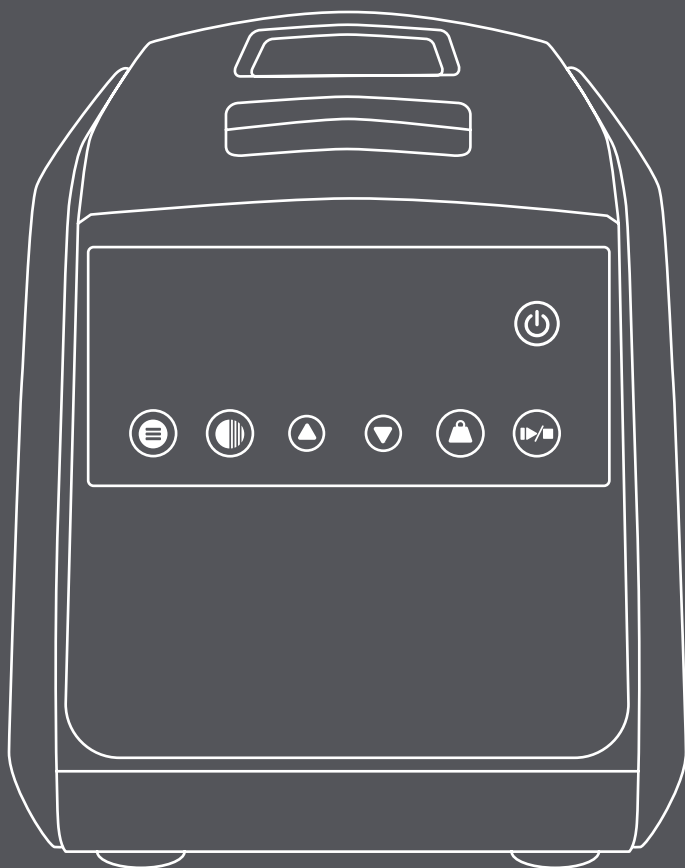


CREATE

CHEF BREAD



PIEKARZ

KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI

[illegible]

[illegible]



EN

To download this recipe book in your language, visit our website:
www.create-store.com/uk



ES

Para descargar este recetario en su idioma, visite nuestra web:
www.create-store.com/es



PT

Para baixar este livro de receitas em seu idioma, visite nosso site:
www.create-store.com/pt



FR

Pour télécharger ce livre de recettes dans votre langue, visitez notre site Web:
www.create-store.com/fr



IT

Per scaricare questo ricettario nella tua lingua, visita il nostro sito web:
www.create-store.com/it



DE

Um dieses Rezeptbuch in Ihrer Sprache herunterzuladen, besuchen Sie unsere Website:
www.create-store.com/de



NL

Bezoek onze website om dit receptenboek in uw taal te downloaden:
www.create-store.com/nl



PL

Aby pobrać tę książkę kucharską w swoim języku, odwiedź naszą stronę internetową:
www.create-store.com/pl

INDEKS

PROGRAM 1. NIEZBĘDNY	6	PROGRAM 6. MAŚLANKA	16
Pan de patata	6	Chleb maślankowy	16
Chleb Słonecznikowy	6	Chleb maślankowy 2	16
Chleb ziołowy	6	Chleb jogurtowy	16
Chleb na zakwasie	7	Chleb z serem twarogowym	17
Wiejski chleb	7	PROGRAM 7. BEZ GLUTENU	17
Chleb kukurydziany	7	Bezglutenowy chleb ryżowy	17
Chleb do pizzy	8	Chleb bezglutenowy z ziarnami	18
Chleb piwny	8	Bezglutenowy chleb jogurtowy	18
PROGRAM 2. FRANCUSKI	9	Bezglutenowy chleb ziemniaczany	18
Puszysty biały chleb	9	PROGRAM 8. MASA	19
Pieczywo paprykowe	9	Ciasto na pizzę (2 pizze)	19
Klasyczny biały chleb	9	Roladki z otrębów	19
Miodowy Chleb	10	Pełnoziarniste ciasto na pizzę	19
Chleb makowy	10	Pętla Stona / Precle	20
PROGRAM 3. WYCZERPUJĄCY	11	Francuskie bagietki	20
Pełnoziarnisty chleb	11	PROGRAM 9. CIASTO NA MAKARON	20
Łamany chleb pszenny	11	Ciasto na makaron jajeczny	20
Pełnoziarnisty chleb żytni	11	Ciasto na makaron	20
Pełnoziarnisty chleb pełnoziarnisty	12	PROGRAM 10. CIASTO	21
Chleb z mąki żytniej	12	PROGRAM 11. DŻEM	21
Chleb z mąki orkiszowej	12	Dżem truskawkowy	21
Chleb żytni	13	Marmolada z pomarańczy i cytryny	21
PROGRAM 4. SŁODKI	13	Dżem z wiśni	21
Słodki chleb	13	dżem jagodowy	21
Chleb z rodzynkami i orzechami	13	PROGRAM 12. UPIEC	22
Chleb z rodzynkami	14	PORADY I SUGESTIE	22
Chleb czekoladowy	14		
PROGRAM 5. SUPER SZYBKO	15		
Ekspresowy biały chleb	15		
Chleb Marchewkowy	15		
Chleb migdałowo-pieprzowy	15		

PROGRAM 1. NIEZBĘDNY

Pan de patata

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda lub mleko	300 ml	375 ml	450 ml
Mąka pszenna	540 g	675 g	810 g
Masło/Margaryna	2 łyżka stołowa	2 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa
Jajka	1	1	2
Cukier	2 łyżka stołowa	2 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa
Tłuczone ziemniaki	90 g	115 g	135 g
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

* Puree ziemniaczane należy ugotować lub ugotować widelcem. Nigdy nie wkładaj całych ziemniaków do automatu do pieczenia chleba.

Chleb Słonecznikowy

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Ciepłe mleko	300 ml	375 ml	450 ml
Mąka pszenna	540 g	675 g	810 g
Masło/Margaryna	1 łyżka	1,5 łyżka	1,5 łyżka
Ziarna słonecznika	5 łyżka stołowa	6 łyżka stołowa	7 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Cukier	1/2 łyżeczka	1/2 łyżeczka	1 łyżeczka
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Chleb ziołowy

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Maślanka	350 ml	440 ml	530 ml
Mąka pszenna	540 g	675 g	810 g
Masło/Margaryna	1,5 łyżka stołowa	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Drobno posiekane zioła (natka pietruszki)	4 łyżka stołowa	5 łyżka stołowa	6 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Cukier	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

Chleb na zakwasie

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	350 ml	440 ml	530 ml
Mąka żytnia	180 g	230 g	270 g
Mąka pszenna	360 g	450 g	540 g
Masło/Margaryna	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Zakwas	50 g	65 g	75 g
Cukier	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Sól	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Wiejski chleb

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Mleko	300 ml	375 ml	450 ml
Mąka pszenna	540 g	675 g	810 g
Masło/Margaryna	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Jajka	2	2	3
Cukier	1 łyżka	1 łyżka	1,5 łyżka
Sól	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Chleb kukurydziany

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	350 ml	440 ml	530 ml
Mąka pszenna	540 g	675 g	810 g
Mąka kukurydziana	3 łyżka stołowa	4 łyżka stołowa	5 łyżka stołowa
Masło/Margaryna	1 łyżka	1,5 łyżka	1,5 łyżka
Nieobrane jabłko (posiekane)	1/2	1/2	1
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

PROGRAM 1. NIEZBĘDNY

Chleb do pizzy

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	300 ml	375 ml	450 ml
Mąka pszenna	540 g	675 g	810 g
Olej	1 łyżka	1,5 łyżka	1,5 łyżka
Suszone oregano	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Tarty parmezan	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa
Cienkie plasterki salami	50 g	65 g	75 g
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Cukier	1 łyżeczka	1/łyżeczka	1,5 łyżeczka
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

Chleb piwny

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	150 ml	185 ml	225 ml
Piwo Pale Ale	150 ml	185 ml	225 ml
Mąka pszenna	540 g	675 g	810 g
Mąka gryczana	3 łyżeczki	4 łyżeczki	5 łyżeczki
Zakwas	100 ml	130 ml	150 ml
Ekstrakt słodowy	1,5 łyżka	1,5 łyżka	2 łyżka
Sól vado	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2 łyżka stołowa
Ziarenka sezamu	3 łyżka stołowa	4 łyżka stołowa	5 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Puszysty biały chleb

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	320 ml	400 ml	480 ml
Mąka pszenna	600 g	750 g	900 g
Masło/Margaryna	20 g	25 g	30 g
Jajka	1	1	2
Cukier	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Sól	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Pieczyno paprykowe

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	310 ml	390 ml	470 ml
Mąka orkiszowa	530 g	660 g	800 g
Olej	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Proszek z papryki	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Czerwona papryka (posiekana)	130 g	165 g	200 g
Sól	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Klasyczny biały chleb

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda lub mleko	320 ml	400 ml	480 ml
Mąka pszenna	600 g	750 g	900 g
Masło/Margaryna	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa
Cukier	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa
Sól	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

PROGRAM 2. FRANCUSKI

Miodowy Chleb

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	320 ml	400 ml	480 ml
Mąka pszenna	600 g	750 g	900 g
Oliwa z oliwek	2,5 łyżeczki	3 łyżeczki	3,5 łyżeczki
Miód	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Sól	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Chleb makowy

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	300 ml	375 ml	450 ml
Mąka pszenna	540 g	675 g	810 g
Masło/Margaryna	1 łyżka	1,5 łyżka	1,5 łyżka
Mak (mielony)	75 g	95 g	110 g
Gałka muszkatołowa	1 szczypta	1 szczypta	1 szczypta
Tarty parmezan	1 łyżka	1,5 łyżka	1,5 łyżka
Cukier	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

Pełnoziarnisty chleb

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	350 ml	440 ml	530 ml
Mąka pszenna	270 g	340 g	405 g
Mąka pełnoziarnista	270 g	340 g	405 g
Masło/Margaryna	25 g	35 g	40 g
Cukier	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

Łamany chleb pszenny

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	350 ml	440 ml	530 ml
Mąka pszenna	360 g	450 g	540 g
Mąka pełnoziarnista	180 g	225 g	270 g
Masło/Margaryna	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa
Pęknięta pszenica	50 g	60 g	75 g
Miód	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

Pełnoziarnisty chleb żytni

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda tibia	325 ml	410 ml	490 ml
Mąka pełnoziarnista	150 g	225 g	270 g
Mąka żytnia pełnoziarnista	350 g	450 g	540 g
Jajka	1	1	2
Miód de abeto	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa
Algarroba en Polvo	1 łyżka	1 łyżka	1,5 łyżka
Zakwas	75 g	95 g	115 g
Sól	1/2 łyżka	1/2 łyżka	1/2 łyżka
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

PROGRAM 3. WYCZERPUJĄCY

Pełnoziarnisty chleb pełnoziarnisty

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	300 ml	375 ml	450 ml
Mąka pszenna	240 g	300 g	360 g
Mąka pełnoziarnista	240 g	300 g	360 g
Masło/Margaryna	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
7 ziaren zbóż	60 g	75 g	90 g
Cukier	2,5 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa	3,5 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

Chleb z mąki żytniej

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Ciepła woda	350 ml	440 ml	530 ml
Mąka pszenna	160 g	200 g	240 g
Żyto gruboziarniste pełnoziarniste	200 g	25 g	300 g
Żyto drobnoziarniste	180 g	225 g	270 g
Ziarna słonecznika	100 g	125 g	150 g
Suchy bł	1 pakiet	1 pakiet	1,5 pakiet
Syrop cukrowy	100 ml	125 ml	150 ml
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Chleb z mąki orkiszowej

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Maślanka	350 ml	440 ml	530 ml
Mąka orkiszowa pełnoziarnista	360 g	450 g	540 g
Mąka żytnia pełnoziarnista	90 g	115 g	135 g
Ziarno orkisz	90 g	115 g	135 g
Ziarna słonecznika	50 g	60 g	75 g
Base de Zakwas	75 ml	95 ML	115 ml
Cukier	1/2 łyżeczka	1/2 łyżeczka	1 łyżeczka
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

PROGRAM 3. WYCZERPUJĄCY

Chleb żytni

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Wod	300 ml	375 ml	450 ml
Mąka pszenna	360 g	450 g	540g
Mąka żytnia	180 g	225 g	270 g
Masło/Margaryna	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Ocet	1,5 łyżka	1,5 łyżka stołowa	2 łyżka stołowa
Cukier	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

PROGRAM 4. SŁODKI

Słodki chleb

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda lub mleko	300 ml	375 ml	450 ml
Mąka pszenna	600 g	750 g	900 g
Masło/Margaryna	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa
Jajka	2	2	3
Miód	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Sól	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 punto (7 g)	8 g	10 g

Chleb z rodzynkami i orzechami

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	300 ml	375 ml	450 ml
Mąka pełnoziarnista	540 g	675 g	810 g
Masło	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Rodzyunki	100 g	125 g	150 g
Posiekane orzechy)	3łyżka stołowa	4 łyżka stołowa	5 łyżka stołowa
Cukier	1 łyżka	1 łyżka	1,5 łyżka
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

PROGRAM 4. SŁODKI

Chleb z rodzynekami

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	300 ml	375 ml	450 ml
Mąka pszenna	540 g	675 g	810 g
Masło/Margaryna	2,5 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa	3,5 łyżka stołowa
Rodzyнки	100 g	125 g	150 g
Miód	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

Chleb czekoladowy

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Mleko	400 ml	500 ml	600 ml
Mąka pełnoziarnista	600 g	750 g	900 g
Czekolada mleczna (posiekana)	100 g	125 g	150 g
Kakao	10 łyżka stołowa	13 łyżka stołowa	15 łyżka stołowa
Niskotłuszczowy twaróg	100 g	125 g	150 g
Cukier	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Sól	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

* Użyj Mleko lub gorzkiej czekolady w zależności od smaku jaki chcesz.

* Jeśli po wyrobieniu posmarujesz ciasto 1-2 łyżką stołową od Mleko, skórka będzie ciemniejsza.

PROGRAM 5. SUPER SZYBKO

Ekspresowy biały chleb

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	360 ml	450 ml	540 ml
Mąka pszenna	630 g	790 g	950 g
Olej	5 łyżka stołowa	6 łyżka stołowa	7 łyżka stołowa
Cukier	4 łyżeczki	5 łyżeczki	6 łyżeczki
Sól	3 łyżeczki	3 łyżeczki	4 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Chleb Marchewkowy

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	330 ml	410 ml	500 ml
Mąka pszenna	600 g	750 g	900 g
Masło	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Starta marchewka	90 g	115 g	135 g
Cukier	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Sól	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	3 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Chleb migdałowo-pieprzowy

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	300 ml	375 ml	450 ml
Mąka pszenna	540 g	675 g	810 g
Masło/Margaryna	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa
Prażone płatki migdałów	100 g	125 g	150 g
Zielony pieprz	1 łyżka	1 łyżka	1,5 łyżka
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

PROGRAM 6. MAŚLANKA

Chleb maślankowy

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Wod	130 ml	160 ml	195 ml
Maślanka	250 ml	310 ml	375 ml
Mąka pszenna	600 g	750 g	900 g
Mąka żytnia	60 g	75 g	90 g
Sól	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Chleb maślankowy 2

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Maślanka	350 ml	440 ml	525 ml
Mąka pszenna	600 g	750 g	900 g
Masło	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa	3 łyżka stołowa
Cukier	3 łyżka stołowa	4 łyżka stołowa	5 łyżka stołowa
Sól	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	3 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

Cchleb jogurtowy

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda lub mleko	250 ml	310 ml	375 ml
Mąka pszenna	500 g	635 g	750 g
Jogurt	150 g	190 g	225 g
Cukier	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suche drożdże	5 g	6 g	1 pakiet (7 g)

PROGRAM 6. MAŚLANKA

Chleb z serem twarogowym

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda lub mleko	200 ml	250 ml	300 ml
Mąka pszenna	600 g	750 g	900 g
Olej	3 łyżka stołowa	4 łyżka stołowa	5 łyżka stołowa
Twaróg	260 g	325 g	390 g
Cukier	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Sól	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 pakiet (7 g)	8 g	10 g

PROGRAM 7. BEZ GLUTENU

OSTRZEŻENIE! Nawet niewielkie pozostałości pyłu mącznego mogą powodować reakcje alergiczne u osób z nietolerancją glutenu. Przed pieczeniem chleba bezglutenowego należy bardzo dokładnie wyczyścić wypiekacz, formę do pieczenia i haki do wyrabiania ciasta.

Bezglutenowy chleb ryżowy

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	350 ml	440 ml	530 ml
Mąka bezglutenowa	300 g	375 g	450 g
Mąka ryżowa	200 g	250 g	300 g
Olej słonecznikowy	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Jogurt naturalny	200 g	250 g	300 g
Ocet	1,5 łyżka	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa
Guma guar lub karob w proszku	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Cukier	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Sól	1,5 łyżeczki	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Suche drożdże	9 g	12 g	15 g

PROGRAM 7. BEZ GLUTENU

Chleb bezglutenowy z ziarnami

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	250 ml	310 ml	375 ml
Mleko	200 ml	250 ml	300 ml
Mąka bezglutenowa	500 g	625 g	750 g
Olej słonecznikowy	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Nasiona (twój wybór)	100 g	125 g	150 g
Cukier	1,5 łyżeczki	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Sól	1,5 łyżeczki	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Suche drożdże	9 g	12 g	15 g

Bezglutenowy chleb jogurtowy

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda	350 ml	440 ml	530 ml
Mąka bezglutenowa	400 g	500 g	600 g
Bezglutenowa mąka z kaszy jaglanej lub gryczanej	100 g	125 g	150 g
Olej słonecznikowy	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Jogurt naturalny	150 g	190 g	230 g
Ocet	1,5 łyżka	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa
Guma guar lub karob w proszku	1 łyżeczka	1,5 łyżeczka	2 łyżeczki
Cukier	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Sól	1,5 łyżeczki	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Suche drożdże	9 g	12 g	15 g

Bezglutenowy chleb ziemniaczany

SKŁADNIKI	750 g	1000 g	1250 g
Woda lub mleko	440 ml	550 ml	660 ml
Mąka bezglutenowa	400 g	500 g	600 g
Olej słonecznikowy	1,5 łyżka	2 łyżka stołowa	2,5 łyżka stołowa
Tłuczone ziemniaki	230 g	290 g	350 g
Cukier	1,5 łyżeczki	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Sól	1,5 łyżeczki	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Suche drożdże	9 g	12 g	15 g

* Puree ziemniaczane należy ugotować lub ugotować widelcem. Nigdy nie wkładaj całych ziemniaków do automatu do pieczenia chleba.

Ciasto na pizzę (2 pizze)

SKŁADNIKI	KWOTA
Woda	300ml
Mąka pszenna	450g
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
Cukier	2 łyżeczki
Sól	3/4 łyżeczki
Suche drożdże	1 opakowanie (7g)

Roladki z otrębów

SKŁADNIKI	KWOTA
Woda	200 ml
Mąka pszenna	500 g
Masło/margaryna	50 g
Jajko	1
Otręby pszenne	50 g
Cukier	3 łyżki
Sól	3/4 łyżeczki
Suche drożdże	1 opakowanie (7g)

Pełnoziarniste ciasto na pizzę

SKŁADNIKI	KWOTA
Woda	300 ml
Mąka pszenna	450 g
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
kiełki pszenicy	50 g
Miód	1 łyżka stołowa
Sól	3/4 łyżeczki
Suche drożdże	1 opakowanie (7g)

- Pamiętaj, aby ciasto wyrosło przez około 15 minut po rozłożeniu go na blasze do pieczenia.
- Następnie na ciasto nałożyć wybraną polewę i piec w piekarniku nagrzanym do 180-200°C przez około 15-20 minut.

PROGRAM 8. MASA

Pętla Słona / Precle

SKŁADNIKI	KWOTA
Woda	200 ml
Mąka pszenna	360 g
Cukier	1/2 łyżeczki
Sól	1/4 łyżeczki
Suche drożdże	1/2 opakowania (3,5g)

- Pamiętaj, aby uformować z ciasta słone pętelki (precle).
- Posmaruj krawaty roztrzepanym jajkiem, a następnie posyp wierzch gruboziarnistą solą (2 łyżki grubej soli na 12 precli).
- Ułóż kokardki na blasze do pieczenia i piecz w temperaturze 230°C przez 15-20 minut.

Francuskie bagietki

SKŁADNIKI	KWOTA
Woda	300 ml
Mąka pszenna	540 g
Miód	1 łyżka stołowa
Cukier	1 łyżeczka
Sól	1 łyżeczka
Suche drożdże	1 opakowanie (7g)

- Uformuj gotowe ciasto w bagietki i wykonaj ukośne nacięcie na górze, formując bagietki.
- Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na blasze do pieczenia przez około 30-40 minut, a następnie piecz w temperaturze 175°C przez około 25 minut.

PROGRAM 9. CIASTO NA MAKARON

Ciasto na makaron jajeczny

SKŁADNIKI	KWOTA
Jajka (temperatura pokojowa)	5
Miękka mąka pszenna	250 g
Mąka z pszenicy durum	250 g

Ciasto na makaron

SKŁADNIKI	KWOTA
Woda	300 ml
Miękka mąka pszenna	250 g
Mąka z pszenicy durum	250 g

PROGRAM 10. CIASTO

- Ten program doskonale nadaje się do gotowych mieszanek ciast.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami pieczenia na opakowaniu mieszanki ciasta.

PROGRAM 11. DŻEM

Produkcja świeżych owocowych smarowideł, konfitur i dżemów w automatycznym wypiekaczu do chleba jest bardzo prosta.

1. Dobrze umyj świeże, dojrzałe owoce.
2. Jabłka, brzoskwinie i inne owoce o twardej skórce obrać, w razie potrzeby usunąć pestki.
3. Dokładnie przestrzegaj podanych ilości, aby uniknąć przedwczesnego wrzenia.
4. Program jest dokładnie dopasowany do podanych ilości.
5. Pokrój owoce na małe kawałki o wielkości maksymalnie 1 cm lub puree.
6. Umieść przygotowane owoce w kostce do pieczenia.
7. Do owoców dodaj określoną ilość cukru na dżem. Do dżemu używaj tylko cukru. Zwykły cukier domowy nie nadaje się, ponieważ dżem nie gęstnieje od niego.
8. Dobrze wymieszaj owoce z cukrem do dżemu w kostce do pieczenia.
9. Uruchom program.
10. Po zakończeniu programu gotowym dżemem napełnij słoiki i szczelnie je zamknij.

Dżem truskawkowy

SKŁADNIKI	KWOTA
Truskawki	500 g
Cukier dżemowy	500 g
Sok cytrynowy	3-4 łyżki stołowe

Dżem z wiśni

SKŁADNIKI	KWOTA
Wiśnie	500 g
Cukier dżemowy	500 g
Sok cytrynowy	1 łyżka stołowa

Marmolada z pomarańczy i cytryny

SKŁADNIKI	KWOTA
Pomarańcze	400 g
Cytryny	100 g
Cukier dżemowy	500 g

dżem jagodowy

SKŁADNIKI	KWOTA
Rozmrożone jagody	500 g
Cukier dżemowy	500 g
Sok cytrynowy	2-3 łyżki stołowe

PROGRAM 12. UPIEC

W tym programie można piec chleby, które są zbyt białe lub niedopieczone.

Ten program nie obejmuje fazy ugniatania ani fermentacji, ale daje możliwość wyboru pomiędzy trzema różnymi temperaturami.

PORADY I SUGESTIE

Poniższe wskazówki dotyczące problemów z wypiekaczem do chleba mają na celu pomóc w wykryciu błędów i udoskonaleniu przepisów oraz upieczeniu chleba zgodnie z własnymi preferencjami.

Dlaczego muszę dodawać składniki w określonej kolejności?

- Dzięki temu ciasto jest doskonale przygotowane. Zwłaszcza w przypadku korzystania z funkcji timera, ponieważ ważne jest, aby drożdże nie mieszały się z płynem przed wymieszaniem ciasta.

Dlaczego gotowy chleb ma czasem mąkę na bocznej skórcie?

- Może to być spowodowane tym, że ciasto jest zbyt suche. Pamiętaj, aby dokładnie odmierzyć składniki podczas ponownego przygotowywania przepisu. Jeśli to również się nie powiedzie, możesz dodać maksymalnie 1 łyżkę stołową dodatkowego płynu.
- Nie należy jednak zbytnio zwiększać objętości płynu. Może to mieć również negatywny wpływ na wynik pieczenia.

Ciasto nie zostało wystarczająco ugniecione.

- Przede wszystkim należy sprawdzić, czy forma do pieczenia i haki do wyrabiania ciasta są prawidłowo ustawione, jeśli nie, należy je odpowiednio ustawić.
- Ciasto może być zbyt suche, więc w razie potrzeby dolej trochę płynu. W przypadku gotowych mieszanek ilość mieszanki do pieczenia i składników mogła nie odpowiadać pojemności formy do pieczenia. Zmniejsz kwoty.
- Mieszanka do pieczenia i składniki mogły nie odpowiadać pojemności formy do pieczenia. Zmniejsz kwoty.

Upieczony chleb jest zbyt mokry.

- Przygotowując przepis, należy dokładnie odmierzyć składniki. Kontynuując w ten sposób, możesz dodać trochę mąki. Dodanie zbyt dużej ilości mąki również może mieć negatywny wpływ na wynik pieczenia.

Czy mogę skorzystać z innych przepisów?

- Oczywiście możesz też skorzystać z innych przepisów. Zawsze ważne jest, aby sprawdzić ilości i dostosować je w razie potrzeby. W tym celu możesz skorzystać z przepisów zawartych w tej broszurze, które zostały opracowane w celu przygotowania bochenków o wadze około 750 g, 1000 g i 1250 g w każdym przypadku. Upewnij się, że nigdy nie używasz więcej niż ok. 950 g mąki. Przed wypróbowaniem innych przepisów zalecamy zdobycie pewnego poziomu doświadczenia z istniejącymi przepisami.

W skórcie chleba widoczne są pęcherzyki powietrza.

- Może to oznaczać, że użyłeś zbyt dużej ilości drożdży. Pamiętaj, aby użyć dokładnej ilości drożdży. Następnie razem, gdy przygotujesz ten przepis, możesz nieco zmniejszyć ilość drożdży.

Dodatek owoców lub orzechów

- Istnieje faza, w której programy pieczenia mogą dodawać owoce lub orzechy. Czas ten jest sygnalizowany sygnałem dźwiękowym, a na wyświetlaczu pojawi się słowo „ADD”. Wskazane jest, aby dodawać owoce lub orzechy tylko w tym czasie. Jeśli wcześniej dodasz te składniki do formy do pieczenia, mogą zostać zmiażdżone w procesie ugniatania.

Chleb nie wyrósł.

- Dodałeś za mało drożdży lub nie dodałeś drożdży lub użyte drożdże były za stare.

Chleb najpierw rośnie, a potem znów opada

- Proporcje poszczególnych składników mogą w tym przypadku nie być prawidłowe.
- Zmniejsz ilość wody i/lub zwiększ ilość soli i/lub zmniejsz ilość drożdży.

[illegible]

CREATE