

***RECEPTY
NA CHLEBA
PRO DOMÁCÍ PEKÁRNY***

Nebojte se experimentovat a vytvořte si vlastní recepty.

Při dodržení základního poměru suchých a mokrých surovin můžete do těsta přidat cokoli: sýr, smetanu, pivo, ovoce, semínka, koření, obilné klíčky, uzeninu, med. Záleží jen na vaší chuti a fantazii.

Cibulový chléb	1
Slunečnicový celozrnný chléb	2
Slunečnicový chléb s podmáslem	3
Bílý chléb	4
Celozrnný chléb	5
Podmáslový chléb	6
Svatební chléb	7
Cibulový chléb	8
Chléb ze sedmi obilovin	9
Slunečnicový chléb	10
Hrubý bílý chléb	11
Kynutý chléb	12
Jogurtový chléb	13
Francouzská bageta	14
Bílý chléb – rychlá příprava	15
Panasonic	15
Pomerančový chléb	16
Žitný a kmínový chléb velký	17
Mléčný chléb	18
S pšeničnými klíčky velký	19
Otrubový chléb	20
Bylinný chléb	21
Chléb s pěti druhy semínek	22
Rajčatový mazanec střední	23
Chléb pizza střední	24
Základní tmavý chléb	25
Venkovský chléb velký	26
Tmavý chléb – rychlá příprava	27
Sladový chléb	28
Chléb s ančovičkami a rajčaty střední	29
Chléb s kari a mangem	30
Chléb se sýrem a slaninou	31
100% celozrnný chléb	32
70% celozrnný chléb	33
50% celozrnný chléb	34
100% celozrnný chléb rychlá příprava	35

70% celozrnný chléb rychlá příprava.....	36
50% celozrnný chléb – rychlá příprava.....	37
Granary (obilný)	38
Cibulový chléb střední.....	39
Rozmarýnový a česnekový velký	40
Sladový tmavý	41
Chléb se sýrem a ovsem střední.....	42
Chléb s medem a slunečnicovými semínky střední.....	43
Pesto a borovicová semínka	44
Olivový chléb střední	45
Chléb s javorovým sirupem a pekanovými oříšky střední.....	46
Kmínový velký.....	47
Chléb s banány a Müsli střední	48
Chléb se salámem a zrnky pepře velký	49
Základní francouzský chléb	50
Venkovský francouzský chléb.....	51
Ciabatta (italský domácí chleba)	52
Chléb s cibulí a česnekem.....	53
Chléb s olivami a rajčatovým pyré.....	54
Chléb s houbami a slaninou	55
Chléb s oregánem a olivami	56
Chléb „Třísýrový“	57
Chléb s rajčaty a permezánem.....	58
Sendvičový bílý chléb.....	59
Sendvičový chléb Granary®	60
Celozrnný sendvičový chléb	61
Chleba s bramborou	62
Pizza chléb	63
Základní chléb.....	64
Kavárenský chléb.....	65
Cibulový chléb.....	66
Slunečnicový celozrnný chléb	67
Chléb s ovesnými vločkami	68
Chléb s bramborovou kaší	69
Martinův chleba	70
Grahamový	71
Obyčejný chleba od Adély	72

Plněný sýrový chléb	73
Řecký olivový chléb.....	74
Pivní chléb.....	75
Grahamový chléb	76
Cibulový chléb II.....	77
Rychlý a jednoduchý chléb	78
Chléb z mlýna Korunka	79
Kefírový chleba	80
Cibulový od Hanky	81
Bílý italský chléb Ciabatta	82
Kmínový chléb z domácí pekárny	83
Mléčný chléb z domácí pekárny	84
Chleba	85
Recept na pšenično-žitný chléb.....	86
Špaldovo – pšenično-žitný pivní chléb	87
Celozrnný chléb s vločkami.....	88
Chléb z mléka	89
Poměry mouky a vody při pečení chleba	90
Francouzský chléb	91
Chléb "dětské překvapení"	92
Italský bílý chléb	93
Podmáslový chléb.....	94
Mrkvový chléb.....	95
Parmezánový chléb	96
Banánový chléb	97
Chléb s bramborou od Lucie	98
Čokoládový chléb – Professor	99
Panasonic - základní bílý chléb.....	100
Panasonic - 50% vícezrnný chléb	101
Panasonic chléb s oregánem a olivami	102
Kefírový chléb	103
Jurův podmáslo-jogurtový chléb.....	104
Chléb s oříšky a rozinkami.....	105
Klasický bílý chléb	106
Normální bílý chléb.....	107
Chléb s pěti druhy semínek, střední.....	108
Ovocný chléb	109

S pšeničnými klíčky velký	110
Bylinný chléb, střední	111
Kořeněný ovocný chléb.....	112
Pomerančový chléb, střední	113
Meruňkový a s vlaškými oříšky velký	114
Chléb pizza střední	115
Tmavý chléb základní.....	116
Sladový chléb, střední.....	117
Chléb se sýrem a slaninou	118
Celozrnný chléb základní	119
Chléb s medem s slunečnicovými semínky, střední	120
Cibulový chléb střední.....	121
Chléb s banány a müsli, střední.....	122
Chléb se salámem a zrnky pepře velký	123
Chléb se sýrem a ovsem, střední.....	124
Základní francouzský chléb	125
Venkovský francouzský chléb.....	126
Francouzský chléb s pažitkou	127
Sendvičový bílý chléb.....	128
Celozrnný sendvičový chléb	129
Kořeněný ovocný chléb.....	130
Chléb s datlemi a rozinkami	131
Chléb s pěti druhy semínek.....	132
Chléb s mandlemi a medem	133
Základní bílý chléb	134
Bylinný chléb	135
50% celozrnný chléb rychlá příprava.....	136
Granary (obilný)	137
Sladový tmavý	138
Olivový chléb střední	139
Chléb “Třísýrový”	140
Sádlový chléb.....	141
Italský chléb Focaccia.....	142
S plísňovým sýrem, česnekem a tymiánem.....	143
Podmáslový bochník	144
Bílý chléb.....	145
Ořechový a hrozinkový chléb	146

Italský bílý chléb	147
Makový chléb	148
Hrubý bílý chléb.....	149
Podmáslový chléb.....	150
Sladký chléb.....	151
Celozrnný chléb.....	152
Bramborový chléb.....	153
Hrozinkový chléb	154
Cibulový chléb.....	155
Jogurtový celozrnný chléb.....	156
Pivní chléb.....	157
Barevný snídaňový chléb.....	158
Jogurtový chléb	159
Rumový, hrozinkový a oříškový chléb	160
Francouzský sýrový chléb	161
Mandlový (amaretový) chléb	162
Vaječný chléb	163
Bylinkový chléb	164
Slunečnicový chléb	165
Rýžový chléb.....	166
Mrkvový chléb.....	167
Kukuřičný chléb.....	168
Pizza chléb	169
Bílý chléb.....	170
Italská FOCACCIA	171
Česnekový chléb s nivou	172
Francouzský chléb	173
Obilný chléb.....	174
Chléb s bazalkou a parmazánem.....	175
Celozrnný chléb tmavý	176
Lehký celozrnný chléb	177
Podmáslový chléb.....	178
Cibulový chléb.....	179
Slunečnicový chléb	180

Cibulový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1 ČL droždí
380 g obyčejná hladká mouka
120 g žitná mouka hladká
1 ČL chlebového koření
1 ČL cukru
2 ČL soli
1 lžíce červeného octa
1 lžíce oleje
80 g osmažené cibule
310 g podmáslí

Postup:

*Program 1
1.25kg
TMAVÝ*

Slunečnicový celozrnný chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

300 ml mléka
270 g polohrubá mouka T550
130 g žitná celozrnná
50 g pohanky (vločky)
1 ČL medu
1.5 ČL soli
1.5 ČL másla
2 ČL čerstvého droždí
5 PL slunečnicových jader (po pípnutí)

Postup:

*Program 2
1.25 kg
SVĚTLÝ*

Slunečnicový chléb s podmáslím

Zdroj: *internet*

Ingred.:

200 ml podmáslí
200 ml vlažné vody
450 g polohrubé mouky pšeničné T550
100 g žitné celozrnné mouky
50 g pohanky (vločky)
1 PL medu
1.5 ČL soli
1.5 ČL másla
1 bal. sušeného droždí
5 PL slunečnicových jader

Postup:

*Program 2
1.25 kg
SVĚTLÝ*

Bílý chléb

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

450 ml voda nebo mléko
2 PL margarín nebo máslo
1 1/2 ČL sůl
2 PL cukr
800 g mouka typu 550
1 bal. suché droždí

Postup:

*ZÁKLADNÍ (NORMÁL)
Hmotnost chleba 1000 g*

Celozrnný chléb

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

500 ml Voda
35 g Margarín nebo máslo
1 1/2 ČL Sůl
1 1/2 ČL Cukr
380 g Mouka typu 1050
380 g Pšeničná celozrnná mouka
1 bal. Suché droždí

Postup:

*CELOZRNNÝ CHLEB
(WHOLEMEAL)
nebo RYCHLE PEČENÍ (RAPID)
Hmotnost chleba 1000g*

Podmáslový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

450 ml Podmáslí
3 PL Margarín nebo máslo
2 ČL Sůl
4 PL Cukr
800 g Mouka typu 1050
1 1/2 bal. Suché droždí

Postup:

*ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMÁL)
nebo BÍLÝ CHLÉB (WHITE BREAD)
Hmotnost chleba 1000 g*

Svatební chléb

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

330 ml Podmáslí
200 ml Voda
1 1/2 ČL Sůl
1 1/2 ČL Cukr
240 g Žitná mouka
240 g Celozrnná žitná mouka typu 1 700
300 g Mouka typu 550
1 bal. Sušený chlebový kvas
1 1/2 bal. Suché droždí

Postup:

Tip: Jakmile se na displeji časovače zobrazí údaj 1:30, vytvořte pomocí malé keramické nádoby o průměru 5 cm uprostřed chleba malou jamku. Potom chléb upečte. Po vychladnutí můžete do jamky nasypat sůl.

*ZÁKLADNÍ PROGRAM
(NORMÁL)
Hmotnost chleba 1250 g*

Cibulový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

400 ml Voda
1 1/2 PL Margarín nebo máslo
1 1/2 ČL Sůl
3 PL Cukr
1 1/2 Velká krájená cibule
800 g Mouka typu 1050
1 1/2 bal. Suché droždí

Postup:

Upečte chléb okamžitě!

*ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMÁL)
Hmotnost chleba 1000 g*

Chléb ze sedmi obilovin

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

- 300 ml Voda
- 1 1/2 PL Margarín nebo máslo
- 1 ČL Sůl
- 2 1/2 PL Cukr
- 240 g Mouka typu 1150
- 240 g Pšeničná celozrnná mouka
- 60 g Vločky ze sedmi obilovin
- 1 bal. Suché droždí

Postup:

Pokud používáte celá zrna, namočte je předem do vody.

Hmotnost chleba 750 g
CELOZRNNÝ CHLÉB
(WHOLEMEAL)

Slunečnicový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

350 ml Voda
1 PL Máslo
540 g Mouka typu 550
5 PL Slunečnicová semínka
1 ČL Sůl
1 PL Cukr
1 bal. Suché droždí

Postup:

Tip: Po zaznění prvního zvukového signálu přidejte slunečnicová semínka. Můžete rovněž použít semínka dýně. Pokud tato semínka krátce opražíte na pánvici, bude jejich chuť ještě výraznější.

*ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMÁL)
Hmotnost chleba 750 g*

Hrubý bílý chléb

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

450 ml Mléko
3 PL Margarín nebo máslo
2 ČL Sůl
2 ČL Cukr
800 g Mouka typu 1050
1 bal. Suché droždí

Postup:

Hmotnost chleba 1000 g
ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMÁL)
nebo
RYCHLÉ PEČENÍ (RAPID)

Kynutý chléb

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

50 g Sušený chlebový kvas
350 ml V oda
1 1/2 PL Margarín nebo máslo
3 ČL Sůl
2 PL Cukr
180 g Mouka typu 1150
360 g Mouka typu 1050
1/2 bal. Suché droždí

Postup:

Hmotnost chleba 750 g
ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMÁL)

Jogurtový chléb

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

250 ml Voda nebo mléko
150 g Jogurt
1 ČL Sůl
1 ČL Cukr
500 g Mouka typu 550
3/4 bal. Suché droždí

Postup:

Poznámka: Při přípravě chleba pomocí tohoto receptu bude celková hmotnost chleba přibližně 800 g a to i přesto, že se na displeji bude zobrazovat 1000 g. Dbejte prosím na dodržení množství přísad uvedených v receptu, protože objem chleba zaplní celý prostor uvnitř pečicí formy.

*Hmotnost chleba 800 g
JOGURT (YOGHURT)*

Francouzská bageta

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

450 ml Voda
1 1/2 PL Med
1 1/2 ČL Sůl
1 1/2 ČL Cukr
800 g Mouka typu 550
1 1/2 bal. Suché droždí

Postup:

Jakmile je těsto hotové, rozdělte je na 2 - 4 díly, vymodelujte je do tvaru dlouhých bochníků a nechte je odležet po dobu 30 - 40 minut. Udělejte v horní části několik šikmých zářezů a upečte chléb v troubě.

Hmotnost chleba 1000 g
TĚSTO (DOUGH)

Bílý chléb – rychlá příprava
Panasonic

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	3/4 ČL	1 1/4 ČL	1 3/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

*BAKE RAPID (rychlé pečení),
1 hod 55min.*

Pomerančový chléb

Panasonic

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	200 ml	230 ml	260 ml
Pomerančový džus	81 ml	120 ml	140 ml

Strouhaná kůra z jednoho celého pomeranče

Lahodný, když je podáván s marmeládou.

BASIC (základní)

BAKE (pečení)

4 hodiny.

Žitný a kmínový chléb velký

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
350 g Hrubá světlá mouka
100 g Žitná mouka
15 g Máslo
2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
1 1/2 ČL Kmínová semínka
1/4 ČL Vitamín C v prášku
310 ml Voda

Postup:

*BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.*

Mléčný chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL1	1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	140 ml	175 ml	200 ml
Mléko	140 ml	175 ml	200 ml

Postup:

BASIC (základní)

BAKE (pečení)

4 hodiny.

S pšeničnými klíčky velký

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
500 g Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
25 g Máslo
2 PL Sušené mléko
1 1/2 ČL Sůl
4 PL Pšeničné klíčky
350 ml Voda

Postup:

*BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.*

Otrubový chléb

Zdroj: Panasonic

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL		
Otruby			
Voda			

Postup:

Kvasnice

Hrubá světlá mouka

Cukr

Máslo

Sušené mléko

Sůl 1 1/2 ČL 1 1/2 ČL

Otruby 3 PL 4 PL 5 PL

Voda 280 ml 350 ml 400 ml

BASIC (základní)

BAKE (pečení)

4 hodiny.

Bylinný chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Petržel	1 PL	2 PL	3 PL
Koriandr	1 PL	2 PL	3 PL
Pažitka	1 PL	2 PL	3 PL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

Postup:

BASIC (základní)

BAKE (pečení)

4 hodiny.

Chléb s pěti druhy semínek

Zdroj: Panasonic

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml
Kmínová semínka	1/2 ČL	1 ČL	1 1/2 ČL
Sezamová semínka	1 1/2 PL	2 PL	2 1/4 PL
Dýňová semínka	1/2 PL	1 PL	1 1/2 PL
Maková semínka	1/2 PL	1 PL	1 1/2 PL
Slunečnicová semínka	1/2 PL	1 PL	1 1/2 PL

Postup:

BASIC RAISIN
(základní s rozinkami),
4 hodiny.

Rajčatový mazanec střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
1 ČL Cukr
1 ČL Sůl
150 ml Rajčatové pyré
120 ml Voda
50 g Zelené vypeckované olivy, nakrájené na půlky
50 g Rajčata sušená na slunci*, nasekaná

Postup:

Použijte rajčata sušená na slunci v oleji V případě, že nemáte rajčata v oleji, namočte je na 10 až 15 minut do vody a potom osušte.

BASIC RAISIN
(základní s rozinkami),
4 hodiny.

Chléb pizza střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL Kvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
15 g Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
2 ČL Sušené oregáno
280 ml Voda
75 g Jemně nasekané papričky
50 g Plněné olivy, nasekané

Postup:

BASIC RAISIN
(základní s rozinkami),
4 hodiny.

Základní tmavý chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	290 ml	350 ml	400 ml

Postup:

BASIC (základní)

BAKE (pečení)

4 hodiny.

Venkovský chléb velký

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
250 g Hrubá tmavá mouka
250 g Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
25 g Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 1/2 ČL Sůl
3 PL Otrubový lák
130 ml Jablečný džus
220 ml Voda

Postup:

Ideální pro podávání se sýrem, indickým kořením a salátem k obědu.

BASIC (základní)

BAKE (pečení)

4 hodiny.

Tmavý chléb – rychlá příprava

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	3/4 ČL	1 1/4 ČL	1 3/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	290 ml	350 ml	400 ml

Postup:

*RAPID (rychlé pečení)
1 hod 55min.*

Sladový chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá tmavá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Sladový extrakt	2 PL	3 PL	4 PL
Voda	290 ml	350 ml	400 ml
Hrozinky	75 g	100 g	125 g

Postup:

*BASIC (základní)
BAKE RAISINS
(pečení s rozinkami).*

Chléb s ančovičkami *a rajčaty střední*

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
200 g Hrubá tmavá mouka
200 g Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
1 PL Sušené mléko
30 g Ančovičky, osušené
300 ml Voda
50 g Rajčata sušená na slunci*, nasekaná

Postup:

* Použijte rajčata sušená na slunci v oleji V případě, že nemáte rajčata v oleji, namočte je na 10 až 15 minut do vody a potom osušte. Použijte program basic (základní) BAKE RAISINS (pečení s rozinkami).

BASIC (základní)
BAKE RAISINS
(pečení s rozinkami).

Chléb s kari a mangem

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá tmavá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Kari pasta	1 - 2 ČL	2 - 3 ČL	3 - 4 ČL
Mango Chutney	2 PL	3 PL	4 PL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

Postup:

Namáčejte do omáčky indického jídla.

BASIC (základní)

BAKE (pečení)

4 hodiny.

Chléb se sýrem a slaninou

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	3/4 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá tmavá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Sýr čedar, strouhaný	50 g	75 g	100 g
Voda	290 ml	350 ml	400 ml
Vařená slanina, nakrájená	50 g	75 g	100 g

Postup:

Vynikající je v osmaženém stavu podávaný s vařenými vejci.

*BASIC (základní)
BAKE RAISINS
(pečení s rozinkami).*

100% celozrnný chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	3/4 ČL	1 ČL	1 1/2 ČL
Hrubá celozrnná mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Vitamín C v prášku	1/4 ČL	1/4 ČL	1/4 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení).

70% celozrnný chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá celozrnná mouka	275 g	350 g	425 g
Hrubá světlá mouka	125 g	150 g	175 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Vitamín C v prášku	1/4 ČL	1/4 ČL	1/4 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

*WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení).*

50% celozrnný chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá celozrnná mouka	200 g	250 g	300 g
Hrubá světlá mouka	200 g	250 g	300 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/4 ČL	1 1/4 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení).

100% celozrnný chléb *rychlá příprava*

Zdroj: *Panasonic_SD_253*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1 ČL	1 1/4 ČL	2 ČL
Hrubá celozrnná mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Vitamín C v prášku	1/4 ČL	1/4 ČL	1/4 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
RAPID BAKE
(rychlé pečení)
3 hodiny.

70% celozrnný chléb *rychlá příprava*

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	3/4 ČL	1 1/4 ČL	1 3/4 ČL
Hrubá celozrnná mouka	275 g	350 g	425 g
Hrubá světlá mouka	125 g	150 g	175 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL 1	1/2 ČL	1 1/2 ČL
Vitamín C v prášku	1/4 ČL	1/4 ČL	1/4 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
RAPID BAKE
(rychlé pečení)
3 hodiny.

50% celozrnný chléb – rychlá příprava

Zdroj: Panasonic_SD_253

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	3/4 ČL	1 1/4 ČL	1 3/4
Hrubá celozrnná mouka	200 g	250 g	300 g
Hrubá světlá mouka	200 g	250 g	300 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
RAPID BAKE
(rychlé pečení)
3 hodiny.

Granary (obilný)

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Mouka Grana- ry	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Cibulový chléb střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
300 g Hrubá celozrnná mouka
100 g Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
15 g Máslo
1 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
50 g Nakrájená a osmažená cibule 1 malá,
1 ČLOlivový olej
1 ČL Česnekové pyré
2 ČL Našlehaná křenová omáčka
300 ml Voda

Postup:

Hodinu před dokončením můžete na chléb můžete nasypat mák.

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Rozmarýnový a česnekový velký

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
250 g Hrubá světlá mouka
250 g Mouka Granary
1 PL Cukr
15 g Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
4 ČL Česnekové pyré
2 ČL Sušené rozmarýn
350 ml Voda

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Sladový tmavý

Zdroj: *internet*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Mouka Grana- ry	250 g	300 g	350 g
Hrubá světlá mouka	150 g	200 g	250 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Chléb se sýrem a ovsem střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
1 ČL Cukr
15 g Máslo
1 1/4 ČL Sůl
1 Vejce středně velké
100 g Ovesná kaše
50 g Sýr čedar, strouhaný
50 g Ementál, strouhaný
40 g Parmezán, strouhaný
1 ČL Sušená hořčice
330 ml Voda

Postup:

Nechejte si jednu polévkou lžící strouhaného čedaru pro posypání bochníku jednu hodinu před dokončením.

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Chléb s medem *a slunečnicovými semínky střední*

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL Kvasnice
200 g Hrubá světlá mouka
200 g Mouka Granary
15 g Máslo
1 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
1 1/2 PL Med
280 ml Voda
2 PL Slunečnicová semínka

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami).

Pesto a borovicová semínka

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá celozrnná mouka	200 g	250 g	300 g
Hrubá světlá mouka	200 g	250 g	300 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL 1	1/2 ČL	1 1/2 ČL
Pesto	2 PL	3 PL	4 PL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml
Borovicová semínka	50 g	75 g	100 g

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.

Olivový chléb střední

Zdroj: *internet*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
200 g Hrubá celozrnná mouka
200 g Hrubá světlá mouka
15 g Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
1 PL Sušené oregáno
320 ml Voda
50 g Celé černé olivy, vypeckované

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.

Chléb s javorovým sirupem a pekanovými oříšky střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL Kvasnice
200 g Hrubá světlá mouka
200 g Hrubá celozrnná mouka
1 ČL Cukr
15 g Máslo
1 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
2 PL Javorový sirup
300 ml Voda
50 g Pekanové oříšky, nasekané

Postup:

*WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.*

Kmínový velký

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
150 g Hrubá světlá mouka
350 g Hrubá celozrnná mouka
2 PL Sušené mléko
25 g Máslo
1 1/2 ČL Sůl
2 PL Med
360 ml Voda
2 PL Kmínová semínka

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.

Chléb s banány a Müsli střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
175 g Hrubá světlá mouka
225 g Hrubá celozrnná mouka
1 PL Cukr
15 g Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
4 PL Muesli
320 ml Voda
75 g Banánové lupínky

Postup:

Příjemná změna pro zdravou snídani.

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.

Chléb se salámem *a zrnky pepře velký*

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
150 g Hrubá světlá mouka
350 g Hrubá celozrnná mouka
1 1/2 PL Cukr
25 g Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 1/2 ČL Sůl
360 ml Voda
75 g Salám
2 ČL Celý pepř naložený ve slaném nálevu, osušený

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.

Základní francouzský chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČLKvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
15 g Máslo
1 ČLSůl
300 ml Voda

Postup:

*FRENCH (Francouzský)
BAKE (pečení)
6 hodin.
Pouze jedno množství.*

Venkovský francouzský chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
275 g Hrubá světlá mouka
75 g Hrubá celozrnná mouka
50 g Žitná mouka
15 g Máslo
1 ČL Sůl
310 ml Voda

Postup:

*FRENCH (Francouzský)
BAKE (pečení)
6 hodin.
Pouze jedno množství.*

Vyberte program Italian (Italský) BAKE (pečení), který trvá 4 hodiny 30 minut. Pouze jedno množství.

Ciabatta (italský domácí chleba)

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
500 g Hrubá světlá mouka
1 ČL Cukr
1 ČL Sůl
3 PL Panenský olivový olej
350 ml Voda

Postup:

*ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut.
Pouze jedno množství.*

Chléb s cibulí a česnekem

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
350 g Hrubá světlá mouka
50 g Kukuřičná kaše
1 ČL Cukr
1/2 ČL Sůl
1 PL Olivový olej*
50 g Nakrájená cibule*
50 g Nakrájená červená cibule*
2 Stroužky česneku, nakrájené najemno
270 ml Voda

Postup:

*Před přidáním do bochníku změkčete nakrájenou cibuli v olivovém oleji.

*ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut.
Pouze jedno množství.*

Chléb s olivami a rajčatovým pyré

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
1 ČL Cukr
1/2 ČL Sůl
2 PL Olivový olej
50 g Černé olivy, nasekané
140 ml Rajčatové pyré
140 ml Voda

Postup:

ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut.
Pouze jedno množství.

Chléb s houbami a slaninou

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
1 ČL Cukr
1/2 ČL Sůl
25 g Pravé hříby, namočené*
50 g Slanina, vařená a nakrájená
280 ml Voda

Postup:

* Před přidáním do směsi houby nejprve nasypete do vody na 20 minut a potom nechejte je okapat.

*ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut.
Pouze jedno množství.*

Chléb s oregánem a olivami

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
1 ČL Cukr
1/2 ČL Sůl
2 PL Olivový olej
1 PL Oregáno
50 g Černé olivy, nasekané
280 ml Voda

Postup:

*ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut
Pouze jedno množství.*

Chléb „Třísýrový“

Zdroj: *internet*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
1 ČL Cukr
1/2 ČL Sůl
40 g Dolcelatte
40 g Parmezán, strouhaný
40 g Mozzarella
270 ml Voda

Postup:

*ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut
Pouze jedno množství.*

Chléb s rajčaty a permezánem

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
1 ČL Cukr
1/2 ČL Sůl
50 g Parmezán, strouhaný
50 g Rajčata sušená na slunci*, nasekaná
280 ml Voda

Postup:

* Použijte rajčata sušená na slunci v oleji

V případě, že nemáte rajčata v oleji, namočte je na 10 až 15 minut do vody a potom osušte.

*ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut
Pouze jedno množství.*

Sendvičový bílý chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL Kvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
15 g Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
290 ml Voda

Postup:

SANDWICH (sendvič)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Sendvičový chléb Granary®

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL Kvasnice
400 g Mouka Granary
1 PL Cukr
15 g Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
290 ml Voda

Postup:

SANDWICH (sendvič)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Celozrnný sendvičový chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL Kvasnice
400 g Hrubá celozrnná mouka
1 PL Cukr
15 g Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
330 ml Voda
1 PL Olej
500 g Směs
1 ČL Kvasnice

Postup:

SANDWICH (sendvič)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Chleba s bramborou

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

- 1/2 kg hladké mouky
- 2 vařené brambory
- 2 ČL soli
- 1 1/2 ČL kmínu
- 1 1/2 ČL octa
- 30 g droždí (to je původní recept, dej sušené dle návodu na sáčku,
- 1 sáček droždí Dr.Oetker má sáček na 1/2 kg mouky, ostatní jsou na 1kg)
- 1 ČL cukru
- 2,75 dl vody (záleží na velikosti brambor)

Postup:

*Clatronic BBA 2784
Program 1
1kg
střední kůrka*

Pizza chléb

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

400 g hladké mouky
15 d kg tvrdého sýra (nastrouhat)
2 lžíce oleje
1 PL KOTÁNYI Mix Pizza
1 vejce
asi 1 ČL sůl
1 bal. droždí (42 g) dle návodu na sáčku
2 dl vody
15 d kg šunkového salámu (my jsme ho tam nedávali)

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 1
1kg
střední kůrka

Základní chléb

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

1 ČL droždí
380 g obyčejná hladká mouka
120 g žitná hladká mouka celorznná, nejlépe jemně
mletá
1 lžíce chlebového koření
1 ČL cukru
2 ČL soli
1 lžíce octa
2 lžíce oleje
310 ml mléka

Postup:

*Clatronic BBA 2784
Program 1
1.25kg
tmavá kůrka*

Kavárenský chléb

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

1 ČL sušeného droždí
450 g obyčejná hladká mouka
1 lžíce medu
1 ČL soli
2 lžíce másla
1 vejce
30 g hrubě sekaných pražených pistácií *
30 g slunečnicových jader *
150 ml vody
100 ml mléka

Postup:

*Clatronic BBA 2784
Program 1
1kg
tmavá kůrka*

Cibulový chléb

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

- 1 ČL droždí
- 380 g obyčejná pšeničná hladká mouka
- 120 g žitná hladká mouka celozrnná, nejlépe jemně mletá
- 1 ČL chlebového koření
- 1 ČL cukru
- 2 ČL soli
- 1 lžíce červeného octa
- 1 lžíce oleje
- 80 g osmažené cibule *
- 310 g podmáslí

Postup:

*Clatronic BBA 2784
Program 1
1.25kg
tmavá kůrka*

Slunečnicový celozrnný chléb

Zdroj: *<http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>*

Ingred.:

300 ml mléka
270 g polohrubá mouka T550
130 g žitná hladká mouka celozrnná, nejlépe jemně
mletá
50 g pohanky (vločky)
1 ČL medu
1.5 ČL soli
1.5 ČL másla
2 ČL čerstvého droždí
5 PL slunečnicových jader *

Postup:

*Clatronic BBA 2784
Program 2
1.25kg
tmavá kůrka*

Chléb s ovesnými vločkami

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

1/2 ČL suchého droždí
300 g hladké mouky
75 g na suché pánvi opražených ovesných vloček *
1 lžíce tuku
1 ČL soli
1 ČL cukru
2 PL sušeného mléka
250 ml vody

Postup:

*Clatronic BBA 2605
Program 2
0.75kg
světlá kůrka*

Chléb s bramborovou kaší

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

1 ČL suchého droždí
360 g hladké pšeničné mouky
100 g žitné mouky jemně mleté
2 lžíce bramborové kaše v prášku (Maggi)
2 1/2 ČL soli
1 ČL cukru
2 PL másla
1 ČL chlebového koření nebo drceného kmínu
150 ml vody
160 ml mléka

Postup:

*Clatronic BBA 2784
Program 1
1kg
střední kůrka*

Martinův chleba

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

310 ml mléka
1 lžíce octa
2 lžíce oleje
3 ČL soli
1 lžíce cukru
1 ČL mletého kmínu
2 stroužky česneku
1 menší brambor
380 g hladká mouka
120 g žitná mouka
2 ČL sušeného droždí

Postup:

*Clatronic BBA 2605
Program 1
velikost II
střední kůrka*

Grahamový

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

250 g hladké polosvětlé mouky
250 g grahamové mouky (kupuji ji v OD Kaufland za 10,90)
300 ml vody
1 ČL soli
1 ČL cukru
1 ČL instantního droždí
1 PL octa
2 PL oleje

Postup:

*Clatronic BBA 2784
Program 1
1kg
střední kůrka*

Obyčejný chleba od Adély

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

- 2 odměrky (2 × 120 g) žitné celozrnné mouky (od PRO-BIO Staré město pod Sněžníkem)
- 2 odměrky (2 × 150 g) obyčejné pšeničné hladké mouky (dávám plné odměrky)
- 260 ml vody
- 100 ml mléka
- 4 ČL soli
- 2 PL cukru
- 2 PL octa
- 2 PL oleje (dávám olivový)
- 1 sáček sušeného droždí - bal. 10g, bílo-modrý obal, cena cca 4-5 Kč/sáček
 - 1/2 uvařené nastrouhané brambory (středně velké)
- 2 ČL kmínu
- 2 PL můžeme přidat cca semínek sezamu, slunečnice atd. *

Postup:

*Professor DP-01
Program – Quick
světlá kůrka
váha chleba je cca 800g*

Plněný sýrový chléb

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

- 2 a 1/2 ČL droždí
- 3 odměrky hladké polosvětlé T650 a celozrnná žitná v poměru 2:1 (u Panasonicu je jedna odměrka objemově asi 225 ml)
- 1/2 ČL soli
- 1 PL cukru
- 1 PL másla/margarínu
- 225 ml mléka

Postup:

Jakmile projdou všechny hnětací cykly, vyjmeme těsto (pekárnu necháme stále běžet), rozválíme ho na málo pomoučeném vále na PLacku, posypeme sýrem (1 lžíce parmezánu je v původním receptu, já jsem tam přidala ještě asi 5 d kg Nivy) + 1 menší nadrobno nakrájená cibule + 1/2 lžíce oregana (ideálně čerstvého). Pak PLacku s náPLní zarolujeme a pokusíme se z ní uPLácat takový kvádrík, aby byl akorát do pekárny. Vyndáme hnětací háky a dáme zpátky do pekárny chleba (nejlépa spojem, který vznikne zarolováním PLacky, NAHORU! - jinak se dole přichytí a při vyndání se chleba rozrolovává). No a necháme prostě v klidu kynout a nakonec upéct, tak, jak je to normálně v programu.

*Panasonic
Program - světlý chléb
střední velikost
střední kůrka*

Řecký olivový chléb

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

- 250 ml vlažné vody
- 250 g bílé hladké mouky 250 g celozrnné žitné mouky
- 1 sušené droždí
- 1 kávová ČL soli 3 PL panenského olivového oleje
- 2 menší nakrájené cibule udušené *
- 3 PL olivového oleje na dušení cibule
- 100 g sekaných oliv bez pecek *
- 1 kávová ČL sekaného rozmarýnu (nemusí být) *

Postup:

*Professor DP –01
Program - 5 Whole Wheat
1.1 kg
střední kůrka*

Pivní chléb

Zdroj:

http://www.labuznik.com/rec_cats.php?ParentID=115

Ingred.:

250 ml piva světlého
100 ml vody
1/2 kg hladké mouky
2 ČL kmínu drceného
1,5 ČL soli
1 ČL droždí (použito sušené droždí s modrým ptá-
kem)

Postup:

kdo chce může přidat různá semínka

Clatronic BBA 2784

Program 2

1.25 kg

střední kůrka

Grahamový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

400 ml vody (kdo chce, může dát mléko)
300 g grahamové mouky
250 g hladké pšeničné mouky
50 g sojové mouky
2,5 ČL soli
1,5 ČL droždí (sušené s modrým ptákem)
25 g lněného semínka *
25 g sezamového semínka *
25 g slunečnicového semínka *

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 1
1.25kg
tmavá kůrka

Cibulový chléb II

Zdroj: *internet*

Ingred.:

250 ml vody
1 PL másla
1 ČL soli
2 PL cukru krupice
540 g polohrubé mouky
1 bal. sušeného droždí
1 velká cibule (syrová)

Postup:

cibuli nakrájíme na velmi drobno, používáme syrovou, není třeba před smažit.

*Clatronic BBA 2605
Program – Norma
0.75kg
střední kůrka*

Rychlý a jednoduchý chléb

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

500 g bílá hladká mouka (4 odměrky)
2 ČL droždí
2 ČL soli
1 PL cukru
2 odměrky vody
kmín podle chuti

Postup:

*Professor DP-01
Program 2 Quick*

Chléb z mlýna Korunka

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

4 kelímky pšeničná mouka chlebová
1 kelímeček žitná mouka chlebová
360 ml vody - teplota 28 oC
1,5 bal. kvasnic 63 g nebo 20 g instantní
4 ČL soli
2 PL cukru
2 PL oleje
2 ČL kmínu

Postup:

1 kelímeček = 250 ml

*Professor DP01
Program Quick
1.1 kg*

Kefírový chleba

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

320 g hladké mouky
300 g grahamové mouky
140 g žitné mouky
550 ml keфіru nebo podmáslí
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
1/2 lžíce mletého kmínu
2 lžíce oleje
1 sáček droždí

Postup:

Povrch můžeme posypat slunečnicí a potřít slanou vodou - pak se leskne.

*ETA
Program Klasik
velikost II
střední kůrka*

Cibulový od Hanky

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

250 ml vody
1 PL másla
1 mírně vrchovatá ČL soli
2 zarovnané PL cukru krupice
540 g polohrubé mouky
1 bal. sušeného droždí
1 velká cibule (syrová)

Postup:

Cibuli nakrájíme na velmi drobno, používáme syrovou, není třeba jí předsmažit.

*Clatronic BBA 2605
Program Normal
střední kůrka*

Bílý italský chléb Ciabatta

Zdroj: <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

Ingred.:

1 ČL sušeného droždí
300 g pšeničná krupice hrubá (dětská krupička)
200 g mouka polohrubá
1 ČL cukru
2 ČL soli
3 PL olivového oleje
necelé 1/2 ČL mletého chilli)
350 ml vody

Postup:

*Clatronic BBA 2784
Program 1
velikost 1
střední kůrka*

Kmínový chléb z domácí pekárny

Zdroj:

http://www.labuznik.com/rec_cats.php?ParentID=115

Ingred.:

250 ml vody
2 PL oleje
2,5 rovné PL přírodního cukru
1,5 rovné ČL soli
300 g hladké mouky
250 g Grahamové mouky
2 rovné PL sušeného mléka
1,5 rovné PL kmínu
2 rovné ČL instantního droždí

Postup:

Do formy vložíme všechny přísady v zadaném pořadí.

celozrnný program,

Mléčný chléb z domácí pekárny

Zdroj:

http://www.labuznik.com/rec_cats.php?ParentID=115

Ingred.:

260 ml mléka
450 g polohrubé mouky
1,5 rovné ČL soli
3 rovné PL cukru
2 rovné PL rozehrátého másla
2 rovné PL sušeného mléka
2 rovné ČL instantního droždí

Postup:

Do formy dáme všechny přísady v zadaném pořadí. Zvolíme základní program, tlačítkem START uvedeme do chodu.

Tip:

Přípravu mléčného chleba můžeme urychlit využitím programu *rychlý*. Všechny suroviny dávkujeme ve stejném množství, jen instantního droždí dáme 2,5 rovné lžičky.

Chleba

Zdroj:

<http://micka.wz.cz/index.php?uka=true&paging=recepty.php&nazev=Chleba&typ=příloha&url=chleba.txt>

Ingred.:

0,6 kg mouky hladké
0,6 kg mouky žitné celozrnné
kostka droždí
0,5L vlažné vody
3 ČL soli
1 ČL cukru

Postup:

Smícháme oba druhy mouky a směs rozdělíme na dvě půlky.

Do jedné poloviny vmícháme 3 ČL soli.

Do vlažné vody rozdrolíme droždí, přidáme cukr a necháme 10 minut kvasit.

Vodu s droždím a cukrem nalijeme do NEOSOLENÉ půlky mouky a zamícháme. Necháme 20 minut kynout.

Potom začneme přisypávat osolenou mouku a zároveň těsto mícháme a následně hnětáme. Nakonec vytvarujeme bochník a 40 minut ho necháme kynout na pečícím papíře na plechu.

Do trouby vyhřáté na 220-230 stupňů strčíme kastrolek s vodou a plech s vytvarovaným bochníkem. Chleba pečeme 40 - 50 minut. Podle potřeby, aby nezčernal.

Ideální je ještě teplý s máslem - dobrou chuť.

Recept na pšenično-žitný chléb

Zdroj: www.mlyn-korunka.cz

Ingred.:

4 kelímky pšeničná mouka chlebová
1 kelímeček žitná mouka chlebová
360 ml vody -teplota 28 °C
1,5 balení kvasnic (63g), nebo 20 g instantní
4 kávové ČL soli
2 PL cukru
2 PL oleje
2 kávové ČL kmínu

1 kelímeček = 250 ml

Postup:

V pekárně Professor je dobré použít program QUICK, po vykynutí je lepší vyjmout metličky a péct o 10 min. kratší dobu. Při použití pečícího programu jiného typu je možné použít takový program, který vynechá splasknutí, jinak lze nechat kynout bez problému 2 × 45 min, ale bez splasknutí. Toho se docílí, že se u typu pekárny PROFESSOR vyjmou metličky a doba pečení je ideální 50 min. Toto doporučení je pro klasický chléb našeho zvyku a chuti, lze použít i tento recept a nechat splasknout a 2 × po 45 min. kynout a docílí se chléb francouzského typu, více načechráný, ale nebude mít takovou klenbu, bude mít obdélníkový tvar. Další kombinace lze dle chuti a fantazie např. zvýšit podíl žitné mouky, 2,5 kelímku pšeničná mouka chlebová a 2,5 kelímku žitná mouka chlebová. Dále pro menší chléb snížit dávky mouky na 4 kelímky (3 kelímky pšeničná + 1 kelímeček žitná, nebo 2 pšeničná + 2 žitná). Rovněž lze péci pouze z pšeničné mouky chlebové.

Špaldovo – pšenično-žitný pivní chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

- 1a ¼ ČL sušeného droždí
- 100 g špaldové mouky od Pro Bio Staré Město pod Sněžníkem
- 200 g žitné mouky – já ji kupuji přímo ve mlýně
- 300 g hrubé pšeničné mouky – taky kupuji ve mlýně
- 25 g másla
- 1a ½ PL cukru
- 2 PL sušeného mléka
- 1 PL octu
- 2 ČL soli
- 2 a ½ PL sezamových semínek
- 2 PL slunečnicových semínek
- 1 ČL kmínu celého
- 200 ml černého piva
- 200 ml vody

Postup:

*Program základní
největší velikost
kôrka nejtmavší*

Celozrnný chléb s vločkami

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1/2 l vody
2 lžíce oleje (dávám olivový)
1 lžíce octa
350 g hladké mouky
350 g směsi CZ pšeničné (nebo špaldové) a CZ žitné mouky (záleží, jak má kdo rád - já jsem dala větší podíl celozrnné pšeničné)
40 g sojové mouky hladké plnotučné
40 g jemných ovesných vloček
1/3 ČL práškového vit. C
1 ČL cukru
1 lžíce soli
1 sáček sušeného droždí (dala jsem Otkera)
1 lžíce kmínu

Postup:

semínka dle chuti (po signálu)

PROFESSOR
program celozrnný
velikost největší
barva střední

Chléb z mléka

Zdroj: *internet*

Ingred.:

250 ml mlíka,
60 ml vody,
3 PL oleje,
1 PL octa,
400 g hladké mouky a
100 g celozrnné žitné (jestli nemáš žitnou, dej klidně
celkem 500 g hladké).
1 ČL sušeného droždí,
1 PL drcený kmín,
1 ČL cukru,
2 ČL soli

Postup:

já dávám ty spojený odměrky, co byly v příslušenství k Prof. Větší
konec=PL, menší =ČL.

*Program 1
velikost 1,1,
barva tmavá.*

Poměry mouky a vody při pečení chle- ba

Bílá nebo tmavá chlebová mouka : voda

400 g : 280ml

500 g : 350ml

600 g : 400ml

Celozrnná mouka : voda

400 g : 300ml

500 g : 360ml

600 g : 420ml

Francouzský chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1 čl kvasnice
400 g světlá mouka
15 g máslo
1 čl sůl
300 ml voda

Postup:

Nedává se tam sušené mléko a cukr, dá se tam víc kvasnic než do normálního světlého a pozor!!! Chybí tam výživa pro kvasnice a proto je třeba nechat déle kynout.

*speciální program
6 hodin!!! -*

Chléb "dětské překvapení"

Zdroj: *internet*

Ingred.:

200 ml mléka,
1 PL medu,
1 PL másla,
1 ČL soli,
0,5 kg hladké mouky,
1 bal. sušeného droždí,
100 g dětské čokolády "kinder čokoláda".

Postup:

chléb o hm. 750g

Nejprve dáme do nádoby tekuté přísady, tedy i rozpuštěné máslo, pak přidáme sůl, mouku a droždí. Při pípání signalizace přidáme rozdrobenou čokoládu.

BASIS
3 hodiny

Italský bílý chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

240 ml vody/ 350 ml
1 1/2 ČL cukru/2 ČL
1 ČL soli/ 1 a půl
1 1/2 pol. lž. oliv. oleje/ 2 pol. lž.
450 g polohr. mouky/ 650 g
1 bal. sušeného droždí/ totéž

Postup:

pořadí jak je uvedeno, výborný na tousty, grilování, s bylinkovým máslem.

BASIS

Podmáslový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

250 ml podmáslí/ 300 ml
1 pol. lž. cukru/ 2 p. lž.
1/2 ČL soli/ 1 ČL
1 pol. lž. másla nebo margarínu/ 1 a 1/2
500 g hladké mouky/ 540 g
1 bal. suš. droždí/ totéž

Postup:

na vylepšení lze přidat po zapípání 60 g/ 100 g rozinek-podle velikosti chleba.

BASIS

Mrkvový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

150 ml vody/ 300 ml
1 pol. lž. rozpuš. másla/ totéž
1 pol. lž. cukru/ totéž
1/2 ČL soli/ 1 ČL
450 g polohr. mouky/ 600 g
1/2 bal. suš. droždí/1 bal.
80 g mrkve strouhané/ 100 g

Postup:

Mrkev přidat po zapípaní, výborný s pomazánkou a obložený zeleninou.

BASIS

Parmezánový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

250 ml vody/ 325 ml
1 ČL soli/ 1 a půl
4 pol. lž. olivového oleje/ 6 lžic
500 g hladké mouky/ 640 g
80 g parmezánu strouhaného/ 100 g
1/2 kostičky čerstv. droždí nebo 1 bal. suš./totéž

Postup:

Všechno postupně jak je uvedeno do nádoby, výborný se sýrem.

BASIC

Banánový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

- 6 pol lžic mléka/ 8
- 200 g banánů-rozmačkaných vidličkou nebo rozmixovaných/ 250g
- 1 vejce rozkvrdlané/ 2 vejce
- 70 g rozpuštěného másla/ 100g
- 70 g cukru / 100g
- 450 g hladké mouky/ 500 g
- 1/2 bal. suš. droždí/ 1 bal.

Postup:

750 g /1000g

Dáme vše do nádoby v pořadí, jak je uvedeno. Je výborný s medem.

*Program BASIS (základní)
3 hodiny.*

Chléb s bramborou od Lucie

Zdroj: *internet*

Ingred.:

2,75dl vody (záleží na velikosti brambor)
2 vařené brambory jemně nastrouhané
500 g hladké mouky
2 ČL soli
1 1/2 ČL kmínu
1 1/2 ČL octa
1 ČL sušeného droždí
1 ČL cukru

Postup:

*CLATRONIC 2784
NORMA
velikost 1250
kôrka střední*

Čokoládový chléb – Professor

Zdroj: *internet*

Ingred.:

200 ml mléka
30 g másla
1 vejce
2 lžíce medu
1 lžíce cukru
1 ČL soli
1 ČL skořice
200 g polohrubé mouky
200 g hladké mouky
10 g droždí
100 g vlašských ořechů *
100 g hořké čokolády *

Postup:

Program 1
1,1 kg
tmavá kůrka

Panasonic - základní bílý chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
kvasnice	½ čl	1 čl	1 ¼ čl
mouka	400 g	500 g	600 g
cukr	1 PL	1 PL	1 ½ PL
máslo	15 g	25 g	25 g
sušené mléko	1 PL	1 ½ PL	2 PL
sůl	1 čl	1 ½ čl	1 ½ čl
voda	280 ml	350 ml	400 ml

Postup:

BASIC (základní)

BAKE (pečení)

4 hodiny.

Panasonic - 50% vícezrnný chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

	střední	velký	extra velký
kvasnice	½ čl	1 čl	1 ¼ čl
bílá mouka	200 g	250 g	300 g
celozrnná mouka	200 g	250 g	300 g
cukr	1 PL	1 ½ PL	1 ½ PL
máslo	15 g	25 g	25 g
sušené mléko	1 PL	1 ½ PL	2 PL
sůl	1 čl	1 ½ čl	1 ½ čl
vitamín C v prášku	¼ čl	¼ čl	¼ čl
voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

Panasonic *chléb s oregánem a olivami*

Zdroj: *internet*

Ingred.:

¾ ČL kvasnice
400 g bílá mouka
1 ČL cukr
2 PL olivový olej
1 PL oregano
½ ČL sůl
50 g nasekané černé olivy
300 ml voda

Postup:

Kefírový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

320g. hl. mouky
300g. grahamové mouky
140g. žitné mouky
550 ml. keфіru nebo podmáslí
1,5 lžč. soli
1,5 lžč. cukru
1/2 lžíce mletého kmínu
2 lžíce oleje
1 sáček droždí

Postup:

Povrch můžeme posypat slunečnicí a potřít slanou vodou - pak se leskne.

ETA
KLASIK
velikost větší
barva střední.

Jurův podmáslo-jogurtový chléb

Zdroj: www.domaci-pekarny.cz

Ingred.:

300 ml podmáslí
150 g bílého jogurtu
25 g másla nebo margarínu
400 g polohrubé mouky
100 g špaldové mouky
6 g sušeného droždí
2 ČL soli
2 ČL cukru
2 ČL kmínu

Postup:

*program Klasik
kůrka tmavá
velikost malá*

Chléb s oříšky a rozinkami

Zdroj: *www.domaci-pekarny.cz*

Ingred.:

275 ml voda nebo mléko
30 g margarín nebo máslo
0,5 ČL sůl
1 PL cukr
500g mouka typu 405
1/3 bal. suché droždí
cca 75 g rozinky
cca 40g drcené vlašské ořechy

Postup:

program ZÁKLADNÍ

Přísady přidáváme po skončení hnětení.

Klasický bílý chléb

Zdroj: www.domaci-pekarny.cz

Ingred.:

420 ml voda
600 g hladká mouka
7 g = bal. sušeného droždí
1,5 ČL sůl
1,5 ČL cukr

Postup:

program ZÁKLADNÍ

Případně drcený kmín, sušený i čerstvý česnek, cibule, ořechy apod
dle chuti

Droždí přidáváme vždy jako poslední.

Možno doplnit různým kořením či přísadami.

Normální bílý chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

- 1 1/8 odměrky voda
- 2 1/2 PL odstředěné mléko
- 2 PL cukr
- 1,25 lžičky sůl
- 2 1/2 PL olej
- 3 odměrky bílá mouka
- 1 1/4 lžičky sušené kvasnice

Postup:

program BASIC nebo RAPID

Použitím tohoto receptu získáte chleba světlý s křupavou kůrkou

Chléb s pěti druhy semínek, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

- 1 ČL Kvasnice
- 2 1/2 odměrky hrubá světlá mouka
- 1 PL cukr
- 1 1/2 PL máslo
- 1 1/2 PL sušené mléko
- 1 1/2 lžičky sůl
- 350 ml voda
- 1 ČL kmín
- 2 PL sezam
- 1 PL dýňová semínka
- 1 PL mák
- 1 PL slunečnicová semínka

Postup:

program BASIC

Ovocný chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

- 1 1/8 odměrky horká voda
- 2 1/2 PL odstředěné mléko
- 1 PL cukr
- 1 1/4 lžičky sůl
- 2 1/2 PL olej
- 1 PL fazole
- 3 odměrky bílá mouka
- 1 1/4 lžičky sušené kvasnice
- 1/2 PL mixované ovoce

Postup:

program BASIC

S pšeničnými klíčky velký

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
2 1/2 odměrky Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
1 1/2 PL Máslo
2 PL Sušené mléko
1 1/2 lžičky Sůl
4 PL Pšeničné klíčky
350 ml Voda

Postup:

program BASIC

Bylinný chléb, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
2 1/2 odměrky Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
1 1/2 PL Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 1/2 lžičky Sůl
2 PL Petržel
2 PL Koriandr
2 PL Pažitka
250 ml Voda

Postup:

program BASIC

Kořeněný ovocný chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
2 1/2 odměrky Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
1 1/2 PL Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 1/2 lžičky Sůl
350 ml Voda
2 1/2 lžičky Skořice
1/2 odměrky Míchané sušené ovoce

Postup:

program BASIC

Pomerančový chléb, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
2 1/2 odměrky	Hrubá světlá mouka.....
1 PL	Cukr
1 1/2 PL	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko.....
1 1/2 lžičky	Sůl
230 ml	Voda
120 ml	Pomerančový džus.....
	Strouhaná kůra z jednoho celého pomeranče

Postup:

program BASIC

Lahodný, když je podáván s marmeládou.

Meruňkový a s vlašskými oříšky velký

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
2 1/2 odměrky Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
1 1/2 PL Máslo
1 1/2 lžičky Sůl
350 ml Voda
75 g Sušené meruňky, nasekané
50 g Vlašské ořechy, nasekané

Postup:

program BASIC

Chléb pizza střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1/2 lžičky	Kvasnice
2 odměrky	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
1 PL	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
2 lžičky	Sušené oregáno
280 ml	Voda
75 g	Jemně nasekané papričky
50 g	Plněné olivy, nasekané

Postup:

program BASIC

Tmavý chléb základní

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 1/8 odměrky voda
2 PL odstředěné mléko
2 1/2 PL červený cukr
1 1/4 lžičky sůl
2 PL olej
3 odměrky bílá mouka
1 1/4 lžičky sušené kvasnice

Postup:

program BASIC

Sladový chléb, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
2 1/2 odměrky Hrubá tmavá mouka
1 PL Cukr
1 1/2 PL Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 1/2 lžičky Sůl
3 PL Sladový extrakt
350 ml Voda
100 g Rozinky

Postup:

program BASIC

Chléb se sýrem a slaninou

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
2 1/2 odměrky Hrubá tmavá mouka
1 PL Cukr
1 1/2 PL Sušené mléko
1 1/2 lžičky Sůl
75 g Sýr čedar, strouhaný
350 ml Voda
75 g Vařená slanina, nakrájená

Postup:

program BASIC

Vynikající je osmažený a podávaný s vařenými vejci.

Celozrnný chléb základní

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

- 1 1/8 odměrky voda.....
- 2 PL odstředěné mléko.....
- 2 PL červený cukr
- 1 1/4 lžičky sůl.....
- 2 PL olej.....
- 3 odměrky bílá mouka.....
- 1 1/4 odměrky sušené kvasnice.....

Postup:

program WHOLE WHEAT

Chléb s medem s slunečnicovými semínky, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1/2 lžičky kvasnice
1 odměrka hrubá světlá mouka
1 odměrka mouka Granary
1 PL máslo
1 PL sušené mléko
1 ČL sůl
1 1/2 PL med
280 ml voda

Postup:

program WHOLE WHEAT

Cibulový chléb střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

3/4 lžičky Kvasnice
1 1/2 odměrky Hrubá celozrnná mouka
1/2 odměrky Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
1 PL Máslo
1 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
50 g Nakrájená a osmažená cibule 1 malá
1 ČL Olivový olej
1 ČL Česnekové pyré
2 lžičky Našlehaná křenová omáčka
300 ml Voda

Postup:

program WHOLE WHEAT

Hodinu před dokončením můžete na chléb můžete nasypat mák.

Chléb s banány a müsli, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
0,9 odměrky Hrubá světlá mouka
1,2 odměrky Hrubá celozrnná mouka
1 PL Cukr
1 PL Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
4 PL Müsli
320 ml Voda
75 g Banánové lupínky

Postup:

program WHOLE WHEAT

Chléb se salámem a zrnky pepře velký

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
3/4 odměrky Hrubá světlá mouka
1 1/4 odměrky Hrubá celozrnná mouka
1 1/2 PL Cukr
1 1/2 PL Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 1/2 lžičky Sůl
360 ml Voda
75 g Salám
2 lžičky Celý pepř naložený ve slaném nálevu, osušený

Postup:

program WHOLE WHEAT

Chléb se sýrem a ovsem, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

- 1 ČL kvasnice
- 2 odměrky hrubá světlá mouka
- 1 ČL cukr
- 1 PL máslo
- 1 1/4 lžičky sůl
- 1 středně velké vejce
- 1/2 odměrky ovesná kaše
- 50 g sýr cheddar, strouhaný

Postup:

program WHOLE WHEAT

Základní francouzský chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
2 odměrky Hrubá světlá mouka
1 PL Máslo
1 ČL Sůl
300 ml Voda

Postup:

program FRENCH

Venkovský francouzský chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
1 1/2 odměrky Hrubá světlá mouka
5 PL Hrubá celozrnná mouka
3 PL Žitná mouka
1 PL Máslo
1 ČL Sůl
310 ml Voda

Postup:

program FRENCH

Francouzský chléb s pažitkou

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 odměrka voda
2 PL odstředěné mléko
2 PL cukr
1 ČL sůl
1 PL olej
3 odměrky bílá mouka
1 ČL sušené kvasnice
1 PL sekaná pažitka

Postup:

program FRENCH

Sendvičový bílý chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1/2 lžičky Kvasnice
2 odměrky Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
1 PL Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
290 ml Voda

Postup:

program SANDWICH

Celozrnný sendvičový chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1/2 lžičky Kvasnice
2 odměrky Hrubá celozrnná mouka
1 PL Cukr
1 PL Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
330 ml Voda

Postup:

program SANDWICH

Kořeněný ovocný chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

jedna dávka vybraného receptu
75 g směs ovoce
2 lžičky skořice

Postup:

program
Kůrka MEDIUM

Chléb s datlemi a rozinkami

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

jedna dávka vybraného receptu, místo vody použijte džus ze dvou pomerančů v ekvivalentním množství
2 lžičky směs koření
150 g datle sekané
1/2 odměrky rozinky
pomerančová kůra ze dvou pomerančů

Postup:

program
kůrka MEDIUM

Chléb s pěti druhy semínek

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

- 1 dávka vybraného receptu +
- 1/2 PL kmín
- 1 1/2 PL sezam
- 1/2 PL dýňová semínka
- 1/2 PL mák
- 1/2 PL slunečnicová semínka

Postup:

program
kůrka MEDIUM

Chléb s mandlemi a medem

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 dávka vybraného receptu +
50 g pražené mandle.....
3 PL med.....

Postup:

program
kůrka MEDIUM

Základní bílý chléb

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

*program BASIC (základní) BAKE
(pečení), který trvá 4 hodiny.*

Střední Velký Extra velký
Kvasnice 1/2 ČL 1 ČL 1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka 400 g 500 g 600 g
Cukr 1 PL 1 PL 1 1/2 PL
Máslo 15 g 25 g 25 g
Sušené mléko 1 PL 1 1/2 PL 2 PL
Sůl 1 ČL 1 1/2 ČL 1 1/2 ČL
Voda 280 ml 350 ml 400 ml

Bylinný chléb

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

*program BASIC (základní) BAKE
(pečení), který trvá 4 hodiny.*

Střední Velký Extra velký
Kvasnice 1/2 ČL 1 ČL 1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka 400 g 500 g 600 g
Cukr 1 PL 1 PL 1 1/2 PL
Máslo 15 g 25 g 25 g
Sušené mléko 1 PL 1 1/2 PL 2 PL
Sůl 1 ČL 1 1/2 ČL 1 1/2 ČL
Petržel 1 PL 2 PL 3 PL
Koriandr 1 PL 2 PL 3 PL
Pažitka 1 PL 2 PL 3 PL
Voda 280 ml 350 ml 400 ml

50% celozrnný chléb rychlá příprava

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

*program BASIC (základní) BAKE
(pečení), který trvá 4 hodiny.*

Střední Velký Extra velký
Kvasnice 3/4 ČL 1 1/4 ČL 1 3/4
Hrubá celozrnná mouka 200 g 250 g 300 g
Hrubá světlá mouka 200 g 250 g 300 g
Cukr 1 PL 1 1/2 PL 1 1/2 PL
Máslo 15 g 25 g 25 g
Sušené mléko 1 PL 1 1/2 PL 2 PL
Sůl 1 ČL 1 1/2 ČL 1 1/2 ČL
Voda 300 ml 360 ml 420 ml

Granary (obilný)

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE (pečení), který trvá 5 hodin.

Střední Velký Extra velký
Kvasnice 1/2 ČL 1 ČL 1 1/4 ČL
Mouka Granary 400 g 500 g 600 g
Cukr 1 PL 1 PL 1 1/2 PL
Máslo 15 g 25 g 25 g
Sušené mléko 1 PL 2 PL 2 PL
Sůl 1 ČL 1 1/2 ČL 1 1/2 ČL
Voda 280 ml 350 ml 400 ml

Sladový tmavý

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE (pečení), který trvá 5 hodin.

Střední Velký Extra velký
Kvasnice 1/2 ČL 1 ČL 1 1/4 ČL
Mouka Granary 250 g 300 g 350 g
Hrubá světlá mouka 150 g 200 g 250 g
Cukr 1 PL 1 PL 1 1/2 PL
Máslo 15 g 25 g 25 g
Sušené mléko 1 PL 1 1/2 PL 2 PL
Sůl 1 ČL 1 1/2 ČL 1 1/2 ČL
Voda 280 ml 350 ml 400 ml

Olivový chléb střední

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE (pečení), který trvá 5 hodin.

Kvasnice 3/4 ČL

Hrubá celozrnná mouka 200 g

Hrubá světlá mouka 200 g

Máslo 15 g

Sušené mléko 1 1/2 PL

Sůl 1 ČL

Sušené oregáno 1 PL

Voda 320 ml

Celé černé olivy, vypeckované 50 g

Olivy nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Chléb “Třísýrový”

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE (pečení), který trvá 5 hodin.

Kvasnice 3/4 ČL
Hrubá světlá mouka 400 g
Cukr 1 ČL
Sůl 1/2 ČL
Dolcelatte 40 g
Parmezán, strouhaný 40 g
Mozarella 40 g
Voda 270 ml

Sádlový chléb

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
250 g Hrubá světlá mouka
2 ČL Cukr
25 g sádlo
1/2 ČL Sůl
150 ml Voda
75 g sádlo
75 g moučkový cukr
1/2 ČL Směs koření } zamíchat
100 g Směs ovoce

Postup:

program DOUGH

Rozválejte těsto do oválu tloušťky 6 mm. Nadrobte třetinu sádla v malých kouscích na dvou třetinách těsta a jednu třetinu posypte směsí cukru a ovoce. Přeložte těsto na třikrát se sádlem a ovocem uvnitř. Zopakujte výše uvedený postup, až spotřebujete veškeré sádlo a směs ovoce. Rozválejte těsto na vymaštěné nízký plech. Ozdobte rýhováním ve tvaru protáhlých kosočtverců. Zakryjte a nechte odležet. Potřete cukrovou polevou. Polevu připravíte ze třech polévkových lžiček moučkového cukru rozpuštěného ve třech polévkových lžičkách vody. Tuto směs zahřejete, až se začne tvořit sirup. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se pěkně zvedne a zbarví dohněda.

Italský chléb Focaccia

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

1/2 ČL Kvasnice
300 g Hrubá světlá mouka
1 ČL Sůl
1 PL Olivový olej
200 ml Voda

Postup:

program DOUGH

S plísňovým sýrem, česnekem a tymiánem

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Malý svazek Ratolest tymiánu
175 g Gorgonzola, nakrájená na kostičky
4 Velké stroužky česneku, nakrájené na tenké plátky
1 PL (15 ml) Olivový olej

Postup:

program

Rozválejte těsto na ovál 30 cm × 25 cm. Na povrch naskládejte tymián a rozdrcený černý pepř. Posypejte sýrem a česnekem. Proveďte kroky 4 a 5 z postupu uvedeného dříve.

Podmáslový bochník

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

300 g Mouka s kypřícím práškem
1/2 ČL (3 ml) Sůl
3 PL (45 ml) jemně mletý hnědý cukr
100 g Míchané sušené ovoce
1 Středně velké vejce, rozšlehané
200 ml Podmáslí

Postup:

program

Prosejte do misky Zamíchejte cukr. Uprostřed mouky udělejte důlek a přidejte sušené ovoce, rozšlehané vejce a podmáslí. Zlehka ale rychle rozmíchejte na jemné těsto. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Zatlačte jemně těsto do pečicí nádoby. Vyberte program *bake only* (pouze pečení) a na časovači nastavte 40 minut. Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je těsto hotové. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program *bake only* (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Bílý chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

350 ml – 500 ml Voda
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
150 g – 200 g Krupice z tvrdé pšenice
350 g – 500 g Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal. Droždí

Postup:

program TOASTOVÝ

Přibližná hmotnost chleba 740 g – 1080 g

Ořechový a hrozinkový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 350 ml Voda nebo mléko
30 g – 40 g Margarin nebo máslo
1/2 ČL – 3/4 ČL SŮL
1 PL – 2 PL Cukr
500 g – 650 g Mouka typu 405
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí
75 g – 100 g Hrozinky
40 g – 60 g Drcené vlašské ořechy

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 900 g – 1180 g

Doporučení: Přidejte hrozinky a ořechy až po zaznění akustického signálu po druhé hnětací fázi.

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Italský bílý chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 ml – 570 ml Voda
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 PL – 1 1/2 PL Rostlinný olej
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
475 g – 650 g Mouka typu 550
100 g – 150 g Pšeničná krupice
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SENDVIČ

Přibližná hmotnost chleba 900 g – 1300 g

Makový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 ml – 570 ml Voda
500 g – 670 g Mouka typu 550
75 g – 130 g Pšeničná krupice
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
50 g – 75 g Celá nebo mletá maková zrníčka
15 g – 20 g Máslo
1 špet. – 2 špet. Nastrouhaný muškát
1 PL – 1 1/2 PL Nastrouhaný parmezánský sýr
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SPADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 850 g – 1380 g

Doporučení: Před posledním vykynutím těsta krátce otevřete víko a potřete chléb trochou vody a poté rozetřete mák jemně přitlačte zrníčka rukou.

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Hrubý bílý chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 350 ml Mléko
25 g – 30 g Margarin nebo máslo
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
500 g – 650 g Mouka typu 1050
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 750 g – 950 g

Podmáslový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 g – 550 ml Podmáslí
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
500 g – 760 g Mouka typu 1050
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program TOASTOVÝ

Přibližná hmotnost chleba 860 g – 1150 g

Sladký chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 400 ml čerstvé mléko
25 g – 35 g Margarin nebo máslo
2 – 4 Vajíčka
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
2 PL – 3 PL Med
500 g – 700 g Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 760 g – 1180 g

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Celozrnný chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

350 ml – 500 ml Voda
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
270 g – 380 g Mouka typu 1050
270 g – 380 g Pšeničná celozrnná mouka
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 860 g – 1110 g

Bramborový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

300 ml – 400 ml Voda nebo mléko
25 g – 30 g Margarin nebo máslo
1 – 1 Vajíčka
150 g – 200 g Vařené šťouchané brambory
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
630 g – 780 g Mouka typu 1050
1 bal. – 1 1/2 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT

Přibližná hmotnost chleba 1000 g – 1400 g

Hrozinkový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 350 ml Voda
30 g – 40 g Margarin nebo máslo
1/2 ČL – 3/4 ČL SŮL
1 PL – 2 PL Med
500 g – 650 g Mouka typu 405
3/4 ČL – 1 ČL Skořice
3/4 bal. - 1 bal. Suché droždí
75 g – 100 g Hrozinky nebo suché ovoce

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 850 g – 1100

Doporučení: Přidejte hrozinky nebo jiný druh suchého ovoce až po akustickém signálu během druhé hnětací fáze.

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Cibulový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

350 ml – 500 ml Voda
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 ČL Cukr
50 g – 75 g Smažená cibule
540 g – 750 g Mouka typu 1050
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT

Přibližná hmotnost chleba 860 g – 1180 g

Jogurtový celozrnný chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

250 ml – 300 ml Voda nebo mléko
150 g – 200 g Jogurt
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
3/4 PL – 1 PL Ocet
500 g – 700 g Celozrnná pšeničná mouka
1 bal. – 1 1/2 bal. Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 850 g – 1150 g

Pivní chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

200 ml – 225 ml Voda
200 ml – 225 ml Pivo
230 g – 280 g Celozrnná pšeničná mouka
180 g – 180 g Pohanková mouka
180 g – 180 g Celozrnná mouka z pšenice špaldy
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
50 g – 75 g Sezamová semínka
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
5 g – 10 g Černý slad (Ovesný slad)
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 950 g – 1080 g

Barevný snídaňový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

250 ml – 330 ml Mléko
425 g – 570 g Mouka typu 405
1 1/2 ČL – 2 ČL Cukr
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
15 g – 20 g Sušené a hrubě nasekané švestky
50 g – 75 g Chřupavé müsli
3/4 PL – 1 PL Kokosové vločky
25 g – 35 g Máslo
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SPADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 750 g – 1020 g

Doporučení: Chřupavé müsli může být nahrazeno čokoládovým müsli nebo vaším oblíbeným müsli.

Jogurtový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

250 ml – 300 ml Voda nebo mléko

150 g – 200 g Jogurt

1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL

1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr

500 g – 700 g Mouka typu 550

3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 800 g – 1150 g

Rumový, hrozinkový a oříškový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

280 ml – 350 ml Mléko nebo voda
1 PL – 2 PL 40% rum
30 g – 40 g Máslo
500 g – 650 g Celozrnná pšeničná mouka
2 PL – 3 PL Jedlový med
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
40 g – 60 g Celá jádra vlaských ořechů *
50 g – 75 g Rumové hrozinky Schwartau *
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 900 g – 1180 g

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Poznámka: *Přidejte tyto ingredience až po prvním akustickém signálu.

Francouzský sýrový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

200 ml – 300 ml Voda nebo mléko
30 g – 40 g Margarin nebo máslo
1 – 1 Celá vejce
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 PL – 1 1/2 PL Cukr
125 g – 200 g Granulovaný čerstvý sýr
500 g – 700 g Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 800 g – 1200 g

Mandlový (amaretový) chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

200 ml – 250 ml Mléko nebo voda
75 ml – 100 ml Amoreto
500 g – 650 g Mouka typu 405
1 PL – 2 PL Cukr
1/2 ČL – 3/4 ČL SŮL
30 g – 40 g Máslo
75 g – 100 g Mandlové listy
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 850 g – 1100 g

Doporučení: Namísto použití mandlových listů můžete použít i drcené mandle. Amoreto může být nahrazeno mlékem nebo vodou.

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Vaječný chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

2 – 3 Vajíčka doplněná vodou nebo mlékem do
275 ml – 400 ml
25 g – 35 g Margarin nebo máslo
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
500 g – 700 g Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT

Přibližná hmotnost chleba 730 g – 1050 g

Doporučení: Nejprve našlehejte vajíčka v odměrném poháru, pak přidávejte vodu dokud není dosažena požadovaná hladina. Chléb pečte ihned a jezte ho dokud je čerstvý.

Bylinkový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 ml – 550 ml Podmáslí
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
10 g – 20 g Máslo
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
500 g – 760 g Mouka typu 550
1 1/2 PL – 2 PL čerstvý a jemně nasekaný petržel nebo bylinko-
vá směs
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program KLASIK (okamžité pečení)

Přibližná hmotnost chleba 860 g – 1170 g

Slunečnicový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 ml – 550 ml Voda
30 g – 40 g Máslo
525 g – 700 g Mouka typu 550
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
35 g – 50 g Slunečnicová semínka
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 870 g – 1310 g

Doporučení: Slunečnicová semínka Přidejte až po prvním akustickém signálu. Můžete též použít tykvová semínka. Opražíte-li semínka na pánvi, bude chuť intenzivnější.

Rýžový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

300 ml – 350 ml Voda ve které se vařila rýže
540 g – 650 g Mouka typu 405
50 g – 75 g Rýže s kulatými zrny - syrová váha*
2 ČL – 3 ČL Cukr
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 950 g – 1100 g

Uvařte rýži ve velkém množství vody a nechte rýži vychladnout. Vodu ve které se vařila rýže schovejte a Použijte ji později jak dále uvedeno (nebo můžete použít mléko):

Můžete též přidat 2 až 3 PL hrozinek a 1 kávovou lžičku skořice. Větší bochník nemůžete péct, protože by se chléb stal lepkavým.

Mrkvový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 350 ml Voda
25 g – 30 g Máslo
500 g – 650 g Mouka typu 550
60 g – 90 g Mrkev nakrájená na jemné kostičky *
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 800 g – 1000 g

Poznámka: * Chcete-li, můžete i připravit mrkvovou šťávu a přidat získané výtlačky v potřebném množství.

Kukuřičný chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

300 ml – 400 ml Voda
25 g – 30 g Máslo
540 g – 700 g Mouka typu 550
60 g – 80 g Kukuřičná krupice
1 – 1 Na kostičky nakrájená kyselá jablka se slupkou
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 950 g – 1300 g

Doporučení: Těsto se obzvláště hodí pro výrobu chlebových rohlíčků s kůrou. Použijte program **SPRINT + PŘÍPRAVA TĚSTA**, připravte chlebové rohlíčky a upečte je v el. troubě.

Pizza chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 ml – 570 ml Voda
1 PL – 1 1/2 PL Olivový olej
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
3/4 ČL – 1 ČL Oregáno
2 1/2 PL – 3 1/2 PL Parmezánský sýr
100 g – 150 g Kukuřičná krupice
475 g – 650 g Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT

Přibližná hmotnost chleba 920 g – 1330 g

Bílý chléb

Zdroj: CLATRONIC BM 102

Ingred.:

1 1/8 hrnku vody
2 1/2 lžíce odtučněného mléka
2 lžíce cukru
1 ČL soli
2 1/2 lžíce oleje
3 hrnky mouky
1 ČL sušeného droždí
kmín

Postup:

program 1 (hlavní)

Zkrácený program: 2 (rychlé pečení)

Italská FOCACCIA

Zdroj: CLATRONIC BM 102

Ingred.:

- 1 hrnek vody
- 1 až 1 ½ ČL soli
- 1 a 1/3 lžíce olivového oleje
- 1 a 1/3 lžíce cukru
- 1 a ½ lžíce sušeného mléka
- 1 ČL italského koření (bazalka, oregáno, atd.)
- 3 hrnky hladké mouky
- 1 a ½ ČL sušeného droždí

Postup:

*program 1 (hlavní)
světlé zabarvení*

Česnekový chléb s nivou

Zdroj: CLATRONIC BM 102

Ingred.:

- 1 1/8 hrnku vody
- 3 hrnky hladké mouky
- 1 1/2 lžíce sušeného mléka
- 3 lžíce cukru
- 1 1/2 ČL soli
- 1 1/2 ČL rostlinného oleje
- 1 1/2 lžíce česnekové pasty nebo nasekaného česneku
- 1/2° hrnku rozdrolené nivy
- 1 1/2 ČL sušeného droždí

Postup:

program 1 (hlavní)

Francouzský chléb

Zdroj: CLATRONIC BM 102

Ingred.:

- 1 hrnek vody
- 2 lžíce odtučněného mléka
- 2 lžíce cukru
- 1 ČL soli
- 1 lžíce oleje
- 3 hrnky mouky
- 1 ČL sušeného droždí
- 2 lžíce nasekané pažitky

Postup:

program 3 (rohlíky/bagety)

Obilný chléb

Zdroj: CLATRONIC BM 102

Ingred.:

- 1 1/8 hrnku vody
- 2 1/2 lžíce odtučněného mléka
- 2 lžíce třtinového cukru
- 1 1/2 ČL soli
- 2 lžíce oleje
- 3 hrnky mouky
- 1 1/2 ČL sušeného droždí
kmín

Postup:

program 5 (celozrnné pečivo)

Chléb s bazalkou a parmazánem

Zdroj: CLATRONIC BM 102

Ingred.:

- 1 1/8 hrnku vody
- 1 1/2 hrnku celozrnné pšeničné mouky
- 1 1/2 hrnku hladké mouky
- 1 1/2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce cukru
- 1/3 ČL soli
- 1 lžíce bazalky
- 1 1/2 ČL sušeného droždí
- 1/3 hrnku nastrouhaného ementálu
- 1/3 hrnku nastrouhaného parmazánu

Postup:

program 5 (celozrnné pečivo)

Celozrnný chléb tmavý

Zdroj: CLATRONIC BM 102

Ingred.:

- 1 1/8 hrnku vody
- 1 hrnek celozrnné pšeničné mouky
- 1 hrnek celozrnné žitné mouky
- 1 hrnek hladké mouky
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce cukru
- 2 ČL soli
- 1 bal. sušeného droždí (7 g)
- 3 lžíce slunečnicových semínek
- 3 lžíce lněných semínek

Postup:

program 5 (celozrnné pečivo)

Pozn. Semínka můžete vložit na začátku zpracování, nebo po zaznění akustického signálu.

Lehký celozrnný chléb

Zdroj: CLATRONIC BM 102

Ingred.:

- 1 1/4 hrnku vody
- 1 1/2 hrnku celozrnné pšeničné mouky
- 1 2/3 hrnku hladké mouky
- 1 1/2 ČL soli
- 1 1/2 lžíce rostlinného oleje
- 2 ČL sušeného droždí
- 3 lžíce medu
- kmín

Postup:

program 5 (celozrnné pečivo)

Podmáslový chléb

Zdroj: CLATRONIC BBA 2784

Ingred.:

450 ml Podmáslí
3 PL Margarín nebo máslo
2 ČL SŮL
4 PL Cukr
800 g Mouka typu 1050
1 1/2 bal. Suché droždí

Postup:

*program ZÁKLADNÍ PROGRAM
(NORMAL) nebo BÍLÝ CHLÉB
(WHITE BREAD)*

Hmotnost chleba 1000 g

Cibulový chléb

Clatronic BBA2784

Zdroj: CLATRONIC BBA 2784

Ingred.:

400 ml Voda
1 1/2 PL Margarín nebo máslo
1 1/2 ČL SŮL
3 PL Cukr
1 1/2 Velká krájená cibule
800 g Mouka typu 1050
1 1/2 bal. Suché droždí

Postup:

*program ZÁKLADNÍ PROGRAM
(NORMAL)*

Hmotnost chleba 1000 g
Upečte chléb okamžitě!

Slunečnicový chléb

Zdroj: CLATRONIC BBA 2784

Ingred.:

350 ml Voda
1 PL Máslo
540 g Mouka typu 550
5 PL Slunečnicová semínka
1 ČL SŮL
1 PL Cukr
1 bal. Suché droždí

Postup:

*program ZÁKLADNÍ PROGRAM
(NORMAL)*

Hmotnost chleba 750 g

Tip: Po zaznění prvního zvukového signálu přidejte slunečnicová semínka. Můžete rovněž použít semínka dýně. Pokud tato semínka krátce opražíte na pánvici, bude jejich chuť ještě výraznější.