



Wypiekacz
do chleba





Warto wiedzieć

- Wstęp
- Przepisy bezglutenowe
- Jednostki miar
- Przygotowanie ciasta drożdżowego



Bezglutenowe

s. 9



Zdrowe

s. 11



Przepisy tradycyjne

s. 13



Makarony i chleby deserowe

s. 15



Owsianki i dżem

s. 16



Nabiał

s. 18



Wstęp

Przeczytaj uważnie te kilka stron wstępu, umieściliśmy na nich wiele informacji, które będą przydatne podczas korzystania z przepisów.

Mąka: mąka pszenna jest klasyfikowana na podstawie zawartości otrębów oraz popiołu (substancji mineralnych, które pozostaną po spaleniu w piecu w temperaturze 900°C).

- Mąka tortowa
- Mąka chlebowa: mąka do wypieku chleba ciemnego i białego, mąka bielona, mąka pszenna
- Śruta pszenna
- Mąka pszenna razowa

Używając mąki bogatej w otręby, nie otrzymamy ładnie wyrośniętego chleba. Ilość wody zależy również w dużym stopniu od rodzaju mąki. Należy pamiętać, że przygotowane ciasto powinno być miękkie, elastyczne i nie przyklejać się do brzegów formy.

Wyróżniamy dwie grupy mąk: mąki do wypieków chleba (kleista, na przykład, pszenna), oraz inne (z żyta, gryki, kasztanów itd.), które powinny być używane jako dodatek do głównej mąki do wypieku chleba (10-50%).

Mąka bezglutenowa: Istnieje wiele rodzajów mąki bezglutenowej. Najbardziej znane to mąka gryczana, mąka z komosy ryżowej, mąka kukurydziana i kasztanowa. Aby odtworzyć elastyczność glutenu, należy wymieszać kilka rodzajów mąki bezglutenowej i dodać substancje zagęszczające.

Substancje zagęszczające: aby uzyskać odpowiednią konsystencję i elastyczność glutenu, można dodać gumę ksantanową lub gumę guar.

Drożdże: Jeden z najważniejszych składników potrzebnych do upieczenia chleba. Istnieje kilka rodzajów drożdży: drożdże świeże w małych kostkach, suche drożdże aktywne i instant. Drożdże można kupić na dziale dodatków do wypieków w każdym supermarkecie. Jeśli używasz drożdży świeżych (w kostce), pomnóż przez trzy wagę podaną dla drożdży suchych.

Drożdże instant można umieścić w odpowiednim dozowniku z miarką na początku przygotowywania chleba, aby zapobiec ich kontaktowi z solą i wodą. Pozwoli to uzyskać jeszcze lepszy rezultat.

Stosunek ilości / wagi drożdży suchych, świeżych i płynnych:

Drożdże suche (łyżka)	1	1%	2	2%	3	3%	4	4%	5
Drożdże suche (w gramach)	3	4%	6	7%	9	10%	12	13%	15
Drożdże świeże (w gramach)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Drożdże płynne (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Jeśli używasz drożdży świeżych, pomnóż przez trzy wagę podaną dla drożdży suchych.

Drożdże fermentacyjne: Można ich użyć zamiast drożdży piekarskich. Drożdże fermentacyjne używane są do poprawienia smaku białego pieczywa.

Substancje spulchniające: Używaj ich tylko do pieczenia ciast owocowych i innych. Nie używaj do wypieku chleba.

Płynny: Temperatura wody, mąki i przestrzeni powinna wynosić 60°C. Zaleca się używanie wody z kranu (18-20°C), a w miesiącach letnich wody schłodzonej.

Sól: Bardzo ważny składnik podczas pieczenia chleba, który należy ostrożnie dodawać. Sól powinna być wysokiej jakości (najlepiej nierafinowana).

Cukier: Ułatwia również proces fermentacji i nadaje chlebowi ładną, złocistą skórkę. Podobnie jak w przypadku soli, ważne jest, aby używać odpowiedniej ilości cukru i nie dopuszczać do kontaktu z drożdżami.

Inne składniki:

Tłuszcze i oleje: Chleb powinien być miękki i smaczny. Można używać wszystkich rodzajów tłuszczu i oleju. Jeśli chcesz dodać masło, pokrój je na małe kawałki i rozłóż równomiernie na cieście.

Mleko i nabiał: Składniki te nie tylko wpływają na konsystencję ciasta, ale również nadają mu dodatkowy smak. Można używać zarówno mleka świeżego, jak i w proszku.

Jaja: Nadaj ciastu kolor i miękką strukturę.

Substancje aromatyzujące i zioła: możesz użyć innych ulubionych składników podczas pieczenia chleba. Kilka z nich można wymieszać w lewym dozowniku na początku przygotowywania przepisu; zostaną one automatycznie dodane do formy w odpowiednim czasie i nie zostaną rozdrobnione podczas ugniatania. W dozowniku zaleca się umieszczać suche składniki takie jak orzechy, ziarna/pestki, suszone owoce czy kawałki czekolady. Odradza się stosowania mokrych lub kleistych składników, ponieważ mogą one przykleić się do pokrywy dozownika.

Maszyna do chleba obsługuje każdy krok pieczenia chleba, zaczynając od „nastawienia” do pieczenia. Nie musisz robić nic, wystarczy, że poczekaś godzinę, aż chleb ostygnie przed jego spróbowaniem.



Przepisy bezglutenowe

Używanie z programów:

Do wyrobu bezglutenowych ciast, tart czy chleba użyj programów 1, 2 i 3. *Dla każdej z tych opcji możliwa jest tylko jedna opcja wagowa.*

Chleb bezglutenowy jest odpowiedni dla osób z celiakią (nietolerancją glutenu), którym zaleca się nie spożywać glutenu zawartego w kilku rodzajach zbóż (pszenica, żyto, jęczmień, owies, kasztan i orkisz).

Ważne jest, aby nie dopuścić do kontaktu produktów bezglutenowych ze zwykłym chlebem. Ostrza, formę do mieszania i inne urządzenia kuchenne należy ostrożnie czyścić. Do przepisu użyj bezglutenowych drożdży.

Mieszanki na chleb bezglutenowy

Istnieją specjalne mieszanki do chleba bezglutenowego.

Mieszanki te można znaleźć w supermarketach, sklepach specjalnych i online.

Dopasowanie do zamierzonego rezultatu

Nie wszystkie mieszanki bezglutenowe dają ten sam rezultat.

Dlatego, aby uzyskać najlepszy efekt, konieczne może być wypróbowanie przepisu kilka razy.

Można spróbować kontrolować ilość płynu w cieście (ciasto do wypieku ciasta powinno być cieńsze niż te do wypieku chleba).



Zbyt rzadkie



OK



Zbyt gęste



Przygotowanie

Oto kilka wskazówek i zasad, które będą pomocne w przygotowaniu najlepszego chleba bezglutenowego.

Przed przygotowaniem chleba bezglutenowego upewnij się, że żaden ze składników nie zawiera glutenu (uważnie przeczytaj etykiety na produktach).

Ze względu na szczególną konsystencję mąki o niskiej zawartości glutenu, należy ją wcześniej przesiać.

Ponadto należy używać szpatuły (plastikowej lub drewnianej, aby uniknąć zarysowania powierzchni formy), ponieważ ciasto bezglutenowe trudno się obraca.

Jeśli inne składniki przyklejają się do boków formy po dodaniu, należy również użyć szpatuły (plastikowej lub drewnianej, aby uniknąć zarysowania powierzchni formy), aby przesunąć je do środka.

Chleb bezglutenowy będzie gęstszy, ale lżejszy; nie będzie on tym samym chlebem co standardowy.

Składniki użyte do wypieku chleba bezglutenowego nie zapewnią uzyskania złotej skórki chleba.



Jednostki miar

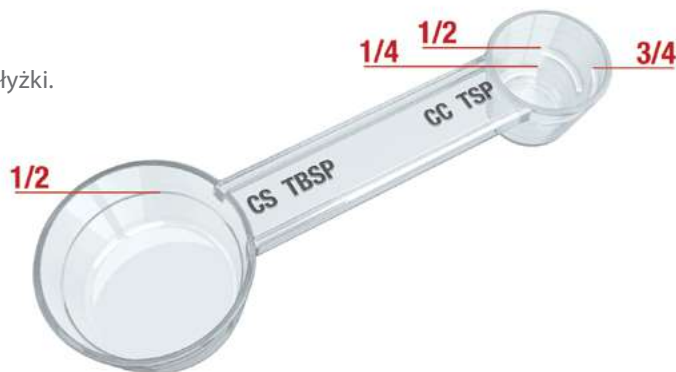
Użyj dwustronnej miarki w formie łyżki.

1 łyżeczka

mała łyżeczka

1 łyżka

łyżka stołowa



Dozownik z podwójną miarką do różnych dodatków

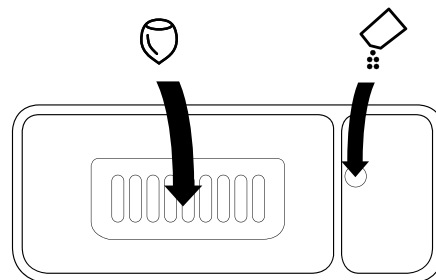
Za pomocą podwójnej miarki można dodać więcej różnorodnych smaków, podczas gdy urządzenie robi chleb samodzielnie.

Umieść dodatkowe składniki w lewym dozowniku (orzechy, ziarna/pestki, suche owoce lub kawałki czekolady itp.), aby nie zostały rozdrobnione podczas ugniatania.

Umieść drożdże instant w odpowiednim dozowniku, aby uniknąć ich kontaktu z solą i wodą, a tym samym zapewnić najlepsze rezultaty pieczenia.

1. Dozownik na dodatkowe składniki

2. Dozownik na drożdże (tylko na drożdże instant (suche))



Przygotowanie ciasta

Składniki	500 g.
Woda	190 ml
Drożdże instant (suche) (2)	1 łyżeczka
Mąka pszenna	320 g
Sól	1 łyżeczka

Do formy dodaj wodę, mąkę i sól w podanej kolejności. Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku. Zatrzymaj program po 29 minutach i odstaw na godzinę w temperaturze 20°C, a następnie umieść ciasto w lodówce w temperaturze 4°C na 24 godziny.

Wskazówka: Ciasto można przechowywać do 48 godzin.



Wyrówny chleb bezglutenowy
Program
1

Chleb z suszonymi pomidorami

Składniki			
Woda 30°C	380 ml	Rozdrobniona komosa ryżowa (blender)*	40 g
Oliwa z oliwek	40 ml	Mąka kukurydziana*	40 g
Ziolo prowansalskie	3 łyżeczki	Mieszanka bezglutenowa*	340 g
Drożdże suche bezglutenowe (2)	2 łyżeczki	Suszone pomidory	100 g
Sól	1 łyżeczka		

Wymieszaj składniki w formie w podanej kolejności. Składniki oznaczone (*) powinny być wcześniej przesiane i wymieszane. Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku. Wybierz odpowiedni program, ustaw poziom zarumienienia skórki i naciśnij **START**. Osusz suszone pomidory z nadmiaru oleju za pomocą ręcznika papierowego. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego dodaj do formy składniki oznaczone (**).



Chleb z ziarnami

Składniki			
Woda 30°C	420 ml	Mąka z brązowego ryżu*	40 g
Drożdże suche bezglutenowe (2)	2 łyżeczki	Mieszanka bezglutenowa*	340 g
Sól	1 łyżeczka	Płatki kukurydziane**	15 g
Rozdrobniona komosa ryżowa (blender)*	40 g	Nasiona sezamu**	35 g

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności.

Składniki oznaczone (*) powinny być wcześniej przesiane i wymieszane. Zmieszaj składniki oznaczone (**) i dodaj je do formy lub 75 g mieszanki ziaren do chleba (pestki słonecznika, siemę lniane, kasza jaglana, sezam lub ziarna maku). Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku.

Wybierz odpowiedni program, ustaw poziom zarumienienia skórki i naciśnij **START**.

Wyrówny chleb bezglutenowy
Program
1



Brioche

Składniki	Mieszanka Schär	Mieszanka Valpiform
Mleko 30°C*	140 ml	200 ml
Roztrzepane jaja*	4	4
Sól*	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier*	90 g	90 g
Roztopione masło*	140 g	140 g
Mieszanka bezglutenowa	400 g	400 g
Drożdże instant (2)	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Wcześniej wymieszaj składniki oznaczone (*).

Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku. Wybierz odpowiedni program, ustaw poziom zarumienienia skórki i naciśnij **START**.

Słodki chleb bezglutenowy
Program
2

Zdjęcie: chleb z mieszanki bezglutenowej Valpiform



Chleb wiedeński z czekoladą

Składniki			
Mleko 30°C*	280 ml	Cukier*	2 łyżki
Roztrzepane jaja*	2	Roztopione masło*	55 g
Drożdże bezglutenowe (2)	2 łyżeczki	Mieszanka bezglutenowa	420 g
Sól*	1 łyżeczka	Kawałki czekolady (1)	100 g
Cukier*	7 łyżek		

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Wcześniej wymieszaj składniki oznaczone (*).

Umieść składniki oznaczone (1) i (2) w odpowiednich dozownikach. Wybierz odpowiedni program, ustaw poziom zarumienienia skórki i naciśnij **START**.



Ciasto z szynką i serem

Składniki			
Mleko 30°C**	80 ml	Mieszanka cukiernicza**	300 g
Roztrzepane jaja*	4	Drożdże**	2 łyżeczki
Oliwa z oliwek*	100 g	Szynka pokrojona w kostkę***	250 g
Sól*	1 łyżeczka	Oliwki pokrojone w plastry bez pestek***	40 g
Papryka	1 g	Ser Gruyère pokrojony w kostkę***	110 g
Roztopione masło	20 g		

Wymieszaj składniki oznaczone (*) zanim pojawi się jasny kolor, następnie przełóż do formy.

Przedtem dodaj przesiane składniki (**). Wybierz odpowiedni program, ustaw poziom zarumienienia skórki i naciśnij **START**.

Po usłyszeniu sygnału dodaj składniki oznaczone (***).



Ciasto kasztanowe

Składniki			
Mleko 30°C*	20 ml	Substancja spulchniająca**	2 łyżeczki
Roztrzepane jaja*	3	Roztopione masło	100 g
Sól*	1 g	Wanilia	1 łyżeczka
Mąka kasztanowa**	165 g	Brazowy rum	1 łyżka
Mąka kukurydziana**	50 g	Cukier puder	165 g

Wymieszaj składniki oznaczone (*) zanim mieszanka stanie się jednolita. Składniki oznaczone (**) powinny być wcześniej przesiane i wymieszane. Umieść składniki w formie w podanej kolejności. Wybierz odpowiedni program, ustaw poziom zarumienienia skórki i naciśnij **START**.



Chleb pełnoziarnisty – szybki do upieczenia
Program
4

Chleb pełnoziarnisty
Program
5

Domowy chleb

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	200 ml	270 ml	355 ml
Olej słonecznikowy	1,5 łyżki	2 łyżki	2,5 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Mleko w proszku	0,5 łyżki	0,5 łyżki	1 łyżka
Mąka uniwersalna	170 g	235 g	310 g
Mąka pszenna razowa	80 g	110 g	145 g
Mąka żytnia razowa	80 g	110 g	145 g
Drożdże instant (2)	0,5 łyżeczki	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku. Wybierz odpowiedni program, wagę chleba, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**.



Chleb pełnoziarnisty

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	205 ml	270 ml	355 ml
Olej słonecznikowy	1,5 łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	3 łyżeczki
Mąka uniwersalna	130 g	180 g	240 g
Mąka pszenna razowa	200 g	270 g	360 g
Drożdże instant (2)	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku. Wybierz odpowiedni program, wagę chleba, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**.

Chleb pełnoziarnisty – szybki do upieczenia
Program
4

Chleb pełnoziarnisty
Program
5



Chleb z siemienia lnianego na zakwasie

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	170 ml	255 ml	340 ml
Ciasto fermentowane (patrz s. 8)	75 g	115 g	150 g
Drożdże instant (2)	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Mąka uniwersalna	260 g	390 g	520 g
Siemię lniane białe	20 g	30 g	40 g
Siemię lniane brązowe	20 g	30 g	40 g
Sól	5 g	7,5 g	10 g

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku. Wybierz odpowiedni program, wagę chleba, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**.

Wskazówka: chleb ten dobrze łączy się z daniami na bazie sosu, dziczyzną i białym mięsem.



Chleb pełnoziarnisty – szybki do upieczenia
Program
4

Chleb pełnoziarnisty
Program
5

Chleb żytni

Program

8

Chleb żytni

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Sól	1/2 łyżeczki	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki
Cukier	10 g	15 g	20 g
Olej słonecznikowy	1/2 łyżki	1 łyżka	1 1/2 łyżki
Słód	1 1/2 łyżki	2 łyżki	2 1/2 łyżki
Mąka uniwersalna	75 g	110 g	145 g
Mąka żytnia	140 g	210 g	280 g
Kakao w proszku	10 g	15 g	20 g
Drożdże instant (2)	1 łyżeczka	1 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki
Mielone nasiona kolendry	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki	1 łyżeczka

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku. Wybierz odpowiedni program, wagę chleba, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**.

Według uznania: dodaj nasiona kolendry do dozownika przed pieczeniem.



Chleb bez soli

Chleb bez soli

Program

6

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	200 ml	270 ml	365 ml
Mąka uniwersalna	350 g	480 g	620 g
Drożdże instant (2)	0,5 łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Nasiona sezamu (1)	50 g	75 g	100 g

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Umieść składniki oznaczone (1) i (2) w odpowiednich dozownikach. Wybierz odpowiedni program, wagę chleba, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**.



Pumpernikiel

Chleb żytni

Program

8

Składniki	1000 g		1000 g
Mąka żytnia	350 g	Miód	20 g
Mąka tortowa	150 g	Matka drożdżowa	100 g (50 g mąki żytniej, 50 g ciepłej wody i 3 g drożdży)
Cukier	75 g	Suche drożdże (2)	2 łyżeczki
Mielona kolendra	10 g	Sól	1 łyżeczka
Olej roślinny	60 g	Woda	310 g
Słód (150 g mąki słodowej i 100 g wrzącej wody)	250 g	Nasiona kolendry do posypania	
Ekstrakt z kwasu chlebowego	10 g		

Matka drożdżowa: na dzień przed wypiekiem chleba wymieszaj mąkę żytnią, ciepłą wodę i drożdże. Po 3 godzinach włóż do lodówki. Do formy dodaj następujące składniki w podanej kolejności: woda, olej, miód i matka drożdżowa. Następnie dodaj drożdże, sól, ekstrakt z kwasu chlebowego, słód, mieloną kolendrę, cukier i mąkę. Włóż formę do maszyny do chleba. Wybierz program 8, jak również żądany poziom zarumienienia skórki i naciśnij **START**. Po wyrobieniu ciasta posyp je kolendrą. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę do chleba, wyjmij formę i wyciągnij gotowy chleb.





Szybki do upieczenia chleb

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
Olej słonecznikowy	3 łyżeczki	1 łyżka	1,5 łyżki
Sól	0,5 łyżeczki	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	2 łyżeczki	3 łyżeczki	1 łyżka
Mleko w proszku	1,5 łyżki	2 łyżki	2,5 łyżki
Mąka uniwersalna	325 g	445 g	565 g
Drożdże instant (2)	1,5 łyżeczki	2,5 łyżeczki	3 łyżeczki

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku. Wybierz odpowiedni program, wagę chleba, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**.



Brioche

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Roztżepane jaja	75 g	100 g	150 g
Roztopione masło	165 g	195 g	245 g
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	3,5 łyżki	4 łyżki	5 łyżki
Mleko (płynne)	55 ml	60 ml	80 ml
Mąka uniwersalna	280 g	365 g	485 g
Drożdże instant (2)	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	3 łyżeczki

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku. Wybierz odpowiedni program, wagę chleba, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**.

 **Według uznania:** dodaj 1 łyżeczkę wody z kwiatów pomarańczy.

Chleb deserowy
Program
10



Kulich

Składniki	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Na kulich				Mielone migdały (1)	20 g	30 g	40 g
Żółtko jaja*	1 (20 g)	2 (40 g)	3 (60 g)	Roztopione masło**	60 g	90 g	120 g
Jaja*	1 (60 g)	2 (120 g)	2 (120 g)	Suche drożdże (2)	1 1/2 łyżeczki	2 łyżeczki	3 łyżeczki
Mleko*	50 ml	75 ml	100 ml	Rodzynki (1)	30 g	45 g	60 g
Cukier*	40 g	60 g	80 g	Kandyzowane owoce (1)	10 g	15 g	20 g
Sól*	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka	Glazura			
Szafran*	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka	Cukier puder	150 g	175 g	200 g
Ekstrakt z wanilii*	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka	Białka jaj			
Ciemny rum*	30 ml	40 ml	60 ml	Sok z cytryny	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka uniwersalna **	250 g	370 g	495 g				

Namocz rodzynki w ciemnym rumie i zostaw na noc. Zanim zaczniesz przygotowywać kulich, wrzuć rodzynki do sitka, aby rum ściekł. Zachowaj rum. Składniki oznaczone (*) ubij razem z resztą rumu w osobnej misce. Mieszaninę wlej do pojemnika i dodaj składniki oznaczone (**) w podanej kolejności. Włóż składniki do podanej formy. Umieść składniki oznaczone (1) i (2) w odpowiednich dozownikach. Wybierz odpowiedni program, wagę, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**. Gotowy kulich wyjmij z formy i odstaw do ostudzenia na kratce.

Chleb deserowy
Program
10



Chleb deserowy

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Zimne mleko	155 ml	23 ml	310 ml
Jaja	20 g	30 g	35 g
Drożdże instant (2)	2/3 łyżeczki	1 łyżeczka	1 1/3 łyżeczki
Mąka uniwersalna	275 g	410 g	550 g
Żelatyna roślinna (gluten)	3 g	5 g	7 g
Cukier	20 g	30 g	40 g
Sól	35 g	55 g	75 g
Masło	35 g	55 g	75 g

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku. Wybierz odpowiedni program, wagę chleba, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**.



Chleb migdałowy z miodem

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	140 ml	210 ml	280 ml
Miód	70 g	100 g	135 g
Drożdże instant (2)	1/4 łyżeczki	1/2 łyżeczki	1 łyżeczka
Mąka uniwersalna	225 g	340 g	450 g
Sól	1/2 łyżeczki	1 łyżeczka	1 1/2 łyżki
Mielone i prażone migdały (1)	70 g	90 g	90 g

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Umieść składniki oznaczone (1) i (2) w odpowiednich dozownikach. Wybierz odpowiedni program, wagę chleba, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**.



OW250 – Ciasto

Program
11

OW251 – Ciasto

Program
12

Ciasto na pizzę

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	240 ml	320 ml
Oliwa z oliwek	1 łyżka	1,5 łyżki	2 łyżki
Sól	0,5 łyżeczki	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Mąka uniwersalna	320 g	480 g	640 g
Drożdże instant (2)	0,5 łyżeczki	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Umieść składniki oznaczone (2) w odpowiednim dozowniku. Wybierz odpowiedni program, wagę chleba, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**.



Makaron

Składniki	Ostateczna waga dania		
	500 g	750 g	1000 g
Roztrzone jaja	45 ml	50 ml	70 ml
Sól	150 g	200 g	275 g
Mąka pszenna	1 szczypta	0,5 łyżeczki	1 łyżeczka
Woda	375 g	500 g	670 g

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Wybierz odpowiedni program i naciśnij **START**.



Niefementowane ciasto na makaron
OW251 –
Program
12

Niefementowane ciasto na makaron
OW251 –
Program
15

OW250 – tarta / ciasto

Program
13

Ciasto migdałowe

Składniki			
Roztrzone jaja*	200 g	Ciemny rum	3 łyżki
Cukier*	190 g	Mielone migdały	60 g
Sól*	1 szczypta	Mąka pszenna nieprzesiana	210 g
Roztopione masło	145 g	Substancja spulchniająca	3 łyżeczki

Wymieszaj wszystkie składniki oznaczone (*) do uzyskania jednolitej masy. Przełóż wszystkie składniki do formy w podanej kolejności. Wybierz odpowiedni program, wagę, ustaw poziom zarumienienia i naciśnij **START**.



Płatki zbożowe

Program
15

Płatki zbożowe

Program
17

Owsianka

Składniki	Ostateczna waga dania
Mleko	650 g
Płatki owsiane	600 ml
Sól lub cukier	100 g
	1 łyżeczka

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Wybierz wskazany program. Zwiększ czas trwania programu do 15 minut, naciskając przycisk +, a następnie naciśnij **START**.

Wskazówka: Jeśli wolisz bardziej nasiąknięte płatki, to zwiększ czas gotowania o 5 minut. Dla uzyskania lepszego smaku, pod koniec gotowania dodaj miód, cynamon, pokrojone morele i orzechy laskowe.



Owsianka z semoliny

Składniki	Ostateczna ilość
Mleko	350 g
Semolina	350 ml
Sól i cukier	50 g
	1 łyżeczka

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Wybierz wskazany program. Zwiększ czas trwania programu do 10 minut, naciskając przycisk +, a następnie naciśnij **START**.

Płatki zbożowe

Program
15

Płatki zbożowe

Program
17

Ziarna

Program
16

Ziarna

Program
18

Owsianka ryżowa

Składniki	Ostateczna ilość
Ryż	500 g
Woda	200 g
Sól	400 ml
	1 1/2 łyżeczki

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Wybierz wskazany program. Zwiększ czas trwania programu do 30 minut, naciskając przycisk +, a następnie naciśnij **START**.

Wskazówka: Zamiast ryżu możesz użyć kaszy jaglanej.



OW250 – Ziarna
Program
16

OW251 – Ziarna
Program
18

Gryczanka

Składniki	Ostateczna ilość
	540 g
Woda	450 ml
Kasza gryczana	200 g
Sól	1/2 łyżeczki

Do formy dodaj składniki w podanej kolejności. Wybierz wskazany program. Zwiększ czas trwania programu do 30 minut, naciskając przycisk +, a następnie naciśnij **START**.

Wskazówka: W trakcie dodawania składników, dodaj kawałek masła i mieszaj aż do jego rozpuszczenia.



OW250 – Dżem
Program
17

OW251 – Dżem
Program
19

Dżem

Składniki	
Do wyboru: truskawki, brzoskwinie, rabarbar lub morele	580 g
Cukier	360 g
Sok z cytryny	1
Pektyna	15 g

Pokrój owoce. Umieść składniki w formie w podanej kolejności i naciśnij **START**.



OW250 – Jogurt
Program
18OW251 – Jogurt
Program
20

Jogurt

Składniki	Ostateczna ilość
Mleko pełne	850 ml
Jogurt	750 ml
	125 g

Wlej składniki do komory na jogurt i mieszaj do momentu uzyskania jednolitej masy. Włóż komorę w formę, wcześniej demontując ostrza. Wybierz wskazany program. Zwiększ czas trwania programu do 9 godzin, naciskając przycisk „+” i naciśnij **START**.

Wskazówka: Przelej jogurt przez filtr, aby uzyskać delikatniejszą konsystencję. Aby uzyskać gęstszą konsystencję, zwiększ czas trwania programu do 12 godzin. Jogurt trzymaj w lodówce przykryty specjalną pokrywką. Jogurt należy spożyć w ciągu 7 dni.



Jogurt pitny

Składniki	Ostateczna ilość
	1 L
Chude mleko	900 ml
Jogurt	125 g
Cukier	3 łyżki

Wlej składniki do komory na jogurt i mieszaj do momentu uzyskania jednolitej masy. Włóż komorę w formę, wcześniej demontując ostrza. Wybierz wskazany program. Zwiększ czas trwania programu do 12 godzin, naciskając przycisk „+” i naciśnij **START**.

Wskazówka: Jogurt należy spożyć w ciągu 7 dni.

OW250 – Jogurt pitny
Program
19OW251 – Jogurt pitny
Program
21

Twaróg

Składniki	Ostateczna ilość
	550 g
Kefir	1.5l
Czosnek	45 ml
Koper włoski	1 (125 g)
Sól	1 szczypta

Wymieszaj wszystkie składniki i przelej do formy. Wybierz wskazany program. Zwiększ czas trwania programu do 3 godzin, naciskając przycisk „+” i naciśnij **START**. Po zakończeniu programu odsącz twaróg w ciągu 1-2 minut.

Wskazówka: Dodaj świeży przeciśnięty czosnek. Używaj tylko świeżych składników, aby uzyskać najlepszy smak. Twaróg przechowuj w zamkniętym pojemniku w lodówce do 3 dni.

OW250 – Twaróg
Program
20OW251 – Twaróg
Program
22



pain & trésors pain & trésors maison

ISBN 978-2-37247-029-2

Dépôt légal/Copyright registration 2^e semestre 2016
Achevé d'imprimer en novembre 2016-Chine