g
Rozinky v rumu*	35 g	50 g	75 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Pozor: Při použití programu RAPID (Sladký) je chléb opečený jen lehce. Použijte nejnižší dávkování, jinak je objem bochníku příliš velký.

*Tyto přísady přidejte po prvním zvukovém signálu.

Jogurtový chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda nebo mléko	200 ml	250 ml	300 ml
Jogurt	110 g	150 g	200 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Mouka typu 550	380 g	500 g	700 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Francouzský medový chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	250 ml	325 ml	450 ml
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Olivový olej	1 lžíce	2 lžíce	1,5 lžíce
Med	1,5 lžíce	1,5 lžíce	3/4 lžíce
Mouka typu 405	340 g	450 g	600 g
Hrubá pšeničná mouka	50 g	75 g	100 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Pozor: Při použití programu RAPID (Sladký) je chléb opečený jen lehce. Použijte nejnižší dávkování, jinak je objem bochníku příliš velký.

Chléb s čerstvým sýrem

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda nebo mléko	160 ml	200 ml	250 ml

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Margarín nebo máslo	25 g	30 g	40 g
Celá vejce	1	1	1
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžice	1 lžice	1,5 lžice
Čerstvý hrudkovitý sýr	90 g	125 g	200 g
Mouka typu 550	380 g	500 g	700 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Chléb Amaretto

Tip: Místo mandlových lupínek můžete použít i mandle sekané. Amaretto lze nahradit mlékem nebo vodou.

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mléko nebo voda	160 ml	200 ml	250 ml
Likér Amaretto	50 ml	75 ml	100 ml
Mouka typu 405	380 g	500 g	650 g
Cukr	1 lžice	1 lžice	2 lžice
Sůl	1 lžička	1/2 lžičky	3/4 lžičky
Máslo	25 g	30 g	40 g
Mandlové lupínky	25 g	75 g	100 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Pozor: Při použití programu RAPID (Sladký) je chléb opečený jen lehce. Použijte nejnižší dávkování, jinak je objem bochníku příliš velký.

Bylinkový chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Podmáslí	280 ml	375 ml	550 ml
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Máslo	8 g	10 g	20 g
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Mouka typu 550	380 g	500 g	760 g
Čerstvá, jemně nasekaná petržel nebo směs bylinek	1 lžice	1,5 lžice	2 lžice
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik) (okamžité pečení)

Rýžový chléb

- Uvařte rýži ve větším množství osolené vody a nechte ji zchladnout. Zbytek vody si uschovejte, jak se popsáno níže.
- **Tip:** Rýži můžete místo ve vodě uvařit v mléce.
- Můžete přidat 2–3 lžice rozinek a 1 lžičku skořice.
- Nedoporučujeme péct větší bochník, protože by chléb byl příliš lepivý.

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda po vaření rýže	230 ml	300 ml	350 ml
Mouka typu 405	400 g	540 g	650 g
Kulatozrná rýže – hmotnost surové rýže	350 g	50 g	75 g
Cukr	1,5 lžičky	2 lžičky	3 lžičky
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Mrkvový chléb

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	210 ml	275 ml	350 ml
Máslo	20 g	25 g	30 g
Mouka typu 550	380 g	500 g	650 g
Mrkev nakrájená na drobné kostičky*	40 g	60 g	90 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

* Můžete rovněž místo nakrájené mrkve přidat drť po přípravě mrkvové šťávy v odšťavňovači.

Vaječný chléb

Tip: V odměrce nejprve rozšlehejte vejce a doplňte vodou do požadovaného množství. Chléb ihned upečte a snězte čerstvý.

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Vejce	1	2	4
Doplnit vodou nebo mlékem do	230 ml	275 ml	400 ml
Margarín nebo máslo	20 g	25 g	35 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Mouka typu 550	380 g	500 g	700 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Slunečnicový chléb

Tip: Slunečnicová semínka přidejte po prvním zvukovém signálu. Můžete také použít dýňová semínka. Pokud semínka krátce opražíte na pánvi, bude jejich chuť intenzivnější.

CZ

VELIKOST BOCHNIČKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	550 ml
Máslo	25 g	30 g	40 g
Mouka typu 550	400 g	525 g	700 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Slunečnicová semínka	25 g	35 g	50 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Chléb s fíky a vlašskými ořechy

Tip: Pokud máte čerstvé a ještě nedosušené ořechy, chutná chléb poněkud nahořkle, ale přesto výborně, a skvěle se hodí k mladému vínu.

VELIKOST BOCHNIČKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	550 ml
Mouka typu 1050	190 g	260 g	320 g
Žitná mouka	300 g	400 g	450 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Jemně nasekané sušené fíky	35 g	50 g	60 g
Sekané vlašské ořechy	35 g	50 g	60 g
Med	1 lžička	1,5 lžičky	2 lžičky
Sušený kvásek	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Svatební chléb (chléb a sůl)

Tip: Jakmile je na časovači zobrazen údaj 1:30, vytvořte pomocí keramické misky o průměru 5 cm uprostřed chleba důlek a poté jej upečte. Po zchladnutí upečeného chleba můžete do důlku nasypat sůl. Je to originální dárek ke svatbě, při stěhování nebo jiné příležitosti.

VELIKOST BOCHNIČKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Podmáslí	210 ml	250 ml	330 ml
Voda	120 ml	150 ml	200 ml
Žitná mouka	130 g	175 g	240 g
Celozrnná žitná mouka typu 1700	130 g	175 g	240 g
Mouka typu 550	170 g	225 g	300 g

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Sušený kvásek	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček
Sušené droždí	3/4 balíčku	1 balíček	1,5 balíčku

Program: BASIC (Klasik)

Bylinkový chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
Sušený kvásek	1/2 balíčku	1/2 balíčku	3/4 balíčku
Mouka typu 1150	220 g	300 g	400 g
Mouka typu 1150 2krát stejná	150 g	200 g	260 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Koriandr	1/2 lžičky	1/2 lžičky	3/4 lžičky
Fenykl	1/2 lžičky	1/2 lžičky	3/4 lžičky
Anýz	1/2 lžičky	1/2 lžičky	3/4 lžičky
Sušené droždí		3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Francouzský bylinkový chléb

Tip: Množství přidaného česneku můžete až zčtyřnásobit. Stroužky můžete také nakrájet na tenká kolečka, na másle je lehce osmažit a po zchladnutí přidat do těsta. Tím se zlepší chuť. Sůl můžete také nahradit bylinkovou solí.

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	480 ml
Mouka typu 550	400 g	525 g	700 g
Hrubá pšeničná mouka	50 g	75 g	100 g
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Nasekaná petržel, pažitka a řeřicha	1,5 lžíce	1,5 lžíce	2 lžíce
Jemně rozmačkané stroužky česneku	1,5 lžičky	2 lžičky	3 lžičky
Máslo	12 g	15 g	20 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Chléb s pepřem a mandlemi

Tip: Tento chléb je vhodný k oslavám a výborně chutná se smetanovým sýrem.

Je velmi lehký. Chcete-li si jej připravit hutnější, použijte pouze polovinu uvedeného množství droždí.

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	240 ml	325 ml	450 ml
Mouka typu 550	380 g	500 g	700 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Máslo	12 g	15 g	20 g
Pražené mandlové lupínky	50 g	75 g	100 g
Zelený pepř celý	1 lžice	1 lžice	1,5 lžice
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Kukuřičný chléb

Tip: Těsto je zejména vhodné pro přípravu křupavých vek. Použijte program RAPID (Sladký) + DOUGH (Příprava), vytvarujte vky a upečte je v troubě.

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	230 ml	300 ml	400 ml
Máslo	20 g	25 g	30 g
Mouka typu 550	410 g	540 g	700 g
Hrubá kukuřičná mouka	40 g	60 g	80 g
Jablka se slupkou nakrájená na kostičky	1	1	1
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Dýňový chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	1 kg	1,3 kg
Dýňové pyré*	300 ml	400 ml
Mouka typu 550	500 g	650 g
Sůl	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1,5 lžičky
Máslo	25 g	30 g
Dýňová semínka	50 g	100 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

* Dýňové pyré připravte ze sladkokyselé marinované dýně. Použijte uvedené množství.

Chléb s ančovičkami

Tip: Místo jablek můžete použít jemně nasekanou nakládanou zeleninovou směs. Chléb je obzvláště chutný s bylinkovým máslem a je vhodný k jakémukoliv studenému občerstvení.

VELIKOST BOCHNÍKU	1 kg	1,3 kg
Voda	325 ml	440 ml
Celozrná pšeničná mouka	500 g	700 g
Pšeničná celozrná mouka 2krát	75 g	100 g
Jemně nasekané filety z ančoviček	8	11
Červené jablko se slupkou, zbavené jádra a nakrájené na tenké plátky	1	1 1/2
Olivový olej	1,5 lžice	2 lžice
Sušené droždí	1 balíček	1,5 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Vinařův bochník

VELIKOST BOCHNÍKU	1 kg	1,3 kg
Voda	150 ml	180 ml
Suché bílé víno	150 ml	180 ml
Celozrná pšeničná mouka	400 g	570 g
Celozrná žitná mouka	125 g	150 g
Sůl	1 lžička	1,5 lžičky
Hnědý cukr	1 lžička	1,5 lžičky
Vepřové nebo škvarkové sádlo	20 g	30 g
Jemně nasekané vinné listy	1 lžice	2 lžice
Jemně nasekaný pórek	1 lžice	2 lžice
Vlašské ořechy nasekané nahrubo	2 lžice	3 lžice
Sušený kvásek	1/2 balíčku	3/4 balíčku
Sušené droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: WHOLE WHEAT (Celozrný)

Pizza chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	570 ml
Olivový olej	1 lžice	1 lžice	1 lžice
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Oregano	1,5 lžičky	3/4 lžičky	1 lžička
Sýr parmezán	2 lžice	2,5 lžice	3,5 lžice
Hrubá kukuřičná mouka	75 g	100 g	150 g
Mouka typu 550	360 g	475 g	650 g

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Chléb s cuketou

Tip: Tento chléb je zejména chutný, je-li podáván s olivovým olejem.

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	40 g	50 g	75 g
Pšeničná mouka typu 550	380 g	500 g	750 g
Jemně nasekaná syrová cuketa	240 g	300 g	450 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: BASIC (Klasik)

Chléb se slaninou

Tip: V programu DOUGH (Příprava) si můžete vybrat, zda chcete z těsta připravovat bochník nebo rohlíky. Poprašte chléb moukou a pečte v troubě při 200 °C.

VELIKOST BOCHNÍKU	1 kg	1,3 kg
Podmáslí	350 ml	450 ml
Žitná mouka	300 g	400 g
Pšeničná mouka typu 1050	200 g	260 g
Sůl	1 lžička	1,5 lžičky
Jemně nakrájená prorostlá slanina	75 g	100 g
Sušený kvásek	1/2 balíčku	3/4 balíčku
Sušené droždí	1 balíček	1,5 balíček

Program: BASIC (Klasik)

PŘÍPRAVA CHLEBA Z HOTOVÝCH SMĚSÍ

Připravujete-li chléb z již hotové směsi, použijte program RAPID (Sladký), není-li výrobcem stanoveno jinak.

Ciabatta

Tip: Můžete použít program DOUGH (Příprava), vytvarovat z těsta večky a upéct je v troubě.

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Vlažná voda	220 ml	310 ml	375 ml
Směs na přípravu ciabatty	470 g	625 g	750 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Kváskový chléb

CZ

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Vlažná voda	280 ml	375 ml	450 ml
Směs na přípravu kváskového chleba	450 g	600 g	750 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	1 balíček	1,5 balíčku

Program: BASIC (Klasik)

Celozrnný žitný chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Vlažná voda	300 ml	425 ml	550 ml
Směs na přípravu celozrnného žitného chleba	450 g	600 g	750 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	1 balíček	1,5 balíčku

Program: BASIC (Klasik)

Hrubý tmavý chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Vlažná voda	280 ml	375 ml	450 ml
Směs na přípravu tmavého hrubozrnného chleba	450 g	600 g	750 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	1 balíček	1,5 balíčku

Program: BASIC (Klasik)

Jemný kváskový cop

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Vlažná voda nebo mléko	230 ml	310 ml	375 ml
Směs na přípravu jemného kváskového copu	470 g	625 g	750 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: RAPID (Sladký)

Pozor: Při použití programu RAPID (Sladký) je chléb opečený jen lehce. Použijte nejnižší dávkování, jinak je objem bochníku příliš velký.

Chléb s vlaškými ořechy a brusinkami

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mléko	170 ml	190 ml	220 ml
Vejce	2	3	4
Máslový tuk	4 lžice	5 lžic	6 lžic
Cukr	4 lžice	5 lžic	6 lžic

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sůl	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky
Citronová kůra	3/4 lžičky	1 lžička	1,5 lžičky
Mouka typu 1050	380 g	500 g	620 g
Sušené droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku	3/4 balíčku
Sušené brusinky a sušené třešně	40 g	60 g	75 g
Sekané vlašské ořechy	40 g	60 g	75 g

Program: RAPID (Sladký)

Skořicový bochánek s rozinkami a ořechy

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	250 ml	330 ml	450 ml
Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce
Skořice	3/4 lžičky	1 lžička	1,5 lžičky
Hnědý cukr	1 lžíce	1,3 lžičky	1,5 lžičky
Rozinky	60 g	80 g	110 g
Ořechy	60 g	80 g	110 g
Sůl	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky
Mouka typu 1050	350 g	460 g	580 g
Sušené droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku	3/4 balíčku

Program: RAPID (Sladký)

Hutný sladký chléb

VELIKOST BOCHNÍKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	170 ml	210 ml	270 ml
Vejsce	2	3	4
Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce
Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce
Sůl	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky
Chlebová mouka	350 g	460 g	580 g
Rozinky	50 g	75 g	100 g
Sušené droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku	3/4 balíčku

Program: RAPID (Sladký)

Prázdninový chlebíček

CZ

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	125 ml	150 ml	180 ml
Mléko	160 ml	230 ml	300 ml
Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce
Sůl	2 lžičky	2,5 lžičky	3 lžičky
Cukr	4 lžíce	5 lžic	6 lžic
Mouka typu 1050	350 g	460 g	580 g
Sekané vlašské ořechy	60 g	80 g	110 g
Kandované ovoce	60 g	80 g	110 g
Sušené droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku	3/4 balíčku

Program: RAPID (Sladký)

Sendvičový chléb

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	260 ml	340 ml	460 ml
Margarín nebo máslo	1,5 lžíce	2 lžíce	2,5 lžíce
Sůl	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky
Sušené mléko	1,5 lžíce	2 lžíce	2,5 lžíce
Cukr	3 lžíce	4 lžíce	5 lžic
Mouka typu 1050	380 g	500 g	620 g
Sušené droždí	1/2 balíčku	1/2 balíčku	3/4 balíčku

Program: SANDWICH (Sendvič)

Celozrnný pšeničný sendvičový chléb

VELIKOST BOCHNIKU	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	370 ml	450 ml	570 ml
Celozrnná pšeničná mouka	380 g	500 g	620 g
Sušené mléko	1,5 lžíce	2 lžíce	2,5 lžíce
Sůl	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky
Margarín nebo máslo	1,5 lžíce	2 lžíce	2,5 lžíce
Med	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce
Sušené droždí	3/4 balíčku	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SANDWICH (Sendvič)

Příprava těsta

Těsto si snadno můžete připravit pomocí programu DOUGH (Příprava). Těsto lze dále zpracovat a upéct v troubě. Během druhé hnětací fáze po zaznění zvukového signálu přidejte přísady.

Program přípravy těsta (DOUGH (Příprava)) se neliší podle množství dávky. Uvádíme velikost dávky těsta, jakou lze připravit. Zde je několik receptů:

CZ

Francouzské bagety

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÉ
Voda	375 ml	550 ml
Sušený pšeničný kvásek	25 g	50 g
Sůl	1 lžička	1/2 lžičky
Cukr	1 lžička	1/2 lžičky
Mouka typu 550	552 g	700 g
Hrubá pšeničná mouka	75 g	100 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: DOUGH (Příprava)

- Hotové těsto rozdělte na 2–4 části, vytvarujte dlouhý bochník a nechte 30–40 minut odpočinout. Udělejte na povrchu několik podélných zářezů a vložte bagety do trouby.

Celozrnná pizza

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÉ
Voda	150 ml	225 ml
Sůl	1/2 lžičky	1 lžička
Olivový olej	2 lžice	3 lžice
Celozrnná pšeničná mouka	300 g	450 g
Pšeničné klíčky	1 lžice	1,5 lžice
Sušené droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku

Program: DOUGH (Příprava)

- Rozválejte těsto do kulaté placky a nechte 10 minut odpočinout.
- Potřete povrch pizza omáčkou a rozprostřete libovolnou náplň.
- Pečte 20 minut.

Croissanty

Velikost těsta	14 kusů
Vejce	1
Doplnit vodou nebo mlékem do	225 ml
Máslo	60 g
Sůl	1 lžička
Cukr	2 lžice
Mouka typu 405	400 g
Sušené droždí	3/4 balíčku

Program: DOUGH (Příprava)

- Vyměte těsto z domácí pekárny, prohnětejte, nechte chvíli odpočinout a znovu zpracujte.
- Zakryte těsto a vložte jej na 30 minut do chladničky.
- Vyválejte z těsta obdélník, potřete jej roztaveným máslem (ne do okrajů). Těsto třikrát přeložte (jako dopis). Tento postup třikrát zopakujte.
- Těsto vložte do igelitového sáčku a nejméně na jednu hodinu (nebo i přes noc) jej uložte do chladničky.
- Rozložte těsto do tvaru obdélníku a nakrájejte na 9(18) čtverců. Každý čtverec úhlopříčně rozkrojte.
- Takto vzniklé trojúhelníky srolujte (začínáte od širší strany) a pokládejte je na vymaštěný pečicí plech.
- Potřete rohlíky rozšlehaným vejcem a pečte 20 minut v troubě vyhřáté na 190 °C. Během pečení troubu neotevírejte!

Koláč ke kávě

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÉ
Mléko	170 ml	225 ml
Sůl	1/4 lžičky	1/2 lžičky
Žloutek	1	1
Máslo nebo margarín	10 g	20 g
Mouka typu 550	350 g	450 g
Cukr	35 g	50 g
Sušené droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku

Program: DOUGH (Příprava)

- Vyměte těsto z domácí pekárny a prohnětejte.
- Vyválejte je na kulatý nebo hranatý tvar a přidejte následující náplň:

Rozpuštěné máslo		3 lžíce
Cukr	75 g	100 g
Mletá skořice	1 lžička	1,5 lžičky
Sekané ořechy	60 g	90 g

Cukr na ozdobu podle chuti.

- Potřete těsto máslem.
- Smíchejte cukr, skořici a oříšky v misce a touto směsí posypte máslo.
- Nechte těsto 30 minut odpočívat v teple a poté je upečte.

Preclíky

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÉ
Voda	200 ml	300 ml
Sůl	1/4 lžičky	1/2 lžičky
Mouka typu 405	360 g	540 g
Cukr	1/2 lžičky	3/4 lžičky
Sušené droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku
1 vejce (lehce rozšlehané) na potření		
Hrubozrná sůl na posypání		

Všechny přísady kromě vejce a hrubé soli vložte do domácí pekárny.

Program: DOUGH (Příprava)

- Po zaznění zvukového signálu se na displeji zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko START/STOP.
- Vyhřejte troubu na 230 °C.
- Rozdělte těsto na části a z každého dílu vypracujte dlouhý tenký váleček.
- Tvarujte preclíky a pokládejte na vymaštěný pečicí plech.
- Potřete preclíky rozšlehaným vejcem a posypte solí.
- Pečte preclíky v předehřáté troubě při 200 °C po dobu 12–15 minut.

Kvasnicové rohlíčky

Chcete-li, můžete doprostřed přidat před pečením kousek meruňky.

Po upečení a zchladnutí obalujte v moučkovém cukru.

Rohlíčky	9 kusů	12 kusů
Mléko	100 ml	200 ml
Sůl	3/4 lžičky	1 lžička
Voda	30 ml	45 ml
Máslo	30 g	45 g
Celé vejce	1	1 + 1 žloutek
Mouka typu 405	350 g	450
Cukr	1,5 lžíce	2 lžíce
Sušené droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku

Program: DOUGH (Příprava)

Těsto vytvarujte podle potřeby nebo postupujte jako u skořicových rohlíčků (dánské sladké pečivo).

Náplň

Rozpuštěné máslo nebo margarín	50 g	100 g
Cukr	50 g	100 g
Mletá skořice	1/2 lžičky	3/4 lžičky
Cukr na ozdobu podle chuti.		

- Vyjměte těsto z domácí pekárny a důkladně prohnětejte.
- Na pomoučněné desce vyválejte obdélník a potřete rozpuštěným máslem. Smíchejte cukr a skořici a touto směsí posypte rozetřené máslo.
- Srolujte, postupujte směrem od širší strany. Strany důkladně přehněte.
- Vzniklou rolku nakrájejte na plátky, které pokládejte na pečicí plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
- Nechte asi 40 minut odpočívat.
- Pečte v předehřáté troubě při 190 °C po dobu 25–30 minut.
- Ještě teplé pocukrujte.

Otrubové rohlíčky

Otrubové rohlíčky	9 kusů	12 kusů
Voda	325 ml	430 ml
Sůl	1 lžička	1,5 lžičky

Otrubové rohlíčky	9 kusů	12 kusů
Margarín nebo máslo	30 g	40 g
Čistý lecitinový prášek*	5 g	8 g
Mouka typu 1050	400 g	600 g
Otruby	75 g	100 g
Cukr	1 lžička	1,5 lžičky
Sušené droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: DOUGH (Příprava)

- Po skončení programu těsto vyjměte.
- Prohřejte těsto a tvořte rohlíčky.
- Pečte v předehřáté troubě při 200 °C.

* Čistý lecitinový prášek je přírodní emulgátor, které zlepšuje nakynutí, dodává pečivu lehkost a delší čerstvost.

Vánoční štola

Přísady na vánoční štola o hmotnosti	1 kg
Mléko	125 ml
Rozpuštěné máslo	125 g
Vejce	1
Rum	3 lžíce
Mouka typu 405	500 g
Cukr	100 g
Kandovaná citronová kůra	50 g
Kandovaná pomerančová kůra	25 g
Rozinky	100 g
Sůl	1 kus
Skořice	2 kusy
Sušené droždí	2 balíčky

Program: DOUGH (Příprava)

Vyjměte těsto z domácí pekárny a vložte do formy ve tvaru štoly. Pečte při 180 °C (v horkovzdušné troubě při 160 °C) po dobu přibližně 60–75 minut (pro velké množství).

Briošky

Přísady pro	9 kusů	12 kusů
Vejce	1	2
Doplnit vodou nebo mlékem na	225 ml	300 ml
Margarín nebo máslo	55 g	75 g
Sůl	1/2 lžičky	3/4 lžičky
Cukr	40 g	50 g

Přísady pro	9 kusů	12 kusů
Mouka typu 405	400 g	540 g
Sušené droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: DOUGH (Příprava)

- Vyjměte těsto z domácí pekárny, prohnětejte a rozdělte na díly.
- Z každého dílu vytvořte jednu větší a jednu menší kuličku.
- Větší kuličku vložte do vymazané brioškové formičky. Položte na ni menší kuličku. Nechte nakynout až na dvojnásobek objemu.
- Veřejce smíchejte s trochou cukru, směsí potřete briošky a upečte.

Marmeláda

V domácí pekárně se také snadno připravují džemy a marmelády. I když jste marmeládu nikdy předtím nedělali, stojí za to to vyzkoušet. Můžete se být jisti, že se vám podaří připravit vynikající marmeládu.

Postup:

- Omyjte čerstvé, zralé ovoce. Jablka, hrušky, broskve a jiné ovoce se slupkou nakrájejte.
- Vždy dodržujte doporučená dávkování, protože jsou přesně stanovena pro program přípravy marmelád (JAM). V opačném případě riskujete, že se marmeláda začne vařit příliš brzy, nebo přeteče.
- Ovoce zvažte, nakrájejte na malé kousky (max. 1 cm).
- Přidejte želírovací cukr v poměru 2:1 ke stanovenému množství.
- Nepoužívejte běžný cukr nebo želírovací cukr v poměru 1:1, protože marmeláda by pak nebyla dostatečně hustá.
- Promíchejte ovoce s cukrem a spusťte program, který pracuje zcela automaticky.
- Po 1 hodině a 20 minutách se ozve zvukový signál. Marmeláda je připravena k plnění do sklenic. Sklenice je třeba dobře utěsnit.

Jahodový džem

Čerstvé jahody, omyté a očištěné, nasekané nebo rozmačkané	900 g
Želírovací cukr 2:1	500 g
Citronová šťáva	1 lžíce

- Pomocí plastové stěrky smíchejte všechny ingredience v nádobě domácí pekárny.
- Zvolte program JAM a zapněte.
- Pomocí stěrky odstraňte ze stěn nádoby zbytky cukru.
- Po zaznění zvukového signálu vyjměte pomocí utěrek nádobu z pekárny.
- Naplňte marmeládou sklenice a dobře je uzavřete.

Džem z bobulovitého ovoce

Rozmrzlé bobulovité ovoce	950 g
Želírovací cukr 2:1	500 g
Citronová šťáva	1 lžíce

- Smíchejte všechny ingredience v nádobě domácí pekárny.
- Zvolte program JAM a zapněte.
- Pomocí stěrky odstraňte ze stěn nádoby zbytky cukru.
- Po zaznění zvukového signálu vyjměte pomocí utěrek nádobu z pekárny.
- Naplňte marmeládou sklenice a dobře je uzavřete.

Pomerančový džem

CZ

Oloupaný pomeranč nakrájený na tenké kousky	900 g
Oloupaný citron nakrájený na tenké kousky	100 g
Želírovací cukr 2:1	500 g

- Oloupejte pomeranče a citrony a nakrájejte je na kousky.
- Přidejte cukr a všechny přísady v nádobě promíchejte.
- Zvolte program JAM a zapněte.
- Pomocí plastové stěrky odstraňte ze stěn nádoby zbytky cukru.
- Po zaznění zvukového signálu vyjměte pomocí utěrek nádobu z pekárny.
- Naplňte marmeládou sklenice a dobře je uzavřete.

KAZALO

Bel kruh	34	Francoski zeliščni kruh.....	50
Kruh z orehi in rozinami	34	Kruh s poprom in z mandlji	51
Kruh z makom.....	34	Koruzni kruh	51
Grob bel kruh.....	35	Bučni kruh	51
Francoski bel kruh	35	Kruh s sardinami	52
Italijanski bel kruh	35	Vinarjev hlebček	52
Ovseni kruh	36	Pizza kruh	52
Kruh iz pinjenca	36	Kruh z bučko	53
Sladek kruh	36	Kruh s slanino	53
Polnozrnat kruh	36		
Rozinov kruh	37		
Grob kruh	37		
Čebulni kruh.....	37		
Žitni kruh	38		
Krompirjev kruh	38		
Kvašen kruh	38		
Grahamov kruh	39		
Grob temen kruh	39		
Kruh z jabolki in laškimi orehi	40		
Irski kruh s sodo	40		
Bananin kruh z orehi	40		
Koruzni kruh	41		

GROBI POLNOZRNATI KRUHI

Kruh sedmih zrn.....	41
Bavarski polnozrnat kruh	41
Polnozrnat kruh z javorovim sirupom.....	42
Polnozrnat kruh z jogurtom	42
Otrobov kruh	42
Kruh iz žitaric.....	43
Pirin kruh	43
100% Polnozrnat pšenični kruh	44
Rjav kruh	44
Čisto pšenični polnozrnat kruh	44
Pivski hlebček	45

RAZLIČNE PEKARSKÉ DOBROTE

Barvni kruh za zajtrk.....	45
Kruh s pijanimi rozinami in z orehi.....	45
Jogurtov kruh	46
Francoski medeni kruh	46
Kruh s svežim sirom.....	46
Kruh Amaretto	47
Zeliščni kruh	47
Rižev kruh.....	48
Korenjev kruh	48
Jajčni kruh.....	48
Sončnični kruh.....	49
Kruh s figami in z laškimi orehi.....	49
Praznični kruh (kruh in sol)	49
Zeliščni kruh	50

PRIPRAVA KRUHA IZ ŽE NAREJENIH MEŠANIC

Čabata	54
Kvašen kruh	54
Polnozrnat žitni kruh.....	54
Grob temen kruh	54
Fina kvašena kita	54
Kruh z laškimi orehi in brusnicami.....	55
Cimetov hlebček z rozinami in orehi.....	55
Gost sladki kruh	55
Počitniški kruhek	56
Sendvič kruh	56
Polnozrnat pšenični sendvič kruh.....	56
Francoske bagete	57
Polnozrnata pizza	57
Kroasani	58
Pecivo za h kavi	58
Preste	59
Kvasni rogljički.....	59
Otrobovi rogljički.....	60
Božični kolač.....	60
Pogače	61
Marmelada.....	61
Jagodovi džem.....	61
Džem iz jagodičastega sadja.....	62
Pomarančni džem	62

Bel kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Grobo mleta pšenična moka	120 g	150 g	200 g
Moka tip 550	270 g	350 g	500 g
Kvas	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: FRENCH (Toast)

Kruh z orehi in rozinami

Nasvet: Ko zaslišite zvočni signal med drugo fazo gnetenja, dodajte rozine in orehe.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda ali mleko	210 ml	275 ml	350 ml
Margarina ali maslo	25 g	30 g	40 g
Sol	1/2 žličke	1/2 žličke	3/4 žličke
Sladkor	1 žlica	1 žlica	2 žlici
Moka tip 405	310 g	500 g	650 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža
Rozine	50 g	75 g	100 g
Sesekljani laški orehi	30 g	40 g	60 g

Program: RAPID (Sladek)

Pozor: S programom RAPID (Sladek) se kruh le rahlo speče. Uporabite najmanjše doziranje, drugače bo prostornina hlebca prevelika.

Kruh z makom

Nasvet: Pred zadnjim vzhajanjem na hitro odprite pokrov, premažite površino testa z nekaj vode in posipajte z makom. Semena na rahlo stisnite z roko.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	570 ml
Moka tip 550	380 g	500 g	670 g
Grobo mleta koruzna moka	50 g	75 g	130 g
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Celi ali zmleti mak	30 g	50 g	75 g
Nariban muškadni orešček	1 kos	1 kos	2 kosa
Maslo	12 g	15 g	20g
Nariban sir parmezan	1 žlica	1 žlica	1,5 žlice

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Pozor: S programom RAPID (Sladek) se kruh le rahlo speče. Uporabite najmanjše doziranje. Drugače bo prostornina hlebca prevelika.

SI

Grob bel kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mleko	220 ml	275 ml	350 ml
Margarina ali maslo	20 g	25 g	30 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Moka tip 1050	380 g	500 g	650 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Francoski bel kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	550 ml
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Rastlinsko olje	3/4 žlice	1 žlica	1,5 žlice
Moka tip 405	390 g	525 g	700 g
Grobo mleta pšenična moka	50 g	75 g	100 g
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Italijanski bel kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	570 ml
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Rastlinsko olje	3/4 žlice	1 žlica	1,5 žlice
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Moka tip 550	350 g	475 g	650 g
Grobo mleta koruzna moka	80 g	100 g	150 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: SANDWICH (Sendvič)

Ovseni kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Margarina ali maslo	20 g	25 g	30 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1 1/2
Rjav sladkor	1 žlička	1 žlička	1 1/2
Ovseni kosmiči	120 g	150 g	200 g
Moka tip 1050	280 g	375 g	550 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Kruh iz pinjenca

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Pinjenec	280 ml	375 ml	550 ml
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Moka tip 1050	380 g	500 g	760 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: FRENCH (Toast)

Sladek kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sveže mleko	220 ml	275 ml	400 ml
Margarina ali maslo	20 g	25 g	35 g
Jajce	1	2	4
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Med	1,5 žlice	2 žlici	3 žlici
Moka tip 550	380 g	500 g	700 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Pozor: S programom RAPID (Sladek) se kruh le rahlo speče. Uporabite najmanjše doziranje, drugače bo prostornina hlebca prevelika.

Polnozrnat kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Margarina ali maslo	20 g	25 g	35 g

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Moka tip 1050	210 g	270 g	380 g
Polnozrnata pšenična moka	210 g	270 g	380 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Rozinov kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	210 ml	275 ml	350 ml
Margarina ali maslo	25 g	30 g	40 g
Sol	1/2 žličke	1/2 žličke	3/4 žličke
Med	1 žlica	1 žlica	2 žlici
Moka tip 405	380 g	500 g	650 g
Cimet	3/4 žličke	3/4 žličke	1 žlička
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža
Rozine/suho sadje	50 g	75 g	100 g

Program: RAPID (Sladek)

Pozor: S programom RAPID (Sladek) se kruh le rahlo speče. Uporabite najmanjše doziranje, drugače bo prostornina hlebca prevelika.

Grob kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	220 ml	300 ml	450 ml
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Pšenični kvas v prahu*	20 g	25 g	40 g
Moka tip 1050	380 g	500 g	670 g
Sladkor	3/4 žličke	1 žlička	1,5 žličke
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: FRENCH (Toast)

* Pšenični kvas izboljša konsistenco testa, svežost in okus. Je bolj fin kot pa žitni kvas.

Čebulni kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Pražena čebula	30 g	50 g	75 g
Moka tip 1050	400 g	540 g	760 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Žitni kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
Kvas v prahu*	1/2 embalaže	1/2 embalaže	3/4 embalaže
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1/2 žličke	1/2 žličke	3/4 žličke
Žitni slad	7 g	10 g	15 g
Žitna moka	240 g	300 g	400 g
Moka tip 1050	150 g	200 g	260 g
Kvas	1 embalaža	1 embalaža	1,5 embalaže

Program: WHOLE WHEAT (Polnozrnat)

Krompirjev kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda ali mleko	220 ml	300 ml	400 ml
Margarina ali maslo	20 g	25 g	35 g
Jajce	1	1	1
Zmečkan kuhan krompir	120 g	150 g	200 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Moka tip 1050	430 g	630 g	780 g
Kvas v prahu	1 embalaža	1 embalaža	1,5 embalaže

Program: RAPID (Sladek)

Kvašen kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Kvas v prahu*	1/2 embalaže	1/2 embalaže	3/4 embalaže
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
Začimbe za kruh	1/2 žličke	1/2 žličke	1 žlička

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Žitna moka	190 g	250 g	340 g
Moka tip 1050	200 g	250 g	340 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	1 embalaža	1,5 embalaže

Program: BASIC (Osnoven)

*Kvas v prahu je koncentrat in se prodaja v vrečkah po 15 g.

Grahamov kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	550 ml
Sol	1 žlička	1 žlička	1 1/2
Maslo ali margarina	20 g	25 g	30 g
Med	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Kis	3/4 žličke	3/4 žličke	1 žlica
Polnozrnata pšenična moka	380 g	500 g	700 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	1 embalaža	1,5 embalaže

Program: WHOLE WHEAT (Polnozrnat)

Grob temen kruh

Nasvet: Začimbe se lahko dodajo cele ali pa zmlete. Pred zadnjim vzhajanjem na hitro odprite pokrov, premažite površino testa z nekaj vode in posipajte z otrobi ali s prosom. Na rahlo jih stisnite z roko.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
Žitna moka	130 g	170 g	220 g
Polnozrnata pšenična moka	130 g	170 g	220 g
Pirina moka	170 g	170 g	220 g
Repen sirup	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Novo začimbe	1/4 žličke	1/4 žličke	1,5 žličke
Koriander	1/4 žličke	1/4 žličke	1,5 žličke
Nariban muškadni orešček	3/4 žličke	1 žlička	2 žličke
Sol	1 žlička	1 žlička	1 žlička
Kvas v prahu	1/2 embalaže	1/2 embalaže	3/4 embalaže
Kvas v prahu	1/2 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Kruh z jabolki in laškimi orehi

Jajce	2
Mleko	40 ml
Olje	4 žlice
Sladkor	1 skodelica
Narezana in naribana jabolka	2 skodelici
Sesekljani laški orehi	1 skodelica
Univerzalna moka	380 g
Jedilna sol	1 žlička
Pecilni prašek	1 žlička
Sol	1/2 žličke
Muškatni orešček	1/2 žličke
Čimet	1/2 žličke

Program: QUICK (Sprint)

Irski kruh s sodo

Pinjenec	370 ml
Jajce	2
Cela kumina	1 žlice
Univerzalna moka	500 g
Sladkor	1/2 skodelica
Jedilna sol	1 žlice
Sol	1/2 žličke
Rozine	1 skodelica

Program: QUICK (Sprint)

Bananin kruh z orehi

Mleko	250 ml
Olje	4 žlice
Zrela stisnjena banana	2 skodelici
Jajce	4
Sladkor	1/2 skodelice
Pakiran rjav sladkor	1/2 skodelice
Sesekljani laški orehi	1 skodelica
Univerzalna moka	380 g
Jedilna sol	2 žlički

Sol	2 žlički
-----	----------

Program: QUICK (Sprint)

Koruzni kruh

Mleko	250 ml
Jajce	4
Olje	1/3 žličke
Sladkor	1/4 skodelice
Sol	1 žlička
Univerzalna moka	300 g
Koruzna moka	120 g
Pecilni prašek	5 žličk

Program: QUICK (Sprint)

GROBI POLNOZRNATI KRUHI

Kruh sedmih zrn

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	360 ml	500 ml	700 ml
Margarina ali maslo	20 g	30 g	50 g
Sol	1 žlička	1,5 žličke	2 žlički
Sladkor	1 žlička	1,5 žličke	2 žlički
Kis	1 žlička	1,5 žlice	2 žlici
Polnozrnata moka	420 g	550 g	750 g
Kosmiči sedmih zrn	150 g	200 g	300 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: WHOLE WHEAT (Polnozrnat)

Bavarski polnozrnati kruh

Nasvet: Namesto kumine lahko uporabite tudi 1/2 čajne žličke (5 g) koriandra ali janeža.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	220 ml	300 ml	360 ml
Polnozrnata pšenična moka	300 g	400 g	570 g
Polnozrnata žitna moka	100 g	125 g	150 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Kumina	1 žlica	1 žlica	2 žlici
Srednje velik krompir	1 kom	1 kom	1 kom

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
kuhan in zmečkan	60 g	100 g	150 g
Kvas v prahu	1/2 embalaže	1/2 embalaže	3/4 embalaže
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: WHOLE WHEAT (Polnozrnat)

Polnozrnat kruh z javorovim sirupom

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Margarina ali maslo	20 g	25 g	35 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Javorov sirup	1 žlica	1,5 žlice	2 žlici
Moka tip 1050	410 g	540 g	260 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Polnozrnat kruh z jogurtom

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda ali mleko	200 ml	250 ml	300 ml
Jogurt	120 g	150 g	200 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Kis	3/4 žlice	3/4 žlice	1 žlica
Polnozrnatna pšenična moka	380 g	500 g	700 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Otrobov kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Margarina ali maslo	25 g	30 g	40 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Pšenični otrobi	50 g	75 g	100 g
Pšenični kalčki	35 g	50 g	70 g
Pšenični kalčki	1 žlica	1 žlica	1,5 žlice
Polnozrnatna pšenična moka	300 g	400 g	650 g

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: WHOLE WHEAT (Polnozrnat)

Kruh iz žitaric

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	340 ml	450 ml	650 ml
Polnozrnata pšenična moka	135 g	175 g	250 g
Polnozrnata žitna moka	135 g	175 g	250 g
Groba žitna moka	35 g	50 g	70 g
Zdrobljena nezrela pira	35 g	50 g	70 g
Ajdova moka	35 g	50 g	70 g
Sončnična semena	25 g	35 g	50 g
Bučna semena	25 g	35 g	50 g
Lanena semena	1 žlica	1 žlica	1,5 žlice
Sezamovo seme	1 žlica	1 žlica	1,5 žlice
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Med	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Kvas v prahu	1/2 embalaže	1/2 embalaže	3/4 embalaže
Kvas v prahu	1 embalaža	1 embalaža	1,5 embalaže

Program: WHOLE WHEAT (Polnozrnat)

Pirin kruh

Nasvet: Pred zadnjim vzhajanjem na hitro odprite pokrov pekača kruha, navlažite površino hlebca z vročo vodo, potresite ga s piro ali z ovsenimi kosmiči in narahlo pritisnite z roko.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Pinjenec	300 ml	400 ml	500 ml
Polnozrnata pirina moka	170 g	230 g	280 g
Polnozrnata žitna moka	135 g	180 g	230 g
Grobo pirina moka	135 g	180 g	180 g
Sončnična semena	50 g	75 g	100 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

100% Polnozrnati pšenični kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Med	1 žlička	1 žlička	2 žlički
Polnozrnata pšenična moka	410 g	540 g	760 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: WHOLE WHEAT (Polnozrnat)

Rjav kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	300 ml	400 ml	450 ml
Polnozrnata žitna moka, grobo mleta	135 g	180 g	180 g
Polnozrnata žitna moka	135 g	180 g	180 g
Polnozrnata pšenična moka	170 g	230 g	280 g
Črn slad (izdelan iz praženega ječmena); prodaja se v trgovinah in daje kruhu ter pecivu temno barvo	8 g	10 g	15 g
Sončnična semena	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Temen repen sirup	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: WHOLE WHEAT (Polnozrnat)

Čisto pšenični polnozrnati kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	550 ml
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Rastlinsko olje	1 žlica	1 žlica	1,5 žlice
Med	3/4 žličke	3/4 žličke	1 žlička
Repen sirup	3/4 žličke	3/4 žličke	1 žlička
Polnozrnata pšenična moka	380 g	500 g	760 g
Pravi pšenični gluten	3/4 žlice	3/4 žlice	1 žlice
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: WHOLE WHEAT (Polnozrnat)

Pivski hlebček

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	150 ml	200 ml	225 ml
Pivo	150 ml	200 ml	225 ml
Polnozrnata pšenična moka	180 g	230 g	280 g
Ajdova moka	135 g	180 g	180 g
Polnozrnata pirina moka	135 g	180 g	180 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sezamovo seme	35 g	50 g	75 g
Črn (ječmenov) slad	4 g	5 g	10 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

RAZLIČNE PEKARSKÉ DOBROTE

Barvni kruh za zajtrk

Nasvet: Hrustljavi musli lahko zamenjate s čokoladnimi musli ali z drugimi priljubljenimi

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mleko	200 ml	250 ml	330 ml
Moka tip 405	320 g	425 g	570 g
Sladkor	1 žlica	1 žlica	2 žlici
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Suhe, na grobo narezane slive	12 g	15 g	20 g
Hrustljavi musli	40 g	50 g	75 g
Nariban kokos	< 3/4 žlice	< 3/4 žlice	1 žlica
Maslo	20 g	25 g	35 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Pozor: S programom RAPID (Sladek) se kruh le rahlo speče. Uporabite najmanjše doziranje, drugače bo prostornina hlebca prevelika.

Kruh s pijanimi rozinami in z orehi

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mleko ali voda	210 ml	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 žlica	1 žlica	2 žlici
Maslo	25 g	30 g	40 g

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Polnozrnata pšenična moka	380 g	500 g	650 g
Borovničev med	1,5 žlice	2 žlici	3 žlice
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Cela jedrca laških orehov*	30 g	40 g	60 g
Rozine v rumu*	35 g	50 g	75 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Pozor: S programom RAPID (Sladek) se kruh le rahlo speče. Uporabite najmanjše doziranje, drugače bo prostornina hlebca prevelika.

*Te primese dodajte po prvem zvočnem signalu.

Jogurtov kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda ali mleko	200 ml	250 ml	300 ml
Jogurt	110 g	150 g	200 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Moka tip 550	380 g	500 g	700 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Francoski medeni kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	250 ml	325 ml	450 ml
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Olivno olje	1 žlica	2 žlici	1,5 žlice
Med	1,5 žlice	1,5 žlice	3/4 žlice
Moka tip 405	340 g	450 g	600 g
Grobo mleto pšenična moka	50 g	75 g	100 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Pozor: S programom RAPID (Sladek) se kruh le rahlo speče. Uporabite najmanjše doziranje, drugače bo prostornina hlebca prevelika.

Kruh s svežim sirom

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda ali mleko	160 ml	200 ml	250 ml

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Margarina ali maslo	25 g	30 g	40 g
Celo jajce	1	1	1
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlica	1 žlica	1,5 žlice
Svež kepast sir	90 g	125 g	200 g
Moka tip 550	380 g	500 g	700 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Kruh Amaretto

Nasvet: Namesto mandeljnovih lističev lahko uporabite tudi nasekane mandlje. Amaretto se lahko nadomesti z mlekom ali vodo.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mleko ali voda	160 ml	200 ml	250 ml
Liker Amaretto	50 ml	75 ml	100 ml
Moka tip 405	380 g	500 g	650 g
Sladkor	1 žlica	1 žlica	2 žlici
Sol	1 žlička	1/2 žličke	3/4 žličke
Maslo	25 g	30 g	40 g
Mandeljnovi lističi	25 g	75 g	100 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Pozor: S programom RAPID (Sladek) se kruh le rahlo speče. Uporabite najmanjše doziranje, drugače bo prostornina hlebca prevelika.

Zeliščni kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Pinjenec	280 ml	375 ml	550 ml
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Maslo	8 g	10 g	20 g
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Moka tip 550	380 g	500 g	760 g
Svež, fino nasekljan peteršilj ali mešanica zelišč	1 žlica	1,5 žlice	2 žlici
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven) (takojšnje pečenje)

Rižev kruh

- Riž skuhajte v večji količini slane vode in pustite, da se ohladi. Preostanek vode shranite, kot je to opisano spodaj.
- **Nasvet:** Riž lahko namesto v vodi skuhate v mleku.
- Lahko dodate 2–3 žlice rozin in 1 žličko cimeta.
- Ne priporočamo peči velikega hlebca, kruh bi bil lahko lepljiv.

SI

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda po kuhanju riža	230 ml	300 ml	350 ml
Moka tip 405	400 g	540 g	650 g
Okrogli polnozrnat riž – teža surovega riža	350 g	50 g	75 g
Sladkor	1,5 žličke	2 žlički	3 žličke
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Korenjev kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	210 ml	275 ml	350 ml
Maslo	20 g	25 g	30 g
Moka tip 550	380 g	500 g	650 g
Korenje narezano na manjše kocke*	40 g	60 g	90 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

* Prav tako lahko namesto narezanega korenja dodate drobir, ki ga dobite s pripravo korenjevega soka v sokovniku.

Jajčni kruh

Nasvet: V merilni posodi najprej stepite jajce in dodajte vodo do zelene količine. Kruh takoj specite in ga pojejte še sveže.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Jajce	1	2	4
Dodajte vodo ali mleko do	230 ml	275 ml	400 ml
Margarina ali maslo	20 g	25 g	35 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Moka tip 550	380 g	500 g	700 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Sončnični kruh

Nasvet: Sončnična semena dodajte po prvem zvočnem signalu. Uporabite lahko tudi bučna semena. Če semena na hitro popečete na ponvi, bo okus še bolj intenziven.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	550 ml
Maslo	25 g	30 g	40 g
Moka tip 550	400 g	525 g	700 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sončnična semena	25 g	35 g	50 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Kruh s figami in z laškimi orehi

Nasvet: Če imate sveže ali še neposušene orehe, je kruh malce bolj grenak, vendar še vedno odličen in enkratno paše k mlademu vinu.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	550 ml
Moka tip 1050	190 g	260 g	320 g
Žitna moka	300 g	400 g	450 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Na fino narezane suhe fige	35 g	50 g	60 g
Sesekljani laški orehi	35 g	50 g	60 g
Med	1 žlička	1,5 žličke	2 žlički
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Praznični kruh (kruh in sol)

Nasvet: Ko se na časomerilcu pojavi podatek 1:30, oblikujte s pomočjo keramične posode s premerom 5 cm na sredini kruha luknjico in potem kruh pecite. Ko se spečen kruh ohladi, lahko v luknjico stresete sol. Takšen kruh je originalno darilo za poroko, pri selitvi ali ob drugi priložnosti.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Pinjenec	210 ml	250 ml	330 ml
Voda	120 ml	150 ml	200 ml
Žitna moka	130 g	175 g	240 g
Polnozrnata žitna moka tip 1700	130 g	175 g	240 g
Moka tip 550	170 g	225 g	300 g

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža
Kvas v prahu	3/4 embalaže	1 embalaža	1,5 embalaže

Program: BASIC (Osnoven)

Zeliščni kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
Kvas v prahu	1/2 embalaže	1/2 embalaže	3/4 embalaže
Moka tip 1150	220 g	300 g	400 g
Moka tip 1150 2-krat enaka	150 g	200 g	260 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Koriander	1/2 žličke	1/2 žličke	3/4 žličke
Janež	1/2 žličke	1/2 žličke	3/4 žličke
Vrtni janež	1/2 žličke	1/2 žličke	3/4 žličke
Kvas v prahu		3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Francoski zeliščni kruh

Nasvet: Količina dodanega česna je lahko štirikratna. Stroke lahko narežete tudi na tanke kroge, jih na rahlo popečete na maslu in ko se ohladijo, jih dodate v testo. S tem izboljšate okus. Namesto navadne soli daste lahko zeliščno sol.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	480 ml
Moka tip 550	400 g	525 g	700 g
Grobo mleta pšenična moka	50 g	75 g	100 g
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Narezan peteršilj, drobnjak in draguša	1,5 žlice	1,5 žlice	2 žlici
Na fino stisnjeni stroki česna	1,5 žličke	2 žlički	3 žličke
Maslo	12 g	15 g	20 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Kruh s poprom in z mandlji

Nasvet: Ta kruh je primeren za praznovanja in odlično paše k smetanastim sirom. Je zelo lahek. Če želite gostejši kruh, uporabite le polovico navedene količine kvasa.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	240 ml	325 ml	450 ml
Moka tip 550	380 g	500 g	700 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Maslo	12 g	15 g	20 g
Praženi mandeljni lističi	50 g	75 g	100 g
Zeleni poper, cel	1 žlica	1 žlica	1,5 žlice
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Koruzni kruh

Nasvet: Testo je primerno predvsem za pripravo hrustljavih baget. Uporabite program RAPID (Sladek) + DOUGH (Priprava), oblikujte bagete in jih specite v pečici.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	230 ml	300 ml	400 ml
Maslo	20 g	25 g	30 g
Moka tip 550	410 g	540 g	700 g
Grobo mleto koruzna moka	40 g	60 g	80 g
Jabolka z lupino narezana na kocke	1	1	1
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Bučni kruh

VELIKOST HLEBCA	1 kg	1,3 kg
Bučni pire*	300 ml	400 ml
Moka tip 550	500 g	650 g
Sol	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1,5 žličke
Maslo	25 g	30 g
Bučna semena	50 g	100 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

* Bučni pire pripravite iz sladko-kisle marinirane buče. Uporabite navedeno količino.

Kruh s sardinami

Nasvet: Namesto jabolk lahko uporabite na fino narezano vloženo zelenjavno mešanico. Kruh je še posebej dober z zeliščnim maslom in je primeren za kakršno koli hladno malico.

SI

VELIKOST HLEBCA	1 kg	1,3 kg
Voda	325 ml	440 ml
Polnozrnata pšenična moka	500 g	700 g
Pšenična polnozrnata moka 2-krat	75 g	100 g
Na fino narezani fileti iz sardin	8	11
Rdeče jabolko z lupino, brez sredine in narezano na tanke rezine	1	1 1/2
Olivno olje	1,5 žlice	2 žlici
Kvas v prahu	1 embalaža	1,5 embalaže

Program: RAPID (Sladek)

Vinarjev hlebček

VELIKOST HLEBCA	1 kg	1,3 kg
Voda	150 ml	180 ml
Suho belo vino	150 ml	180 ml
Polnozrnata pšenična moka	400 g	570 g
Polnozrnata žitna moka	125 g	150 g
Sol	1 žlička	1,5 žličke
Rjav sladkor	1 žlička	1,5 žličke
Svinjska ali ocvirkova mast	20 g	30 g
Na fino narezani vinski listi	1 žlica	2 žlici
Na fino narezan por	1 žlica	2 žlici
Laški orehi narezani na grobo	2 žlici	3 žlice
Kvas v prahu	1/2 embalaže	3/4 embalaže
Kvas v prahu	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: WHOLE WHEAT (Polnozrnat)

Pizza kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	570 ml
Olivno olje	1 žlica	1 žlica	1 žlica
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Origano	1,5 žličke	3/4 žličke	1 žlička

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sir parmezan	2 žlici	2,5 žlice	3,5 žlice
Grobo mleta koruzna moka	75 g	100 g	150 g
Moka tip 550	360 g	475 g	650 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Kruh z bučko

Nasvet: Ta kruh je še posebej okusen, če se servira z olivnim oljem.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	40 g	50 g	75 g
Pšenična moka tip 550	380 g	500 g	750 g
Na fino narezana sveža bučka	240 g	300 g	450 g
Sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: BASIC (Osnoven)

Kruh s slanino

Nasvet: V programu DOUGH (Priprava) lahko izberete ali želite iz testa pripraviti hlebček ali pa rogljičke. Kruh posipajte z moko in pecite v pečici pri 200 °C.

VELIKOST HLEBCA	1 kg	1,3 kg
Pinjenec	350 ml	450 ml
Žitna moka	300 g	400 g
Pšenična moka tip 1050	200 g	260 g
Sol	1 žlička	1,5 žličke
Na fino narezana mastna slanina	75 g	100 g
Kvas v prahu	1/2 embalaže	3/4 embalaže
Kvas v prahu	1 embalaža	1,5 embalaže

Program: BASIC (Osnoven)

PRIPRAVA KRUHA IZ ŽE NAREJENIH MEŠANIC

Če pripravljate kruh iz že narejene mešanice, uporabite program RAPID (Sladek), razen, če proizvajalec ne določa drugače.

SI Čabata

Nasvet: Lahko uporabite program DOUGH (Priprava), oblikujete iz testa bagete in jih spečete v pečici.

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlačna voda	220 ml	310 ml	375 ml
Mešanica za pripravo čabate	470 g	625 g	750 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Kvašen kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlačna voda	280 ml	375 ml	450 ml
Mešanica za pripravo kvašenega kruha	450 g	600 g	750 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	1 embalaža	1,5 embalaže

Program: BASIC (Osnoven)

Polnozrnat žitni kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlačna voda	300 ml	425 ml	550 ml
Mešanica za pripravo polnozrnatga žitnega kruha	450 g	600 g	750 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	1 embalaža	1,5 embalaže

Program: BASIC (Osnoven)

Grob temen kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlačna voda	280 ml	375 ml	450 ml
Mešanica za pripravo temnega grobozrnatga kruha	450 g	600 g	750 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	1 embalaža	1,5 embalaže

Program: BASIC (Osnoven)

Fina kvašena kita

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlačna voda ali mleko	230 ml	310 ml	375 ml
Mešanica za pripravo fine kvašene kite	470 g	625 g	750 g

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: RAPID (Sladek)

Pozor: S programom RAPID (Sladek) se kruh le rahlo speče. Uporabite najmanjše doziranje, drugače bo prostornina hlebca prevelika.

SI

Kruh z laškimi orehi in brusnicami

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mleko	170 ml	190 ml	220 ml
Jajce	2	3	4
Maslena maščoba	4 žlice	5 žlic	6 žlic
Sladkor	4 žlice	5 žlic	6 žlic
Sol	1,5 žličke	2 žlički	2,5 žlički
Limonina lupina	3/4 žličke	1 žlička	1,5 žličke
Moka tip 1050	380 g	500 g	620 g
Kvas v prahu	1/2 embalaže	3/4 embalaže	3/4 embalaže
Suhe brusnice in suhe češnje	40 g	60 g	75 g
Sesekljani laški orehi	40 g	60 g	75 g

Program: RAPID (Sladek)

Cimetov hlebček z rozinami in orehi

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	250 ml	330 ml	450 ml
Olje	2 žlici	3 žlici	4 žlici
Cimet	3/4 žličke	1 žlička	1,5 žličke
Rjav sladkor	1 žlica	1,3 žličke	1,5 žličke
Rozine	60 g	80 g	110 g
Orehi	60 g	80 g	110 g
Sol	1,5 žličke	2 žlički	2,5 žlički
Moka tip 1050	350 g	460 g	580 g
Kvas v prahu	1/2 embalaže	3/4 embalaže	3/4 embalaže

Program: RAPID (Sladek)

Gost sladki kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	170 ml	210 ml	270 ml
Jajce	2	3	4

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Olje	2 žlici	3 žlice	4 žlice
Sladkor	2 žlici	3 žlice	4 žlice
Sol	1,5 žličke	2 žličke	2,5 žlički
Moka za kruh	350 g	460 g	580 g
Rozine	50 g	75 g	100 g
Kvas v prahu	1/2 embalaže	3/4 embalaže	3/4 embalaže

Program: RAPID (Sladek)

Počitniški kruhek

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	125 ml	150 ml	180 ml
Mleko	160 ml	230 ml	300 ml
Olje	2 žlici	3 žlice	4 žlice
Sol	2 žlički	2,5 žlički	3 žličke
Sladkor	4 žlice	5 žlic	6 žlic
Moka tip 1050	350 g	460 g	580 g
Sesekljani laški orehi	60 g	80 g	110 g
Kandirano sadje	60 g	80 g	110 g
Kvas v prahu	1/2 embalaže	3/4 embalaže	3/4 embalaže

Program: RAPID (Sladek)

Sendvič kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	260 ml	340 ml	460 ml
Margarina ali maslo	1,5 žlice	2 žlici	2,5 žlici
Sol	1,5 žličke	2 žlički	2,5 žlički
Mleko v prahu	1,5 žlice	2 žlice	2,5 žlice
Sladkor	3 žlice	4 žlice	5 žlic
Moka tip 1050	380 g	500 g	620 g
Kvas v prahu	1/2 embalaže	1/2 embalaže	3/4 embalaže

Program: SANDWICH (Sendvič)

Polnozrnat pšenični sendvič kruh

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	370 ml	450 ml	570 ml

VELIKOST HLEBCA	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Polnozrnata pšenična moka	380 g	500 g	620 g
Mleko v prahu	1,5 žlice	2 žlici	2,5 žlici
Sol	1,5 žličke	2 žlički	2,5 žličke
Margarina ali maslo	1,5 žlice	2 žlici	2,5 žlici
Med	2 žlici	3 žlice	4 žlice
Kvas v prahu	3/4 embalaže	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: SANDWICH (Sendvič)

Prilava testa

Testo lahko enostavno pripravite s pomočjo programa DOUGH (Priprava). Testo se lahko pripravite na različne načine in spečete v pečici. Med drugo fazo gnetenja dodajte po zvočnem signalu sestavine.

Program prilave testa (DOUGH (Priprava)) se ne razlikuje glede na količino doziranja. Navajamo velikost testa, ki se lahko pripravi. Tu je nekaj receptov:

Francoske bagete

Velikost testa	NORMALNA	VELIKA
Voda	375 ml	550 ml
Pšenični kvas v prahu	25 g	50 g
Sol	1 žlička	1/2 žličke
Sladkor	1 žlička	1/2 žličke
Moka tip 550	552 g	700 g
Grobo mleta pšenična moka	75 g	100 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: DOUGH (Priprava)

- Gotovo testo razdelite na 2–4 dele, oblikujte dolg hlebec in pustite stati 30–40 minut. Na površini naredite nekaj vzdolžnih rezov in vložite bagete v pečico.

Polnozrnata pizza

Velikost testa	NORMALNA	VELIKA
Voda	150 ml	225 ml
Sol	1/2 žličke	1 žlička
Olivno olje	2 žlici	3 žlici
Polnozrnata pšenična moka	300 g	450 g
Pšenični kalčki	1 žlica	1,5 žlice
Kvas v prahu	1/2 embalaže	3/4 embalaže

Program: DOUGH (Priprava)

- Testo razvaljajte v okrogle kose in pustite stati 10 minut.
- Površino pizze premažite z omako in napolnite s poljubnim nadevom.

- Pecite 20 minut.

Kroasani

SI

Velikost testa	14 kosov
Jajce	1
Dodajte vodo ali mleko do	225 ml
Maslo	60 g
Sol	1 žlička
Sladkor	2 žlici
Moka tip 405	400 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže

Program: DOUGH (Priprava)

- Testo vzemite iz aparata, pregnetite ga, pustite stati in spet obdelajte.
- Testo pokrijte in ga za 30 minut vložite v hladilnik.
- Iz testa naredite pravokotnik, premažite ga z raztopljenim maslom (ne do robov). Testo trikrat preložite (kot pismo). Ta postopek ponovite trikrat.
- Testo vložite v papirnato vrečko in ga najmanj za eno uro (ali pa čez noč) vložite v hladilnik.
- Testo položite v obliki pravokotnika in ga narežite na 9(18) kvadratov. Vsak kvadrat diagonalno prerežite.
- Takšne trikotnike zvijte (začnite od širše strani) in jih položite na pekač, ki je premazan z maščobo.
- Rogljičke premažite s stepenim jajcem in pecite 20 minut v pečici ogreti na 190 °C. Med pečenjem pečice ne odpirajte!

Pecivo za h kavi

Velikost testa	NORMALNA	VELIKA
Mleko	170 ml	225 ml
Sol	1/4 žličke	1/2 žličke
Rumenjak	1	1
Maslo ali margarina	10 g	20 g
Moka tip 550	350 g	450 g
Sladkor	35 g	50 g
Kvas v prahu	1/2 embalaže	3/4 embalaže

Program: DOUGH (Priprava)

- Testo vzemite iz aparata in ga pregnetite.
- Razvaljajte ga v okroglo ali oglato obliko ter dodajte naslednji nadev:

Raztopljeno maslo		3 žlice
Sladkor	75 g	100 g
Zmleti cimet	1 žlička	1,5 žličke
Narezani orehi	60 g	90 g

Sladkor za okras po okusu.

- Premažite testo z maslom.

- V posodi zmešajte sladkor, cimet in orehe ter s to mešanico posipajte maslo.
- Testo naj stoji na toplem 30 minut, potem ga pecite.

Preste

Velikost testa	NORMALNA	VELIKA
Voda	200 ml	300 ml
Sol	1/4 žličke	1/2 žličke
Moka tip 405	360 g	540 g
Sladkor	1/2 žličke	3/4 žličke
Kvas v prahu	1/2 embalaže	3/4 embalaže
1 jajce (na rahlo stepeno) za premaz		
Groba sol za posipanje		

SI

Vse sestavine, razen jajca in grobe soli, vložite v pekač kruha.

Program: DOUGH (Priprava)

- Po zvočnem signalu se na zaslonu prikaže 0:00. Pritisnite tipko START/STOP.
- Pečico segrejte na 230 °C.
- Testo razdelite na dele in iz vsakega dela naredite dolg tanek valjček.
- Oblikujte preste in jih polagajte na namaščen pekač.
- Preste premažite s stepenim jajcem in posipajte s soljo.
- Preste pecite v segreti pečici na 200 °C in to 12–15 minut.

Kvasni rogljički

Če želite lahko na sredino dodate pred pečenjem košček marelice.

Ko se rogljički spečejo in ohladijo, jih povaljajte v sladkorju v prahu.

Rogljčki	9 kosov	12 kosov
Mleko	100 ml	200 ml
Sol	3/4 žličke	1 žlička
Voda	30 ml	45 ml
Maslo	30 g	45 g
Celo jajce	1	1 + 1 rumenjaka
Moka tip 405	350 g	450
Sladkor	1,5 žlice	2 žlici
Kvas v prahu	1/2 embalaže	3/4 embalaže

Program: DOUGH (Priprava)

Testo oblikujte po potrebi ali pa se ravnajte kot pri cimetovih rogljičkih (dansko sladko pecivo).

Nadev

Raztopljeno maslo ali margarina	50 g	100 g
Sladkor	50 g	100 g
Zmleti cimet	1/2 žličke	3/4 žličke

Sladkor za okras po okusu.

- Testo vzemite iz aparata in ga temeljito pregnetite.
- Na delovni deski razvaljajte pravokotnik in ga premažite z raztopljenim maslom. Zmešajte sladkor in cimet ter le-to posipajte na raztopljeno maslo.
- Zvijte, začnite v smeri od širše strani. Strani temeljito pregnetite.
- Nastali zvitek narežite na rezine, ki jih položite na pekač tako, da se med seboj ne dotikajo.
- Pustite stati 40 minut.
- Pecite v segreti pečici na 190 °C in to 25–30 minut.
- Še tople posladkajte.

Otrobovi rogljički

Otrobovi rogljički	9 kosov	12 kosov
Voda	325 ml	430 ml
Sol	1 žlička	1,5 žličke
Margarina ali maslo	30 g	40 g
Čisti lecitin v prašku*	5 g	8 g
Moka tip 1050	400 g	600 g
Otrobi	75 g	100 g
Sladkor	1 žlička	1,5 žličke
Kvas v prahu	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: DOUGH (Priprava)

- Po koncu programa vzemite testo ven.
- Testo pregnetite in naredite rogljičke.
- Pecite v segreti pečici na 200 °C.

* Čisti lecitin v prašku je naravni emulgator, ki pospešuje vzhajanje, pecivu dodaja lahkost in svežino.

Božični kolač

Sestavine za božični kolač s težo	1 kg
Mleko	125 ml
Raztopljeno maslo	125 g
Jajce	1
Rum	3 žlice
Moka tip 405	500 g
Sladkor	100 g
Kandirana limonina lupina	50 g
Kandirana pomarančna lupina	25 g
Rozine	100 g
Sol	1 kos
Cimet	2 kosa
Kvas v prahu	2 vrečki

Program: DOUGH (Priprava)

Testo vzemite iz aparata in ga vložite v formo v obliki kolača-rova. Pecite na 180°C (v pečici na vroči zrak na 160°C) in to približno 60–75 minut (za veliko količino).

Pogače

Sestavine za	9 kosov	12 kosov
Jajce	1	2
Dodati vodo ali mleko za	225 ml	300 ml
Margarina ali maslo	55 g	75 g
Sol	1/2 žličke	3/4 žličke
Sladkor	40 g	50 g
Moka tip 405	400 g	540 g
Kvas v prahu	3/4 embalaže	1 embalaža

Program: DOUGH (Priprava)

- Testo vzemite iz aparata, pregnetite ga in razdelite na dele.
- Iz vsakega dela naredite eno večjo in eno manjšo kroglico.
- Večjo kroglico vložite v namazano formo za pogače. Na njo položite manjšo kroglico. Pustite, da vzhaja in to dvakratne prostornine.
- Jajce zmešajte z nekaj sladkorja, s to zmesjo premažite pogačo in specite.

Marmelada

V pekaču kruha lahko pripravite tudi džeme in marmelade. Čeprav še nikoli niste sami delali marmelade, se ne bojte poizkusiti. Lahko ste prepričani, da vam bo uspelo narediti odlično marmelado.

Postopek:

- Umijte sveže, zrelo sadje. Jabolka, hruške, breskve in drugo sadje z lupino narežite.
- Vedno upoštevajte priporočena doziranja, saj so natančno določena za program priprave marmelad (JAM). V nasprotnem primeru tvegate, da se bo začela marmelada kuhati prehitro ali pa bo stekla ven.
- Sadje stehtajte, narežite na male koščke (maks. 1 cm).
- Dodajte želirni sladkor v razmerju 2:1 k določeni količini.
- Ne uporabljajte navadnega sladkorja ali pa želirnega sladkorja v razmerju 1:1, ker marmelada ne bo dovolj gosta.
- Premešajte sadje s sladkorjem in zaženite program, ki dela popolnoma samodejno.
- Po 1 uri in 20 minutah zaslišite zvočni signal. Marmelada je pripravljena za polnjenje v stekleničke. Stekleničke je potrebno dobro zapreti.

Jagodovi džem

Sveže jagode, oprane in očiščene, narezane ali stisnjene	900 g
Želirni sladkor 2:1	500 g
Limonin sok	1 žlica

- S pomočjo plastične lopatice zmešajte vse sestavine v posodi pekača kruha.
- Izberite program JAM in prižgite.
- S pomočjo lopatice odstranite iz sten posode preostanke sladkorja.
- Po zvočnem signalu vzemite iz aparata, s pomočjo rokavic, posodo.
- Napolnite z marmelado stekleničke in jih dobro zaprite.

Džem iz jagodičastega sadja

Raztopljeno jagodičasto sadje	950 g
Želirni sladkor 2:1	500 g
Limonin sok	1 žlica

SI

- Zmešajte vse sestavine v posodi pekača kruha.
- Izberite program JAM in prižgite.
- S pomočjo lopatice odstranite iz sten posode preostanke sladkorja.
- Po zvočnem signalu vzemite iz aparata, s pomočjo rokavic, posodo.
- Napolnite z marmelado stekleničke in jih dobro zaprite.

Pomarančni džem

Olupljena pomaranča narezana na tanke koščke	900 g
Olupljena limona narezana na tanke koščke	100 g
Želirni sladkor 2:1	500 g

- Pomaranče in limone olupite ter narežite na koščke.
- Dodajte sladkor in vse sestavine premešajte v posodi.
- Izberite program JAM in prižgite.
- S pomočjo plastične lopatice odstranite iz sten posode preostanke sladkorja.
- Po zvočnem signalu vzemite iz aparata, s pomočjo rokavic, posodo.
- Napolnite z marmelado stekleničke in jih dobro zaprite.

Bijeli kruh.....	64	Francuski kruh sa začinskim biljem.....	80
Kruh s orasima i grožđicama	64	Kruh sa paprom i bademima.....	81
Kruh s makom.....	64	Kukuruzni kruh.....	81
Oštri bijeli kruh	65	Kruh od bundeve.....	81
Francuski bijeli kruh	65	Kruh sa srdelama	82
Talijanski bijeli kruh	65	Vinareva štruca.....	82
Zobeni kruh.....	66	Pizza kruh	83
Kruh s mlačenicom	66	Kruh s tikvicama.....	83
Slatki kruh	66	Kruh sa slaninom	83
Kruh od cjelovitog zrna	66		
Kruh s grožđicama	67		
Kruh s grožđicama	67		
Kruh s grožđicama	67		
Raženi kruh	68		
Kruh od krumpira	68		
Kiseli kruh.....	68		
Graham pšenični kruh	69		
Oštri bijeli kruh.....	69		
Kruh s jabukama i orasima	70		
Irski soda kruh	70		
Banana kruh s orasima	70		
Kukuruzni kruh	71		
RUSTIKALNI KUHOVI OD CJELOVITOG ZRNA		PRIPREMA KRUHA OD GOTOVE SMJESE	
Kruh od sedam zrna	71	Šlapica	84
Bavarski kruh od cijelog zrna pšenice.....	71	Kiseli kruh.....	84
Kruh od cijelog zrna s javorovim sirupom.....	72	Raženi kruh od cijelog zrna.....	84
Kruh od cijelog zrna s jogurtom	72	Oštri bijeli kruh.....	84
Kruh s mekinjama.....	72	Lagana pletenica od kiselog tijesta	85
Kruh od žitarica	73	Kruh s orasima i brusnicama	85
Kruh od pirovog brašna	73	Kolač s grožđicama i orasima	85
Kruh od 100% cijelog zrna	74	Teški slatki kruh.....	86
Smeđi kruh.....	74	Blagdanski hljepčić.....	86
Kruh od čistog pšeničnog brašna cjelovitog zrna	74	Sendvič kruh	86
Pivski kruh.....	75	Toast kruh od pšeničnog brašna cjelovitog zrna.....	87
		Francuski <i>baguettes</i>	87
		Pizza od brašna cjelovitog zrna	87
		Kroasani	88
		Torta s kavom.....	88
		Perci	89
		Roščići	89
		Roščići od mekinja	90
		Božićni kolač.....	90
		Brioši.....	91
		Marmelada.....	91
		Džem od jagode	92
		Džem od bobičastog voća	92
		Džem od naranče	92
PEKARSKA VESELJA			
Šareni jutarnji kruh	75		
Kruh s pijanim grožđicama i orasima	75		
Jogurtov kruh	76		
Francuski medeni kruh.....	76		
Kruh sa svježim sirom	77		
Kruh Amaretto	77		
Kruh sa začinskim biljem	77		
Kruh od riže	78		
Kruh od mrkve.....	78		
Kruh od jaja.....	78		
Suncokretov kruh.....	79		
Kruh sa smokvama i orasima.....	79		
Svadbena kruha (kruh i sol).....	79		
Kruh sa začinskim biljem	80		

Bijeli kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Oštro pšenično brašno	120 g	150 g	200 g
Brašno tip 550	270 g	350 g	500 g
Kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: FRENCH (toast)

Kruh s orasima i grožđicama

Savjet: Nakon zvučnog signala koji se začuje tijekom druge faze miješenja, dodajte grožđice i orahe.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda ili mlijeko	210 ml	275 ml	350 ml
Margarin ili maslac	25 g	30 g	40 g
Sol	1/2 žličice	1/2 žličice	3/4 žličice
Šećer	1 žličica	1 žličica	2 žličice
Brašno tip 405	310 g	500 g	650 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica
Grožđice	50 g	75 g	100 g
Orasi	30 g	40 g	60 g

Program: RAPID (slatki)

Pozor: Kad koristite program RAPID (slatki), kruh je samo lagano ispečen. Koristite najmanje količine, inače će obujam štruce biti prevelik.

Kruh s makom

Savjet: Prije nego ostavite tijesto da se digne posljednji put, navlažite mu površinu vodom i pospite makom. Sjemenke blago utisnite rukom.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	570 ml
Brašno tip 550	380 g	500 g	670 g
Oštro kukuruzno brašno	50 g	75 g	130 g
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Mak u zrnju ili mljeveni	30 g	50 g	75 g
Naribani muškati oraščić	1 komad	1 komad	2 komada
Maslac	12 g	15 g	20g
Naribani parmezan	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Pozor: Kad koristite program RAPID (slatki), kruh je samo lagano ispečen. Koristite najmanje količine. U suprotnom, štruca će biti prevelika.

Oštri bijeli kruh

HR

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlijeko	220 ml	275 ml	350 ml
Margarin ili maslac	20 g	25 g	30 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Brašno tip 1050	380 g	500 g	650 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Francuski bijeli kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	550 ml
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Biljno ulje	3/4 žličice	1 žličica	1,5 žličica
Brašno tip 405	390 g	525 g	700 g
Oštro pšenično brašno	50 g	75 g	100 g
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Talijanski bijeli kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	570 ml
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Biljno ulje	3/4 žličice	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Brašno tip 550	350 g	475 g	650 g
Oštro kukuruzno brašno	80 g	100 g	150 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: SANDWICH (sendvič)

Zobeni kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Margarin ili maslac	20 g	25 g	30 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1 1/2
Smeđi šećer	1 žličica	1 žličica	1 1/2
Zobene pahuljice	120 g	150 g	200 g
Brašno tip 1050	280 g	375 g	550 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Kruh s mlaćenicom

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlaćenica	280 ml	375 ml	550 ml
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Brašno tip 1050	380 g	500 g	760 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: FRENCH (toast)

Slatki kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Svježe mlijeko	220 ml	275 ml	400 ml
Margarin ili maslac	20 g	25 g	35 g
Jaja	1	2	4
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Med	1,5 žličica	2 žličice	3 žličica
Brašno tip 550	380 g	500 g	700 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Opozor: Kad koristite program RAPID (slatki), kruh je samo lagano ispečen. Koristite najmanje količine, inače će obujam štruce biti prevelik.

Kruh od cjelovitog zrna

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Margarin ili maslac	20 g	25 g	35 g

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Brašno tip 1050	210 g	270 g	380 g
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	210 g	270 g	380 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

HR

Program: BASIC (klasični)

Kruh s grožđicama

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	210 ml	275 ml	350 ml
Margarin ili maslac	25 g	30 g	40 g
Sol	1/2 žličice	1/2 žličice	3/4 žličice
Med	1 žličica	1 žličica	2 žličice
Brašno tip 405	380 g	500 g	650 g
Cimet	3/4 žličice	3/4 žličice	1 žličica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica
Grožđice/sušeno voće	50 g	75 g	100 g

Program: RAPID (slatki)

Pozor: Kad koristite program RAPID (slatki), kruh je samo lagano ispečen. Koristite najmanje količine, inače će obujam štruce biti prevelik.

Kruh s grožđicama

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	220 ml	300 ml	450 ml
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Suho pšenično kiselo tijesto*	20 g	25 g	40 g
Brašno tip 1050	380 g	500 g	670 g
Šećer	3/4 žličice	1 žličica	1,5 žličica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: FRENCH (toast)

*Suho pšenično kiselo tijesto poboljšava strukturu tijesta, svježinu i okus. Blaže je nego suho raženo kiselo tijesto.

Kruh s grožđicama

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Prženi luk	30 g	50 g	75 g
Brašno tip 1050	400 g	540 g	760 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

HR Program: RAPID (slatki)

Raženi kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
*Suho kiselo tijesto	1/2 vrećice	1/2 vrećice	3/4 vrećice
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1/2 žličice	1/2 žličice	3/4 žličice
Raženi slad	7 g	10 g	15 g
Raženo brašno	240 g	300 g	400 g
Brašno tip 1050	150 g	200 g	260 g
Kvasac	1 vrećica	1 vrećica	1,5 vrećica

Program: WHOLE WHEAT (Cjelovito zrno)

Kruh od krumpira

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda ili mlijeko	220 ml	300 ml	400 ml
Margarin ili maslac	20 g	25 g	35 g
Jaje	1	1	1
Zgnječeni kuhani krumpir	120 g	150 g	200 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Brašno tip 1050	430 g	630 g	780 g
Suhi kvasac	1 vrećica	1 vrećica	1,5 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Kiseli kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
*Suho kiselo tijesto	1/2 vrećice	1/2 vrećice	3/4 vrećice
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
Začini za kruh	1/2 žličice	1/2 žličice	1 žličica

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Raženo brašno	190 g	250 g	340 g
Brašno tip 1050	200 g	250 g	340 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	1 vrećica	1,5 vrećica

Program: BASIC (klasični)

*Suho kiselo tijesto prodaje se kao koncentrat u vrećicama od 15 g.

Graham pšenični kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	550 ml
Sol	1 žličica	1 žličica	1 1/2
Maslac ili margarin	20 g	25 g	30 g
Med	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Ocat	3/4 žličice	3/4 žličice	1 žličica
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	380 g	500 g	700 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	1 vrećica	1,5 vrećica

Program: WHOLE WHEAT (Cjelovito zrno)

Oštri bijeli kruh

Savjet: Začine možete staviti cijele, ali i samljevene. Prije nego ostavite tijesto da se digne posljednji put, navlažite mu površinu vodom i pospite mekinjama ili prosom. Nježno rukom pritisnite.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
Raženo brašno	130 g	170 g	220 g
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	130 g	170 g	220 g
Pirovo brašno	170 g	170 g	220 g
Sirup od šećerne repe	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Pimen	1/4 žličice	1/4 žličice	1,5 žličica
Korijandar	1/4 žličice	1/4 žličice	1,5 žličica
Naribani muškati oraščić	3/4 žličice	1 žličica	2 žličice
Sol	1 žličica	1 žličica	1 žličica
*Suho kiselo tijesto	1/2 vrećice	1/2 vrećice	3/4 vrećice
Suhi kvasac	1/2 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Kruh s jabukama i orasima

Jaje	2
Mlijeko	40 ml
Ulje	4 žličica
Šećer	1 šalica
Oguljena i naribana jabuka	2 šalice
Orasi	1 šalica
Obično brašno	380 g
Soda bikarbona	1 žličica
Prašak za pecivo	1 žličica
Sol	1/2 žličice
Muškatni oraščić	1/2 žličice
Čimet	1/2 žličice

Program: QUICK (Brzi)

Irski soda kruh

Mlačnica	370 ml
Jaje	2
Kumin u zrnju	1 žličica
Obično brašno	500 g
Šećer	1/2 šalice
Soda bikarbona	1 žličica
Sol	1/2 žličice
Grožđice	1 šalica

Program: QUICK (Brzi)

Banana kruh s orasima

Mlijeko	250 ml
Ulje	4 žličica
Pire od zrelih banana	2 šalice
Jaje	4
Šećer	1/2 šalice
Smeđi šećer	1/2 šalice
Orasi	1 šalica
Obično brašno	380 g

Soda bikarbona	2 žličice
Sol	2 žličice

Program: QUICK (Brzi)

Kukuruzni kruh

Mlijeko	250 ml
Jaje	4
Ulje	1/3 žličice
Šećer	1/4 šalice
Sol	1 žličica
Obično brašno	300 g
Kukuruzno brašno	120 g
Prašak za pecivo	5 žličica

HR

Program: QUICK (Brzi)

RUSTIKALNI KUHOVI OD CJELOVITOG ZRNA

Kruh od sedam zrna

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	360 ml	500 ml	700 ml
Margarin ili maslac	20 g	30 g	50 g
Sol	1 žličica	1,5 žličica	2 žličice
Šećer	1 žličica	1,5 žličica	2 žličice
Ocat	1 žličica	1,5 žličica	2 žličice
Brašno cijelog zrna	420 g	550 g	750 g
Pahuljice od sedam vrsta zrna	150 g	200 g	300 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: WHOLE WHEAT (cjelovito zrno)

Bavarski kruh od cijelog zrna pšenice

Savjet: Umjesto kumina možete upotrijebiti i 1/2 žličice (5 g) korijandera, koromača ili anisa.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	220 ml	300 ml	360 ml
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	300 g	400 g	570 g
Brašno raži cijelog zrna	100 g	125 g	150 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Kumin	1 žličica	1 žličica	2 žličice

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Srednje velik krumpir	1 komad	1 komad	1 komad
kuhani i zgnječeni	60 g	100 g	150 g
*Suho kiselo tijesto	1/2 vrećice	1/2 vrećice	3/4 vrećice
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

HR Program: WHOLE WHEAT (cjelovito zrno)

Kruh od cijelog zrna s javorovim sirupom

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Margarin ili maslac	20 g	25 g	35 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Javorov sirup	1 žličica	1,5 žličica	2 žličice
Brašno tip 1050	410 g	540 g	260 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Kruh od cijelog zrna s jogurtom

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda ili mlijeko	200 ml	250 ml	300 ml
Jogurt	120 g	150 g	200 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Ocat	3/4 žličice	3/4 žličice	1 žličica
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	380 g	500 g	700 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Kruh s mekinjama

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Margarin ili maslac	25 g	30 g	40 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Pšenične mekinje	50 g	75 g	100 g
Pšenične klice	35 g	50 g	70 g
Pšenične klice	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	300 g	400 g	650 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: WHOLE WHEAT (Cjelovito zrno)

Kruh od žitarica

TEŽINA VEKNE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	340 ml	450 ml	650 ml
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	135 g	175 g	250 g
Raženo brašno cijelovitog zrna	135 g	175 g	250 g
Oštro raženo brašno	35 g	50 g	70 g
Drobljena zelena pšenica	35 g	50 g	70 g
Heljdino brašno	35 g	50 g	70 g
Sjemenke suncokreta	25 g	35 g	50 g
Sjemenke bundeve	25 g	35 g	50 g
Laneno sjeme	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Sjemenke sezama	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Med	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
*Suho kiselo tijesto	1/2 vrećice	1/2 vrećice	3/4 vrećice
Suhi kvasac	1 vrećica	1 vrećica	1,5 vrećica

Program: WHOLE WHEAT (Cjelovito zrno)

Kruh od pirovog brašna

Savjet: Prije posljednje faze dizanja tijesta, brzo podignite poklopac kućne pekarnice, navlažite površinu toplom vodom, pospite je pirovim ili zobenim pahuljicama i pažljivo ih utisnite.

TEŽINA VEKNE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlačnica	300 ml	400 ml	500 ml
Pirovo brašno od cijelog zrna zelenog	170 g	230 g	280 g
Brašno cijelog zrna raži	135 g	180 g	230 g
Oštro pirovo brašno	135 g	180 g	180 g
Sjemenke suncokreta	50 g	75 g	100 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
*Suho kiselo tijesto	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Kruh od 100% cijelog zrna

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	500 ml
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Med	1 žličica	1 žličica	2 žličice
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	410 g	540 g	760 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: WHOLE WHEAT (Cjelovito zrno)

Smeđi kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	300 ml	400 ml	450 ml
Oštro brašno cijelog zrna raži	135 g	180 g	180 g
Raženo brašno cjelovitog zrna	135 g	180 g	180 g
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	170 g	230 g	280 g
Ječmeni slad (proizveden od prženog ječma): može se nabaviti u trgovinama zdrave hrane, a služi da bi pecivo imalo tamnu boju	8 g	10 g	15 g
Sjemenke suncokreta	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Tamni sirup od repe	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: WHOLE WHEAT (Cjelovito zrno)

Kruh od čistog pšeničnog brašna cjelovitog zrna

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	550 ml
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Biljno ulje	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Med	3/4 žličice	3/4 žličice	1 žličica
Sirup od šećerne repe	3/4 žličice	3/4 žličice	1 žličica
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	380 g	500 g	760 g
Čisti pšenični gluten	3/4 žličice	3/4 žličice	1 žličica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: WHOLE WHEAT (Cjelovito zrno)

Pivski kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	150 ml	200 ml	225 ml
Pivo	150 ml	200 ml	225 ml
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	180 g	230 g	280 g
Heljdino brašno	135 g	180 g	180 g
Pirovo brašno od cijelog zrna zelenog	135 g	180 g	180 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Sjemenke sezama	35 g	50 g	75 g
Tamni (ječmeni) slad	4 g	5 g	10 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica
*Suho kiselo tijesto	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

PEKARSKA VESELJA

Šareni jutarnji kruh

Savjet: Umjesto hrskavih muesli možete upotrijebiti čokoladne muesli ili nešto drugo po volji

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlijeko	200 ml	250 ml	330 ml
Brašno tip 405	320 g	425 g	570 g
Šećer	1 žličica	1 žličica	2 žličice
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Suhe šljive, grubo nasjeckane	12 g	15 g	20 g
Hrskavi muesli	40 g	50 g	75 g
Kokosov orah, naribani	< 3/4 žličice	< 3/4 žličice	< 1 žličica
Maslac	20 g	25 g	35 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Pozor: Kad koristite program RAPID (slatki), kruh je samo lagano ispečen. Koristite najmanje količine, inače će obujam štruce biti prevelik.

Kruh s pijanim grožđicama i orasima

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlijeko ili voda	210 ml	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 žličica	1 žličica	2 žličice
Maslac	25 g	30 g	40 g

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	380 g	500 g	650 g
Med od bora	1,5 žličica	2 žličice	3 žličica
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Cijeje jezgre oraha*	30 g	40 g	60 g
Grožđice u rumu*	35 g	50 g	75 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Pozor: Kad koristite program RAPID (slatki), kruh je samo lagano ispečen. Koristite najmanje količine, inače će obujam štruce biti prevelik.

*Ove sastojke potrebno je dodati nakon prvog zvučnog signala.

Jogurtov kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda ili mlijeko	200 ml	250 ml	300 ml
Jogurt	110 g	150 g	200 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Brašno tip 550	380 g	500 g	700 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Francuski medeni kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	250 ml	325 ml	450 ml
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Maslinovo ulje	1 žličica	2 žličice	1,5 žličica
Med	1,5 žličica	1,5 žličica	3/4 žličice
Brašno tip 405	340 g	450 g	600 g
Oštro pšenično brašno	50 g	75 g	100 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Pozor: Kad koristite program RAPID (slatki), kruh je samo lagano ispečen. Koristite najmanje količine, inače će obujam štruce biti prevelik.

Kruh sa svježim sirom

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda ili mlijeko	160 ml	200 ml	250 ml
Margarin ili maslac	25 g	30 g	40 g
Cijelo jaje	1	1	1
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Svježi zrnati sir	90 g	125 g	200 g
Brašno tip 550	380 g	500 g	700 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Kruh Amaretto

Savjet: Umjesto u obliku listića, bademe možete ubaciti i nasjeckane. Amaretto možete zamijeniti mlijekom ili vodom.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlijeko ili voda	160 ml	200 ml	250 ml
Liker Amaretto	50 ml	75 ml	100 ml
Brašno tip 405	380 g	500 g	650 g
Šećer	1 žličica	1 žličica	2 žličice
Sol	1 žličica	1/2 žličice	3/4 žličice
Maslac	25 g	30 g	40 g
Listići badema	25 g	75 g	100 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Pozor: Kad koristite program RAPID (slatki), kruh je samo lagano ispečen. Koristite najmanje količine, inače će obujam štruce biti prevelik.

Kruh sa začinskim biljem

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlačenica	280 ml	375 ml	550 ml
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Maslac	8 g	10 g	20 g
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Brašno tip 550	380 g	500 g	760 g

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Svjež, sitno sjeckani peršin ili smjesa začinskog bilja	1 žličica	1,5 žličica	2 žličice
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični) (pečenje odmah)

HR Kruh od riže

- Skuhajte rižu u većoj količini slane vode i ostavite je da se ohladi. Vodu od kuhanja sačuvajte za poslije, kako je opisano u nastavku.
- **Savjet:** Umjesto u vodi, rižu možete skuhati u mlijeku.
- Možete dodati 2–3 žlice grožđica i 1 žličicu cimeta.
- Nije preporučljivo peći veću štrucu jer bi kruh mogao biti pretjerano ljepljiv.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda za kuhanje riže	230 ml	300 ml	350 ml
Brašno tip 405	400 g	540 g	650 g
Riža kratkog zrna – težina suhe riže	350 g	50 g	75 g
Šećer	1,5 žličica	2 žličice	3 žličice
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Kruh od mrkve

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	210 ml	275 ml	350 ml
Maslac	20 g	25 g	30 g
Brašno tip 550	380 g	500 g	650 g
Mrkva izrezana na kockice*	40 g	60 g	90 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

*Umjesto nasjeckane mrkve možete također staviti i pulpu preostalu nakon cijedenja soka od mrkve u sokovniku.

Kruh od jaja

Savjet: U mjericu prvo izlijte potrebna jaja, a zatim je dopunite vodom do tražene količine. Kruh je odmah ispeći i poslužiti svjež.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Jaje	1	2	4
Dopuniti vodom ili mlijekom do:	230 ml	275 ml	400 ml
Margarin ili maslac	20 g	25 g	35 g

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Brašno tip 550	380 g	500 g	700 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Suncokretov kruh

Savjet: *Suncokretove sjemenke potrebno je dodati nakon prvog zvučnog signala. Također možete koristiti sjemenke bundeve. Popržite li sjemenke u tavi, aroma će im biti još intenzivnija.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	550 ml
Maslac	25 g	30 g	40 g
Brašno tip 550	400 g	525 g	700 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Sjemenke suncokreta	25 g	35 g	50 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Kruh sa smokvama i orasima

Savjet: Imate li orahe koji su još svježije i ne potpuno osušeni, kruh će imati pojačanu gorčinu, ali i dalje će mu ukus biti sjajan, upravo takav kakav treba uz mlado vino.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	550 ml
Brašno tip 1050	190 g	260 g	320 g
Raženo brašno	300 g	400 g	450 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Fino nasjeckane sušene smokve	35 g	50 g	60 g
Orasi	35 g	50 g	60 g
Med	1 žličica	1,5 žličica	2 žličice
*Suho kiselo tijesto	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Svadbjeni kruh (kruh i sol)

Savjet: Kad timer uređaja pokaže 1:30, možete u sredini kruha pomoću keramičke šalice izdubiti rupu širine oko 5 cm, a zatim nastavite peći kruh do kraja. Nakon što se kruh ohladi, u rupu možete nasuti sol. Imat ćete originalan dar za svadbe, useljenja ili druge prilike.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlačenica	210 ml	250 ml	330 ml
Voda	120 ml	150 ml	200 ml
Raženo brašno	130 g	175 g	240 g
Brašno cijelog zrna raži tip 1700	130 g	175 g	240 g
Brašno tip 550	170 g	225 g	300 g
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
*Suho kiselo tijesto	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	1 vrećica	1,5 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Kruh sa začinskim biljem

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	450 ml
*Suho kiselo tijesto	1/2 vrećice	1/2 vrećice	3/4 vrećice
Brašno tip 1150	220 g	300 g	400 g
Brašno tip 1150 2 puta isto	150 g	200 g	260 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Korijandar	1/2 žličice	1/2 žličice	3/4 žličice
Komorač	1/2 žličice	1/2 žličice	3/4 žličice
Anis	1/2 žličice	1/2 žličice	3/4 žličice
Suhi kvasac		3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Francuski kruh sa začinskim biljem

Savjet: Količinu češnjaka možete učetverostručiti. Klinčići možete nasjeckati na tanke kriške, lagano ih popržiti na maslacu dodati u tijesto kad se ohlade. To će poboljšati okus. Sol možete zamijeniti i začinskom mješavinom.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	270 ml	350 ml	480 ml
Brašno tip 550	400 g	525 g	700 g
Oštro pšenično brašno	50 g	75 g	100 g
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Sjckani peršin, vlasac i potočarke	1,5 žličica	1,5 žličica	2 žličice
Fino nasjeckani češnjak	1,5 žličica	2 žličice	3 žličice

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Maslac	12 g	15 g	20 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Kruh sa paprom i bademima

Savjet: Ovaj kruh izvanrednog okusa s masnim svježim sirom prikladan je za svečane prilike. Vrlo je lagan. Želite li ga pripremiti težeg, tada prepolovite količinu kvasca.

HR

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	240 ml	325 ml	450 ml
Brašno tip 550	380 g	500 g	700 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Maslac	12 g	15 g	20 g
Pečeni listići badema	50 g	75 g	100 g
Zeleni papar u zrnu	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Kukuruzni kruh

Savjet: Ovo tijesto posebno je prikladno za izradu hrskavog peciva. Koristite program RAPID (slatki) + DOUGH (priprema), oblikujte peciva i pecite ih u pećnici.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	230 ml	300 ml	400 ml
Maslac	20 g	25 g	30 g
Brašno tip 550	410 g	540 g	700 g
Oštro kukuruzno brašno	40 g	60 g	80 g
Oguljne jabuke narezane na komade	1	1	1
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Kruh od bundeve

TEŽINA ŠTRUCE	1 kg	1,3 kg
Pire od bundeve*	300 ml	400 ml
Brašno tip 550	500 g	650 g
Sol	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1,5 žličica
Maslac	25 g	30 g

TEŽINA ŠTRUCE	1 kg	1,3 kg
Sjemenke bundeve	50 g	100 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

*Pripremite pire od bundeve od slatke i kisele marinirane bundeve. Slijedite navedene količine.

HR

Kruh sa srdelama

Savjet: Jabuke možete zamijeniti sitno sjeckanim miješanim konzerviranim povrćem. Ovaj kruh posebno dobro prija u kombinaciji s maslacem sa začinskim biljem, a odličan je i na hladnim buffetima.

TEŽINA VEKNE	1 kg	1,3 kg
Voda	325 ml	440 ml
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	500 g	700 g
Brašno cijelog zrna pšenice 2 puta	75 g	100 g
Sitno nasjeckani fileti inčuna	8	11
Crvena jabuka oguljena, očišćena i nasječena na tanke ploške	1	1 1/2
Maslinovo ulje	1,5 žličica	2 žličice
Suhi kvasac	1 vrećica	1,5 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Vinareva štruca

TEŽINA ŠTRUCE	1 kg	1,3 kg
Voda	150 ml	180 ml
Suho bijelo vino	150 ml	180 ml
Pšenično brašno od cjelovitog zrna	400 g	570 g
Raženo brašno cijelovitog zrna	125 g	150 g
Sol	1 žličica	1,5 žličica
Smeđi šećer	1 žličica	1,5 žličica
Svinjska mast ili čvarci	20 g	30 g
Sitno nasjeckani listovi vinove loze	1 žličica	2 žličice
Sitno sjeckani poriluk	1 žličica	2 žličice
Grubo sjeckani orasi	2 žličice	3 žličica
*Suho kiselo tijesto	1/2 vrećice	3/4 vrećice
Suhi kvasac	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: WHOLE WHEAT (Cjelovito zrno)

Pizza kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	280 ml	375 ml	570 ml
Maslinovo ulje	1 žličica	1 žličica	1 žličica
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Origano	1,5 žličica	3/4 žličice	1 žličica
Parmezan	2 žličice	2,5 žličica	3,5 žličica
Oštro kukuruzno brašno	75 g	100 g	150 g
Brašno tip 550	360 g	475 g	650 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Kruh s tikvicama

Savjet: Ovaj kruh posebno je ukusan kada se posluži s maslinovim uljem.

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	40 g	50 g	75 g
Pšenično brašno tip 550	380 g	500 g	750 g
Sitno nasjeckana svježa tikvica	240 g	300 g	450 g
Sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Šećer	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Kruh sa slaninom

Savjet: Program DOUGH (priprema) možete odabrati želite li od tijesta oblikovati kruh ili peciva. Pospite kruh brašnom i pecite u pećnici na 200 °C.

TEŽINA ŠTRUCE	1 kg	1,3 kg
Mlaćenica	350 ml	450 ml
Raženo brašno	300 g	400 g
Pšenično brašno tip 1050	200 g	260 g
Sol	1 žličica	1,5 žličica
Sitno nasjeckana mesnata slanina	75 g	100 g
*Suho kiselo tijesto	1/2 vrećice	3/4 vrećice
Suhi kvasac	1 vrećica	1,5 vrećica

Program: BASIC (klasični)

PRIPREMA KRUHA OD GOTOVE SMJESE

Ako pripremate kruh od gotove smjese, koristiti program RAPID (slatko), osim ako proizvođača nije dao drukčije upute.

Šlapica

Savjet: Možete koristiti program DOUGH (priprema), oblikovati štrucu od tako izrađenog tijesta i zatim je ispeći u pećnici.

HR

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlaka voda	220 ml	310 ml	375 ml
Smjesa za pripremu šlapice	470 g	625 g	750 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: RAPID (slatki)

Kiseli kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlaka voda	280 ml	375 ml	450 ml
Smjesa za pripremu kiselog kruha	450 g	600 g	750 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	1 vrećica	1,5 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Raženi kruh od cijelog zrna

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlaka voda	300 ml	425 ml	550 ml
Smjesa za pripremu raženog kruha od cijelog zrna	450 g	600 g	750 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	1 vrećica	1,5 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Oštri bijeli kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlaka voda	280 ml	375 ml	450 ml
Smjesa za pripremu tamnog kruha od pirovog brašna	450 g	600 g	750 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	1 vrećica	1,5 vrećica

Program: BASIC (klasični)

Lagana pletenica od kiselog tijesta

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlaka voda ili mlijeko	230 ml	310 ml	375 ml
Smjesa za pripremu lagane pletenice od kiselog tijesta	470 g	625 g	750 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

HR

Program: RAPID (slatki)

Pozor: Kad koristite program RAPID (slatki), kruh je samo lagano ispečen. Koristite najmanje količine, inače će obujam štruce biti prevelik.

Kruh s orasima i brusnicama

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Mlijeko	170 ml	190 ml	220 ml
Jaje	2	3	4
Maslo	4 žličica	5 žlica	6 žlica
Šećer	4 žličica	5 žlica	6 žlica
Sol	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličice
Limunova korica	3/4 žličice	1 žličica	1,5 žličica
Brašno tip 1050	380 g	500 g	620 g
Suhi kvasac	1/2 vrećice	3/4 vrećice	3/4 vrećice
Suhe brusnice i suhe trešnje	40 g	60 g	75 g
Orasi	40 g	60 g	75 g

Program: RAPID (slatki)

Kolač s grožđicama i orasima

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	250 ml	330 ml	450 ml
Ulje	2 žličice	3 žličica	4 žličica
Cimet	3/4 žličice	1 žličica	1,5 žličica
Smeđi šećer	1 žličica	1,3 žličice	1,5 žličica
Grožđice	60 g	80 g	110 g
Orasi	60 g	80 g	110 g
Sol	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličice
Brašno tip 1050	350 g	460 g	580 g
Suhi kvasac	1/2 vrećice	3/4 vrećice	3/4 vrećice

Program: RAPID (slatki)

Teški slatki kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	170 ml	210 ml	270 ml
Jaje	2	3	4
Ulje	2 žličice	3 žličica	4 žličica
Šećer	2 žličice	3 žličica	4 žličica
Sol	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličice
Krušno brašno	350 g	460 g	580 g
Grožđice	50 g	75 g	100 g
Suhi kvasac	1/2 vrećice	3/4 vrećice	3/4 vrećice

Program: RAPID (slatki)

Blagdanski hljepčić

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	125 ml	150 ml	180 ml
Mlijeko	160 ml	230 ml	300 ml
Ulje	2 žličice	3 žličica	4 žličica
Sol	2 žličice	2,5 žličice	3 žličice
Šećer	4 žličica	5 žlica	6 žlica
Brašno tip 1050	350 g	460 g	580 g
Orasi	60 g	80 g	110 g
Kandirano voće	60 g	80 g	110 g
Suhi kvasac	1/2 vrećice	3/4 vrećice	3/4 vrećice

Program: RAPID (slatki)

Sendvič kruh

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	260 ml	340 ml	460 ml
Margarin ili maslac	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličica
Sol	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličice
Mlijeko u prahu	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličica
Šećer	3 žličica	4 žličica	5 žlica
Brašno tip 1050	380 g	500 g	620 g
Suhi kvasac	1/2 vrećice	1/2 vrećice	3/4 vrećice

Program: SANDWICH (sendvič)

Toast kruh od pšeničnog brašna cijelovitog zrna

TEŽINA ŠTRUCE	0,7 kg	1 kg	1,3 kg
Voda	370 ml	450 ml	570 ml
Pšenično brašno od cijelovitog zrna	380 g	500 g	620 g
Mlijeko u prahu	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličica
Sol	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličice
Margarin ili maslac	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličica
Med	2 žličice	3 žličica	4 žličica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: SANDWICH (sendvič)

Priprema tijesta

Tijesto možete jednostavno pripremiti pomoću programa DOUGH (priprema). Nakon toga, možete ga obrađivati i peći u pećnici. Tijekom druge faze miješenja, a nakon zvučnog signala, dodajte sastojke.

Program pripreme tijesta DOUGH (priprema) isti je bez obzira na količinu sastojaka. Navodimo količinu tijesta koju možete pripremiti. Slijedi nekoliko recepata:

Francuski baguettes

Količina tijesta	NORMALNA	VELIKA
Voda	375 ml	550 ml
Sušeno pšenično kiselo tijesto	25 g	50 g
Sol	1 žličica	1/2 žličice
Šećer	1 žličica	1/2 žličice
Brašno tip 550	552 g	700 g
Oštro pšenično brašno	75 g	100 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: DOUGH (priprema)

- Gotovo tijesto podijelite na 2–4 dijela, oblikujte duge štruce i ostavite 30–40 minuta. Urežite na površini nekoliko uzdužnih rezova i stavite baguettes u pećnicu.

Pizza od brašna cijelovitog zrna

Količina tijesta	NORMALNA	VELIKA
Voda	150 ml	225 ml
Sol	1/2 žličice	1 žličica
Maslinovo ulje	2 žličice	3 žličica
Pšenično brašno od cijelovitog zrna	300 g	450 g
Pšenične klice	1 žličica	1,5 žličica
Suhi kvasac	1/2 vrećice	3/4 vrećice

Program: DOUGH (priprema)

- Razvaljajte tijesto u tanjurasti oblik i ostavite stajati 10 minuta.
- Premažite površinu umakom i po njoj rasporedite dodatke po ukusu.
- Pecite 20 minuta.

Kroasani

Količina tijesta	14 komada
Jaje	1
Dopuniti vodom ili mlijekom do:	225 ml
Maslac	60 g
Sol	1 žličica
Šećer	2 žličice
Brašno tip 405	400 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice

Program: DOUGH (priprema)

- Izvadite tijesto iz kućne pekarnice, premijesite ga, ostavite stajati neko vrijeme i ponovo ga obradite.
- Prekrijte tijesto i ostavite ga u hladnjaku na pola sata.
- Oblikujte tijesto u pravokutnik, premažite ga otopljenim maslacem (rubove ostavite čiste). Tijesto preklopite tri puta (kao list papira). Ponovite ovaj postupak tri puta.
- Stavite tijesto u plastičnu vrećicu i ostavite ga najmanje jedan sat (ili preko noći) u hladnjaku.
- Razvaljajte tijesto u pravokutnik i izrežite na 9 (18) kvadrata. Svaki kvadrat prerežite po dijagonali.
- Trkute koje ste tako dobili smotajte (počnite po širini) i složite na nauljeni lim za pečenje.
- Premažite kroasane četkicom s tučenim jajem i pecite 20 minuta u pećnici zagrijanoj na 190 °C. Tijekom pečenja ne otvarati pećnicu!

Torta s kavom

Količina tijesta	NORMALNA	VELIKA
Mlijeko	170 ml	225 ml
Sol	1/4 žličice	1/2 žličice
Žumanjak	1	1
Maslac ili margarin	10 g	20 g
Brašno tip 550	350 g	450 g
Šećer	35 g	50 g
Suhi kvasac	1/2 vrećice	3/4 vrećice

Program: DOUGH (priprema)

- Izvadite tijesto iz kućne pekarnice i premijesite ga.
- Razvaljajte ga na pravokutan ili okrugli oblik i dodajte sljedeće sastojke:

Rastopljeni maslac		3 žličica
Šećer	75 g	100 g
Cimet u prahu	1 žličica	1,5 žličica
Nasjeckani orasi	60 g	90 g

Šećer za dekoraciju po želji.

- Tijesto premažite maslacem.
- Pomiješajte šećer, cimet i orahe u posudi i pospite tu mješavinu po maslacu.
- Neka tijesto odmori 30 minuta na toplom i zatim ga ispecite.

Pereci

Količina tijesta	NORMALNA	VELIKA
Voda	200 ml	300 ml
Sol	1/4 žličice	1/2 žličice
Brašno tip 405	360 g	540 g
Šećer	1/2 žličice	3/4 žličice
Suhi kvasac	1/2 vrećice	3/4 vrećice
1 jaje (blago tučeno) za premazati		
Krupna sol za posipanje		

HR

Sve sastojke osim jaja i krupne soli staviti u kućnu pekarnicu.

Program: DOUGH (priprema)

- Nakon zvučnog signala, na zaslonu će se prikazati 0:00. Pritisnite tipku START/STOP.
- Zagrijte pećnicu na 230 °C.
- Tijesto podijelite na dijelove, a zatim svaki dio izvaljajte u tanki dugački valjak.
- Oblikujte perece i stavite ih na nauljeni lim za pečenje.
- Perece premažite tučenim jajem i pospite solju.
- Pecite 12–15 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C.

Roščići

Po želji, možete prije pečenja u srednji dio dodati komadić marelice. Nakon što ih ispečete i ohladite, roščiće uvaljajte u šećer u prahu.

Roščići	9 komada	12 komada
Mlijeko	100 ml	200 ml
Sol	3/4 žličice	1 žličica
Voda	30 ml	45 ml
Maslac	30 g	45 g
Cijelo jaje	1	1 + 1 žumanjak
Brašno tip 405	350 g	450
Šećer	1,5 žličica	2 žličice
Suhi kvasac	1/2 vrećice	3/4 vrećice

Program: DOUGH (priprema)

Tijesto oblikujte po potrebi ili kao cimetne roščiće (dansko pecivo).

Nadjev

Rastopljeni maslac ili margarin	50 g	100 g
Šećer	50 g	100 g
Cimet u prahu	1/2 žličice	3/4 žličice
Šećer za dekoraciju po želji.		

HR

- Izvadite tijesto iz kućne pekarnice i temeljito ga premijesite.
- Na pobrašnjenoj dasci razvaljajte tijesto u četverokut i premažite otopljenim maslacem. Pomiješajte šećer s cimetom i pospite tu smjesu preko sloja maslaca.
- Zavijte počevši od šire strane. Rubove pažljivo preklopite.
- Dobiveni smotuljak narežite na ploške koje rasporedite na lim za pečenje tako da se ne dodiruju.
- Neka odstoji oko 40 minuta.
- Pecite 25–30 minuta u pećnici zagrijanoj na 190 °C.
- Pospite šećerom dok su još tople.

Rošičići od mekinja

Rošičići od mekinja	9 komada	12 komada
Voda	325 ml	430 ml
Sol	1 žličica	1,5 žličica
Margarin ili maslac	30 g	40 g
Čisti lecitin u prahu*	5 g	8 g
Brašno tip 1050	400 g	600 g
Mekinja	75 g	100 g
Šećer	1 žličica	1,5 žličica
Suhi kvasac	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: DOUGH (priprema)

- Nakon što je program završen, izvadite tijesto.
- Tijesto premijesite i oblikujte ga u rolice.
- Pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C.

* Čisti lecitin prahu je prirodni emulgator koji poboljšava dizanje, kolačima daje lakoću i produljuje im svježinu.

Božićni kolač

Sastojci za Božićni kolač, težinski	1 kg
Mlijeko	125 ml
Rastopljeni maslac	125 g
Jaje	1
Rum	3 žličica
Brašno tip 405	500 g
Šećer	100 g
Kandirana kora limuna	50 g
Kandirana kora naranče	25 g

Sastojci za Božićni kolač, težinski	1 kg
Grožđice	100 g
Sol	1 komad
Cimet	2 komada
Suhi kvasac	2 vrećice

Program: DOUGH (priprema)

Izvadite tijesto iz domaće pekarnice i prelijte ga u kalup za kuglof. Pecite na 180 °C (u pećnici s vrelim zrakom na 160 °C) u trajanju od približno 60–75 minuta (za veću smjesu).

Brioši

Sastojci za	9 komada	12 komada
Jaje	1	2
Dopuniti vodom ili mlijekom do	225 ml	300 ml
Margarin ili maslac	55 g	75 g
Sol	1/2 žličice	3/4 žličice
Šećer	40 g	50 g
Brašno tip 405	400 g	540 g
Suhi kvasac	3/4 vrećice	1 vrećica

Program: DOUGH (priprema)

- Izvadite tijesto iz kućne pekarnice, premijesite ga i podijelite na dijelove.
- Od svakog komada izradite jednu manju i jednu veću kuglicu.
- Veću kuglicu stavite u nauljeni kalup za brioše. Na njih postavite manju kuglicu. Ostavite da se diže dok im se obujam ne udvostruči.
- Pomiješajte jaja i malo šećera, smjesom poskropite i zatim ispecite brioše.

Marmelada

U domaćoj pekarnici također možete jednostavno za pripremiti džemove i marmelade. Čak i ako nikad prije niste kuhali svoju marmeladu, vrijedi to probati. Možete biti sigurni da će vam poći za rukom pripremiti ukusnu marmeladu.

Postupak:

- Operite svježe, zrelo voće. Jabuke, kruške, breskve i drugo voće s korom ogulite i izrežite.
- Uvijek slijedite preporučene količine jer su one pažljivo utvrđene za program za izradu džemova (JAM). U suprotnom postoji opasnost da će se smjesa prekuhati ili prelijevati.
- Izvažite voće i narežite ga na male komadiće (max. 1 cm).
- Dodajte šećer za želiranje u omjeru 2:1 prema utvrđenoj količini.
- Šećer za marmelade nemojte zamijeniti običnim šećerom iste težine jer tada smjesa ne bi bila dovoljno gusta.
- Pomiješajte voće sa šećerom i pokrenite program koji će dalje raditi potpuno automatski.
- Nakon 1 sata i 20 minuta, začut će se zvučni signal. Marmelada je spremna za ulijevanje u posude. Staklenke trebaju biti dobro zatvorene.

Džem od jagode

Svježe jagode, oprane i očišćene, nasjeckane ili gnječene	900 g
Šećer za želiranje 2:1	500 g
Sok od limuna	1 žličica

- Plastičnom lopaticom pomiješajte sve sastojke u posudi kućne pekarnice.
- Odaberite program JAM i pokrenite.
- Lopaticom pogurajte ostatke šećera na stjenkama posude.
- Nakon zvučnog signala, uzmite krpu i iz pekarnice izvucite posudu.
- Napunite staklenke marmeladom i dobro ih zatvorite.

Džem od bobičastog voća

Nezamrznuto bobičasto voće	950 g
Šećer za želiranje 2:1	500 g
Sok od limuna	1 žličica

- Pomiješajte sve sastojke u posudu kućne pekarnice.
- Odaberite program JAM i pokrenite.
- Lopaticom pogurajte ostatke šećera na stjenkama posude.
- Nakon zvučnog signala, uzmite krpu i iz pekarnice izvucite posudu.
- Napunite staklenke marmeladom i dobro ih zatvorite.

Džem od naranče

Oguljene naranče narezane na tanke komade	900 g
Oguljeni limun narezan na tanke komade	100 g
Šećer za želiranje 2:1	500 g

- Ogulite naranče i limun i narežite ih na komade.
- Dodajte šećer i sve sastojke u posudu.
- Odaberite program JAM i pokrenite.
- Plastičnom lopaticom pogurajte ostake šećera na stjenkama posude.
- Nakon zvučnog signala, uzmite krpu i iz pekarnice izvucite posudu.
- Napunite staklenke marmeladom i dobro ih zatvorite.

www.ecg.cz

Výhradní zastoupení pro ČR:

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz
zelená linka: 800 121 120

CZ

Ekskluzivno zastopanje

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

SI

Ekskluzivno zastopanje

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

HR

- Dovoze neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku.
- Uvoznik ne jamčí za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka.
- Uvoznik ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama.