


V mouce se ukrývá síla

Seznámení s výrobkem a oblíbené recepty



A chef with a short haircut and black-rimmed glasses, wearing a white chef's coat, stands in a kitchen with white subway tiles. The background is slightly blurred, showing kitchen equipment like a sink and shelves.

„Když chcete připravit dobrý chleba, dopřejte mu čas.“

Chleba s nadýchanou a jemnou střídkou připravíte jedině tak, že lepek ve zpracovaném těstě vytvoří síť silných a elastických vláken. Tato pekárna chleba zná přesný postup a dokáže zajistit správnou rovnováhu mezi zpracováním těsta a dobou odpočinutí a kynutí těsta.

A protože každý má rád čerstvě upečený chleba, tým v Sage navrhl tuto pekárnu tak, abyste si mohli upéct chleba podle svých představ a mít jej hotový v pravý čas.

Obsah

7. Lepek – klíč k dokonalému těstu



8. Tradiční bílý chleba

13. Pikantní chleba

28. Sladký chleba



42. Celozrnný chleba

50. Oblíbená těsta

66. Bezlepkový chleba

72. Chleba bez droždí

76. Džemy a polevy

83. Tabulka programů





*Kde najít čas na
KYNU TÍ A ODPOČINUTÍ TĚSTA,
když spěcháte?*

Lepek – klíč k dokonalému těstu.



Těsto je hutné, lepek se v těstě netvoří



Těsto má elastickou a propletenou strukturu díky lepku

Mouka je velmi zajímavou a všestrannou surovinou. Je téměř neuvěřitelné, jak potraviny s tak výrazně rozdílnou strukturou, jako jsou máslové sušenky v porovnání s nadýchaným croissantem, s těstem na slaný koláč nebo chlebem, používají všechny ve svém základu mouku. I když suroviny, které smícháte s moukou, hrají svou roli, daleko důležitější je pořadí, v jakém je přidáváte, a způsob, jakým je kombinujete. A to je přesně to, co ovlivňuje, jak moc se vytvoří lepek a proteiny, které dodávají těstu jeho pružnost.

Struktura jakéhokoliv těsta je výrazně ovlivněna množstvím tekutin (vody nebo mléka) a způsobem reakce mouky na jednotlivé tekutiny. Délka doby hnětení stejně jako množství času, po který je lepek v mouce v kontaktu s tekutinou, je právě to, co ovlivňuje pružnost lepku, a tedy i těsta. Těsto na chleba vyžaduje vlhkou mouku, důkladné hnětení a dostatečný čas ke kynutí, abyste získali maximální pružnost těsta. Ale křupavého pečiva dosáhnete přesným opakem – tvorbu lepku je třeba co nejvíce omezit. To znamená výrazně změnit proces zpracování tak, že do těsta před přidáním jakékoliv tekutiny přidáte tuk (nejlepší je máslo o pokojové teplotě); tím vytvoříte ochranný obal okolo lepku, aby nemohl absorbovat žádnou tekutinu.

A dalším tajemstvím k opravdu skvělému pečivu je teplota. Při zpracování je důležité, aby těsto zůstalo studené; tím zabráníte tvorbě lepku před samotným pečením a také popraskání pečiva během pečení.

TIPY

Zde jsou 3 jednoduché, ale důležité kroky, jak omezit přenos tepla při přípravě těsta na křehké pečivo. Před samotnou přípravou těsta je důležité vychladit všechno klíčové vybavení, jako jsou mísa mixéru, hnětačí hák, váleček a vál, v chladničce – půl hodiny nebo i déle. Dále při práci s těstem, např. při tvarování těsta do formy, používejte pouze prsty, abyste minimalizovali přenos tepla z dlaní. Nakonec před samotným pečením vložte těsto asi na půl hodiny do chladničky nebo mrazáku, abyste jej nechali odpočinout. Odpočínuté a vychlazené těsto se bude během pečení podstatně méně odpařovat, čímž snižujete možnost, že by se srazilo nebo prasklo.

Kontrola teploty zamezí tvorbě lepku. A právě princip produkce nebo neprodukce lepku vytváří svět pečiva odlišných chutí a struktur.

Tradiční bílý chleba

Obecné informace

Téměř všechny recepty programu BASIC, včetně těch uvedených na následujících stránkách, je možné modifikovat pro program BASIC RAPID.

Nejllepších výsledků dosáhnete, pokud budete používat nejdelší nastavení, jediné tak si upečete bochník chleba s tou nejchutnější střídkou. Pokud u některých receptů z této kapitoly budete používat program RAPID, snižte množství soli o ¼ lžičky a naopak zvýšte množství droždí o ¼ lžičky. Tato úprava je vhodná u všech receptů.

Oproti programu BASIC zkracuje program BASIC RAPID všechny tři fáze kynutí; celková doba je zkrácena přibližně o hodinu. Z tohoto důvodu je třeba při tomto programu používat instantní droždí (také známé jako droždí pro rychlé kynutí, aktivní droždí nebo droždí pro domácí pekárny), v opačném případě by chleba nenakynul a neupekl se správně.

Téměř všechny recepty programu BASIC můžete upravit na program BASIC RAPID tak, že vyměníte aktivní sušené droždí za stejné nebo větší množství instantního droždí.

Vylepšovač chuti (je možné použít) není nutný, nicméně pomůže zesílit strukturu chleba, výsledný bochník je lehčí co do struktury, vysoký co do velikosti, je pevnější a kvalitnější.

Způsob přípravy

1. Před vložením surovin do formy se ujistěte, že je sklopný hnětací hák ve vzpřímené poloze.
2. Otřete případné rozlité nebo rozsypané suroviny z vnějšího povrchu formy.
3. Vložte formu do pekárny a zavřete víko.
4. Stiskněte ovladač SELECT a vyberte nastavení podle pokynů v následujících receptech.
5. Pomocí SIZE a ovladače SELECT vyberte velikost bochníku: 1,25 kg, 1 kg, 0,75 kg, 0,5 kg.
6. Pomocí CRUST a ovladače SELECT vyberte stupeň propečení kůrky: LIGHT, MEDIUM nebo DARK.
7. Stiskněte tlačítko START | PAUSE pro spuštění pekárny.
8. Na konci přípravy stiskněte tlačítko STOP.
9. Opatrně vyjměte formu z pekárny a chleba z formy. Nechte chleba vychladnout na kovové mřížce.

Tradiční
Chleba s mlékem



Program Basic
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Plnotučné mléko (spařené a vychlazené*)	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olej	1½ lžíce	1 lžíce	3 lžičky	2 lžičky
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Cukr	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Chlebová mouka	700 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička

*Spaření mléka: zahřejte mléko ve velkém hrnci za stálého míchání; vařte do doby, než bude teplé, ale ne vařící.

Tradiční
Bílý chleba



Program Basic
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	420 ml	360 ml	280 ml	180 ml
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	½ lžičky
Cukr	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce	3 lžičky
Chlebová mouka	750 g	650 g	500 g	340 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce	3 lžičky
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky	1¾ lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky

Tradiční

Francouzský chléb



Program	Crusty Loaf
Hák	Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení	Není k dispozici
Odložený start	Ne

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olej	1 lžíce	3 lžičky	2 lžičky	1½ lžičky
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Cukr	3 lžičky	2 lžičky	1 lžička	1 lžička
Chlebová mouka	750 g	650 g	500 g	325 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička

Poznámka: Volba RAPID není u programu CRUSTY LOAF dostupný.

Pikantní chleba

Obecné informace

Vylepšovač chuti (je možné použít) není nutný, nicméně pomůže zesílit strukturu chleba, výsledný bochník je lehčí co do struktury, vysoký co do velikosti, je pevnější a kvalitnější.

Způsob přípravy

1. Do formy vložte suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
2. Otřete případné rozlité nebo rozsypané suroviny z vnějšího povrchu formy.
3. Vložte formu do pekárný a zavřete víko.
4. Stiskněte ovladač SELECT a vyberte nastavení podle pokynů v následujících receptech.
5. Pomocí SIZE a ovladače SELECT vyberte velikost bochníku: 1 kg nebo 0,75 kg.
6. Pomocí CRUST a ovladače SELECT vyberte stupeň propečení kůrky: LIGHT, MEDIUM nebo DARK.
7. Stiskněte tlačítko START | PAUSE pro spuštění pekárný.
8. Na konci přípravy stiskněte tlačítko STOP.
9. Opatrně vyjměte formu z pekárný a chleba z formy. Nechte chleba vychladnout na kovové mřížce.

Pikantní

Chleba se sušenými rajčaty



Program	Basic
Hák	Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení	Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olej ze sušených rajčat	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Cukr	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce	3 lžičky
Chlebová mouka	750 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Směs sušených bylinek	3 lžičky	2 lžičky	1 lžička	1 lžička
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Sušená rajčata (okapaná, nasekaná)	75 g	50 g	40 g	30 g

Pikantní

Chleba s brambory a pórkem



Program	Basic
Hák	Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení	Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	420 ml	375 ml	290 ml	185 ml
Olej	3 lžíce	2½ lžíce	2 lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Cukr	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Chlebová mouka	750 g	600 g	500 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Balené instantní bramborové vločky	40 g	25 g	20 g	20 g
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Pórek (nejemno nakrájený)	90 g	65 g	45 g	25 g

Pikantní
Italský chleba



Program	Basic
Hák	Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení	Light, medium, dark
Odložený start	Ne

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Mléko (spařené a vychlazené na 27 °C)	430 ml	415 ml	290 ml	220 ml
Med	2½ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžičky
Máslo (nesolené, nakrájené na kousky, pokojová teplota)	50 g	40 g	30 g	20 g
Sůl	2¼ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Chlebová mouka	750 g	600 g	450 g	300 g
Droždí: aktivní sušené	2½ lžičky	2 lžičky	1 lžička	1 lžička
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Olivy (okapané, nasekané)	75 g	50 g	40 g	30 g

*Spaření mléka: zahřejte mléko ve velkém hrnci za stálého míchání; vařte do doby, než bude teplé, ale ne vařící.

Pikantní
Chleba s česnekem



Program	Basic
Hák	Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení	Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olivový olej	3 lžičky	2 lžičky	1 lžičky	1 lžičky
Čerstvě opečený česnek*	Celá hlava česneku	Celá hlava česneku	½ hlavy česneku	½ hlavy česneku
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Cukr	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžičky	3 lžičky
Chlebová mouka	750 g	600 g	500 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžičky
Čerstvá petrželka (nasekaná)	3 lžičky	2 lžičky	1 lžičky	1 lžičky
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	½ lžičky

* Opečený česnek: odřízněte vrchní část hlavy česneku. Položte na kousek alobalu nebo pečicího papíru o velikosti asi 20 x 20 cm. Zakapejte 1 lžící olivového oleje, vložte 2 snítky tymiánu a dochutěte solí a pepřem. Konce alobalu nebo papíru spojte k sobě a vytvořte pevný spoj, je důležité, aby byla hlava česneku řádně zabalena. Pečte v předehřáté troubě na 175 °C asi 35 minut, nebo dokud česnek nezměkne a nebude lehce krémový. Nechte vychladnout a vymáčkněte upečené stroužky česneku. Do receptu použijte všechny stroužky.

Pikantní

Chleba s černými olivami a bazalkou



Program Basic
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olivový olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Cukr	2 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Chlebová mouka	750 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Sušená bazalka	1¼ lžíce	1 lžíce	3 lžičky	2 lžičky
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Černé olivy (okapané, nasekané)	4 lžíce	3 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce

Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.

Pikantní

Chleba s kokosovým mlékem a thajským kari kořením



Program Basic
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	½ lžičky
Cukr	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce	3 lžičky
Chlebová mouka	700 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené kokosové mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Směs sušeného thajského kari koření	3 lžičky	2 lžičky	1 lžička	1 lžička
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička

Pikantní

Chleba s pestem a piniovými oříšky



Program Basic
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	390 ml	320 ml	250 ml	160 ml
Olej	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Pesto (zavařené, nebo čerstvé)	125 g	75 g	60 g	45 g
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Cukr	2 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Chlebová mouka	750 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky	1¾ lžičky	1 lžička	1 lžička
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Piniové oříšky (opečené)	80 g	50 g	40 g	30 g

Pikantní

Chleba se sýrem a pažitkou



Program Basic
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olej	3 lžíce	3 lžíce	2 lžíce	2 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Cukr	2 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Chlebová mouka	700 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Sušená sladká paprika	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Pažitka (nasekaná)	25 g	15 g	12 g	10 g
Čedar (nastrouhaný)	160 g	130 g	100 g	70 g
Parmezán (nastrouhaný)	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce

Pikantní

Chleba s kukuřicí



Program	Basic
Hák	Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení	Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	300 ml	270 ml	240 ml	135 ml
Olivový olej	3 lžíce	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce
Sladká kukuřice v konzervě	75 g	50 g	40 g	30 g
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Cukr	2 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Chlebová mouka	750 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Kajenský pepř	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky	¼ lžičky
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička

Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.

Konzerva barevných jader kukuřice (okapaných)	150 g	110 g	75 g	40 g
---	-------	-------	------	------

Pikantní

Chleba s cajunským kořením a jalapeños



Program	Basic
Hák	Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení	Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Cukr	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce	3 lžičky
Chlebová mouka	700 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Cajunské koření	3 lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička

Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.

Jalapeños (okapané, nasekané)	70 g	50 g	40 g	25 g
-------------------------------	------	------	------	------

Pikantní

Dýňový chleba



Program Basic
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark
Odložený start Ne

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	220 ml	200 ml	180 ml	100 ml
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Dýně (uvařená, rozmixovaná, okapaná)	120 g	90 g	60 g	30 g
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Cukr	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce	3 lžičky
Chlebová mouka	750 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Mletý kmín	1¾ lžičky	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička

Pikantní

Chleba s čerstvými bylinkami a kmínem



Program Basic
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	3 lžičky
Cukr	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce	3 lžičky
Chlebová mouka	700 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Sušené droždí	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Mletý kmín	1¾ lžičky	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Celý kmín	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Petrželka (nasekaná)	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Kopr (nasekaný)	3 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Koriandr (nasekaný)	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce	3 lžičky
Tymián (nasekaný)	1 lžíce	3 lžičky	2 lžičky	1½ lžičky

Snídaně se stala mnohem zajímavější s domácím toastem a domácí pomazánkou.

Rozemelte ořechy do krémové pomazánky pomocí vysokorychlostního mixéru, který odkáže z ořechů a semínek uvolnit jejich blahodárný olej.



the Boss™

Zařízení pro mixování i mletí v jednom, vybavené motorem s vysokým točivým momentem a přesným ovládním rychlosti, od pomalého míchání STIR až po vysokorychlostní mletí MILL, dokáže připravit vynikající zdravé pokrmy úplně od začátku.



Máslo z pekanových a para ořechů a javorového sirupu

250 g pekanových ořechů
75 g para ořechů
60 ml čistého javorového sirupu
1 lžice oleje z makadamiových ořechů nebo oleje z rýžových otrub
Špetka mleté skořice
Špetka soli

1. Předehřejte troubu na 160 °C bez horkovzduchu (140 °C s horkovzduchem). Na velký plech rozložte pečicí papír. V samostatné misce smíchejte ořechy se sirupem a rozložte rovnoměrně na plech. Pečte asi 10 minut, nebo dokud nebudou ořechy zlehka opečené; v polovině doby pečení je promíchejte. Vytáhněte z trouby a nechejte 10 minut vychladnout.
2. Vložte ořechy, olej, skořici a sůl do nádoby mixéru a nasadte víko. Zvolte rychlost MILL a mixujte asi 1 minutu, nebo dokud nebude směs téměř hladká; podle potřeby použijte pýchavadlo, aby se suroviny mohly řádně zpracovat. Změňte rychlost na BLEND a mixujte dalších 10–15 sekund.
3. Skladování: Přendejte do čisté vzduchotěsné nádoby nebo sklenice a uchovávejte v chladničce až 1 měsíc.

Máslo z mandlí, chia a lněných semínek

450 g syrových mandlí
2 lžice semínek chia
2 lžice lněných semínek
2 lžice oleje z makadamiových ořechů nebo oleje z rýžových otrub

1. Předehřejte troubu na 200 °C bez horkovzduchu (180 °C s horkovzduchem). Rozložte mandle na plech. Pečte 8–10 minut, nebo dokud nebudou lehce opečené. Vyjměte z trouby a nechte 10 minut vychladnout.
2. Vložte mandle, chia a lněná semínka a olej do nádoby mixéru a nasadte víko. Zvolte rychlost MILL a mixujte asi 1 minutu, nebo dokud nebude směs téměř hladká; podle potřeby použijte pýchavadlo, aby se suroviny mohly řádně zpracovat. Změňte rychlost na BLEND a mixujte dalších 10–15 sekund.
3. Skladování: Přendejte do čisté vzduchotěsné nádoby nebo sklenice a uchovávejte v chladničce až 1 měsíc.



Sladký chleba

Obecné informace

Většina receptů v této kapitole obsahuje suroviny, jako jsou ořechy, čokoláda, rozinky apod., které se přidávají do těsta. Některé recepty obsahují vejce nebo mléko namísto vody, čímž se zvýrazňuje chuť chleba a dosahuje se větší kvality. Všechny recepty jsou připraveny pro program SWEET.

Tento program neumožňuje úpravu stupně opečení kůrky ani zrychlení doby přípravy.

Vylepšovač chuti (je možné použít) není nutný, nicméně pomůže zesílit strukturu chleba, výsledný bochník je lehčí co do struktury, vysoký co do velikosti, je pevnější a kvalitnější.

Způsob přípravy

1. Do formy vložte suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
2. Otřete případné rozlité nebo rozsypané suroviny z vnějšího povrchu formy.
3. Vložte formu do pekárný a zavřete víko.
4. Stiskněte ovladač SELECT a vyberte program SWEET.
5. Pomocí SIZE a ovladače SELECT vyberte velikost bochníku.
6. Stiskněte tlačítko START | PAUSE pro spuštění pekárný.
7. Na konci přípravy stiskněte tlačítko STOP.
8. Opatrně vyjměte formu z pekárný a chleba z formy. Nechte chleba vychladnout na kovové mřížce.
9. Před vložením surovin do formy se ujistěte, že je sklopný hnětací hák ve vzpřímené poloze.

Sladký

Chleba s pekanovými ořechy a javorovým sirupem



Program	Sweet			
Hák	Sklopný hnětací hák			
Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda, 27 °C	355 ml	320 ml	250 ml	160 ml
Čistý javorový sirup	5 lžíc	5 lžíc	3 lžíce	2 lžíce
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Cukr	2½ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětění.				
Pekánové ořechy (nasekané)	60 g	45 g	30 g	25 g

Sladký

Ovocný chlebiček



Program Sweet
Hák Sklopný hnětací hák
Odložený start Ne

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	360 ml	330 ml	270 ml	165 ml
Máslo nebo olej	50 g / 50 ml	40 g / 40 ml	30 g / 30 ml	20 g / 20 ml
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Hnědý cukr	3 lžice	2 lžice	1½ lžice	1 lžice
Bílá chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžice	2 lžice	1½ lžice	1 lžice
Směs mletého koření	1½ lžice	1 lžice	3 lžičky	2 lžičky
Droždí: aktivní sušené	2½ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky

Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.

Sušené ovoce (sultánky, rybíz, rozinky, datle, fíky, meruňky)	150 g	100 g	75 g	50 g
---	-------	-------	------	------

Sladký

Chleba se zázvorem a makadamiovými ořechy



Program Sweet
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	360 ml	330 ml	270 ml	165 ml
Olej	3 lžice	2 lžice	1 lžice	1 lžice
Džem ze zázvoru a limetky	4 lžice	3 lžice	2 lžice	1½ lžice
Sůl	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžice	2 lžice	1½ lžice	1 lžice
Mletý zázvor	1¼ lžičky	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky

Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.

Makadamiové ořechy (nahrubo nasekané)	70 g	45 g	35 g	25 g
Nakládáný zázvor (nasekaný)	3 lžice	2 lžice	1 lžice	3 lžičky

Sladký

Chleba s vlašskými ořechy a kávou



Program	Sweet			
Hák	Sklopný hnětací hák			
Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	410 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olej	3 lžíce	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce
Med	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Instantní káva	3 lžičky	2 lžičky	1 lžička	1 lžička
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Muškatový oříšek	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Vlašské ořechy (nasekané)	60 g	40 g	30 g	20 g

Sladký

Ovesný chleba s hnědým cukrem



Program	Sweet			
Hák	Sklopný hnětací hák			
Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	410 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžíce	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Hnědý cukr	3 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Ovesné vločky	75 g	50 g	35 g	25 g
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička

Sladký
Citronový chleba



Program	Sweet			
Hák	Sklopný hnětací hák			
Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	410 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Citronový krém	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Citronová kůra (nastrouhaná)	3 lžičky	2 lžičky	1 lžička	1 lžička
Chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Droždí: aktivní sušené	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička

Sladký
Chleba s kokosem a višněmi



Program	Sweet			
Hák	Sklopný hnětací hák			
Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	370 ml	330 ml	250 ml	165 ml
Kokosové mléko v konzervě	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	¾ lžičky
Cukr	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Strouhaný kokos	40 g	25 g	20 g	15 g
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Višně	100 g	65 g	50 g	35 g

Sladký

Čokoládový chleba



Program	Sweet			
Hák	Sklopný hnětací hák			
Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	370 ml	330 ml	250 ml	165 ml
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	1¾ lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Hnědý cukr	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Kakao	4 lžíce	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce
Chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Čokoláda (nasekaná a vychlazená)	180 g	135 g	90 g	45 g

Sladký

Chleba s brusinkami a makadamiovými ořechy



Program	Sweet			
Hák	Sklopný hnětací hák			
Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	275 ml	250 ml	200 ml	125 ml
Olej	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Sůl	1¾ lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky	¾ lžičky
Hnědý cukr	3 lžíce	2½ lžíce	2 lžíce	1¼ lžíce
Chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Sušené brusinky	65 g	45 g	30 g	20 g
Pistáciové ořechy	70 g	45 g	35 g	25 g
Hořká čokoláda (nasekaná)	90 g	60 g	45 g	30 g

Sladký

Chleba s jablkem a kořením



Program	Sweet			
Hák	Sklopný hnětací hák			
Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	355 ml	320 ml	250 ml	165 ml
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Cukr	2½ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Směs koření	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Křížaly (nasekané)	25 g	20 g	2 lžíce	1½ lžíce
Čerstvé datle (bez pecek, nasekané)	45 g	35 g	2 lžíce	1½ lžíce

Sladký

Chleba s meruňkami, mandlemi a kardamomem



Program	Sweet			
Hák	Sklopný hnětací hák			
Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	370 ml	300 ml	270 ml	125 ml
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Čistý mandlový extrakt	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Hnědý cukr	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Mletý kardamom	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Mandle (nasekané)	100 g	70 g	45 g	35 g
Sušené meruňky (nasekané)	60 g	40 g	25 g	20 g

Sladký

Ovocný chlebiček s ořechy



Program Sweet
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
1 vejce (60 g) + mléko do uvedeného množství	225 ml	250 ml	200 ml	125 ml
Jablečný džus	145 ml	125 ml	90 ml	65 ml
Olej	2 lžice	1 lžice	2 lžičky	2 lžičky
Sůl	1¾ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička
Hnědý cukr	3 lžice	2 lžice	1 lžice	1 lžice
Chlebová mouka	675 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Citronová kůra (nastrouhaná)	3 lžičky	2 lžičky	1 lžička	1 lžička
Směs mletého koření	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Droždí: aktivní sušené	2½ lžičky	2 lžičky	1¾ lžičky	1½ lžičky
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Sultánky	3 lžice	2 lžice	1 lžice	1 lžice
Kandovaná kůra z citrusů	2 lžice	1 lžice	2 lžičky	2 lžičky
Kandované třešně (rozpůlené)	2 lžice	1 lžice	2 lžičky	2 lžičky
Kandovaný zázvor (nasekaný)	2 lžice	1 lžice	2 lžičky	2 lžičky
Křížaly (nasekané)	2 lžice	1 lžice	2 lžičky	2 lžičky
Vlašské ořechy (nasekané)	3 lžice	2 lžice	1 lžice	1 lžice

Poznámka: Potřete bochník polevou, kterou připravíte podle receptu na straně 81. Stiskněte tlačítko START | PAUSE po 15 minutách od zahájení pečení a přidejte jablka.

K dokonalému toastu potřebujete jen dokonalý šálek čaje.



Zelený čaj
Bylinkový čaj – 80 °C



Bílý čaj – 85 °C



Čaj Oolong – 90 °C



Černý čaj – 100 °C

Nepočítaje bylinkové variace, existují čtyři základní druhy čaje; všechny pocházejí z jedné rostliny a od sebe je odlišuje způsob sběru a zpracování.

Lístky zeleného čaje se sbírají, balí se a suší bez procesu fermentace, čímž získávají své charakteristické aroma a chuť. Bílý čaj pochází z nejmladších a nejmenších lístků rostliny, které jsou následně spařeny a suší se přirozeně ve stínu, což jim dodává sladkou chuť.

Lístky čaje Oolong prochází částečně procesem fermentace a poté jsou okamžitě zpracovávány; získávají tím jemnou ovocnou chuť. Černý čaj se vyrábí několikahodinovou fermentací nejtvrdších lístků čajovníku a poté se teprve suší; tím je jeho chuť nejsilnější a barva výluhu je nejtmavší.

TIP

Pokud budete připravovat čaj o vyšší teplotě, než je doporučená, bude výluh příliš hořký. A naopak pokud budete připravovat čaj o nižší teplotě, neuvolní se z lístků dostatečně chuť čaje. Správné rovnováhy dosáhnete pouze při správné teplotě.



the Tea Maker™

Jediná skleněná konvice, která zná správnou teplotu a dobu výluhu vašeho oblíbeného čaje. A poté vám jej připraví.

Celozrnný chleba

Obecné informace

Recepty na chleby v této kapitole jsou sestaveny ze surovin, jako jsou celozrnná mouka, žitná mouka a další zrna a cereálie.

Program WHOLE WHEAT byl navržen s ohledem na tyto suroviny, přidala se doba tzv. předehtání na začátku programu, která umožňuje těmto těžkým moukám absorbovat tekutinu, změkčnout a nakynout. Program WHOLE WHEAT RAPID má dobu předehtání zkrácenu na 5 minut. Program WHOLE WHEAT obsahuje i fáze extra hnětení a kynutí. Tyto podporují lepší tvorbu lepku, čímž pomáhají vytvořit dokonalý bochník celozrnného chleba.

Téměř všechny recepty programu WHOLE WHEAT, včetně těch uvedených na následujících stránkách, je možné modifikovat pro program WHOLE WHEAT RAPID. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budete používat nejdelší nastavení, jediné tak si upečete bochník chleba s tou nejchutnější střídkou. Pokud u některých receptů z této části budete používat program RAPID, snižte množství soli o ¼ lžičky a naopak zvýšte množství droždí o ¼ lžičky. Z tohoto důvodu je třeba při tomto nastavení používat instantní droždí (také známé jako droždí pro rychlé kynutí, aktivní droždí nebo droždí pro domácí pekárny), v opačném případě by chleba nenakynul a neupekl se správně. Aktivní sušené droždí můžete nahradit stejným nebo větším množstvím instantního droždí. Během procesu kynutí kvasinky produkují oxid uhličitý, který je potřeba ke správnému kynutí. Kvasinky se živí sacharidy obsaženými v cukru a mouce, tím produkují tento plyn; k jejich aktivaci je třeba vlhké a teplé prostředí.

Doporučujeme používat aktivní sušené droždí u standardních programů a instantní droždí u zkrácených programů BASIC RAPID a WHOLE WHEAT RAPID. Téměř všechny recepty můžete upravit na program RAPID tak, že vyměníte aktivní sušené droždí za stejné nebo větší množství instantního droždí.

Obecným pravidlem při nastavení programu RAPID:

1,25kg bochník = nahradte aktivní sušené droždí 3½ lžičkou instantního droždí

1kg bochník = nahradte aktivní sušené droždí 3 lžičkami instantního droždí

0,75kg bochník = nahradte aktivní sušené droždí 2½ lžičkou instantního droždí

500g bochník = nahradte aktivní sušené droždí 2 lžičkami instantního droždí

Můžete používat libovolnou značku sušeného droždí, nicméně vždy se ujistěte, že tekutiny mají teplotu 27 °C, což je optimální teplota pro správnou aktivaci kvasinek. Před použitím sušeného droždí vždy zkontrolujte datum spotřeby, neboť při použití zvětralého droždí nemusí těsto správně vykynout.

Doporučujeme také přidávat vitální pšeničný lepek. Vitální pšeničný lepek se vyrábí z pšeničné mouky, která se zpracovává tak, že se odstraní většina škrobu, a výsledná mouka má vysoký obsah bílkovin. Přidáním vitálního pšeničného lepku můžete vylepšit strukturu, bochník bude objemnější a lehčí, zvláště když používáte mouku s nízkým obsahem bílkovin, víceúčelovou mouku, celozrnnou mouku, žitnou mouku nebo mouku z kamenného mlýnku.

Vylepšovač chuti (je možné použít) není nutný, nicméně pomůže zesílit strukturu chleba, výsledný bochník je lehčí co do struktury, vysoký co do velikosti, je pevnější a kvalitnější.

Způsob přípravy

1. Do formy vložte suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
2. Otřete případné rozlité nebo rozsypané suroviny z vnějšího povrchu formy.
3. Vložte formu do pekárny a zavřete víko.
4. Stiskněte ovladač SELECT a vyberte nastavení podle pokynů v následujících receptech.
5. Pomocí SIZE a ovladače SELECT vyberte velikost bochníku – 1 kg nebo 0,75kg podle potřeby.
6. Pomocí CRUST a ovladače SELECT vyberte stupeň propečení kůrky: LIGHT, MEDIUM nebo DARK.
7. Stiskněte tlačítko START | PAUSE pro spuštění pekárny.
8. Na konci přípravy stiskněte tlačítko STOP.

Celozrnný
Otrubový chleba



Program Whole Wheat
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	445 ml	400 ml	310 ml	200 ml
Máslo	50 g	40 g	30 g	20 g
Sůl	2¼ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Hnědý cukr	3 lžice	2 lžice	1 lžice	1 lžice
Chlebová mouka	350 g	300 g	260 g	150 g
Celozrnná mouka	240 g	240 g	160 g	120 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Nezpracované otruby	50 g	35 g	25 g	17 g
Sušené mléko	2½ lžice	2 lžice	1½ lžice	1 lžice
Droždí: aktivní sušené	2½ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička

Poznámka: Nedoporučujeme používat odložený start z důvodu použití másla. Pokud chcete použít odložený start, nahraďte máslo stejným množstvím oleje.

Celozrnný
100% celozrnný chleba



Program Whole Wheat
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	440 ml	390 ml	295 ml	200 ml
Olej	3 lžice	2 lžice	1½ lžice	1 lžice
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Cukr	3 lžice	2 lžice	1 lžice	1 lžice
Celozrnná hladká mouka	700 g	600 g	450 g	300 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	3 lžice	2½ lžice	2 lžice	1 lžice + 1 lžička
Droždí: aktivní sušené	2¼ lžičky	2 lžičky	1¼ lžičky	1 lžička

Celozrnný

Chleba s bulgurem a slunečnicovými semínky



Program Whole Wheat
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	430 ml	390 ml	310 ml	200 ml
Olej	3 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Cukr	3 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Celozrnná hladká mouka	420 g	400 g	260 g	240 g
Chlebová mouka	275 g	225 g	150 g	125 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	3 lžíce	2½ lžíce	1½ lžíce	1 lžíce + 1 lžička
Bulgur (drcená pšenice)	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Droždí: aktivní sušené	2¼ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Slunečnicová semínka	75 g	50 g	40 g	30 g

Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.

Celozrnný

Žitný chleba s kmínem



Program Whole Wheat
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	470 ml	415 ml	300 ml	210 ml
Olivový olej	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce	3 lžičky
Melasa	3 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
Žitná mouka	275 g	225 g	150 g	40 g
Chlebová mouka	400 g	375 g	300 g	190 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	3 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Celý kmín	1 lžíce	3 lžičky	2 lžičky	1½ lžičky
Droždí: aktivní sušené	2½ lžičky	1½ lžičky	1¼ lžičky	1 lžička

Celozrnný
Švédský chléb Limpa



Program Whole Wheat
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	445 ml	400 ml	320 ml	200 ml
Olivový olej	3 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	½ lžičky
Hnědý cukr	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Chlebová mouka	525 g	450 g	300 g	225 g
Žitná mouka	190 g	150 g	110 g	75 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Pomerančová kůra (nastrouhaná)	2½ lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Celý kmín	3½ lžičky	3 lžičky	2½ lžičky	1½ lžičky
Semínka fenyklu	2½ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Droždí: aktivní sušené	2½ lžičky	2¼ lžičky	1½ lžičky	1 lžička

Celozrnný
Celozrnný chleba s datlemi a ořechy



Program Whole Wheat
Hák Sklopný hnětací hák
Stupeň propečení Light, medium, dark
Odložený start Ne

Suroviny	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Voda	440 ml	390 ml	295 ml	200 ml
Olivový olej	2 lžíce	2 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Sůl	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička	½ lžičky
Hnědý cukr	3 lžíce	2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Celozrnná hladká mouka	480 g	370 g	320 g	160 g
Chlebová mouka	250 g	250 g	110 g	125 g
Vylepšovač chuti (volitelný)	1 lžička	¾ lžičky	½ lžičky	¼ lžičky
Sušené mléko	3 lžíce	2½ lžíce	1½ lžíce	1 lžíce + 1 lžička
Droždí: aktivní sušené	2½ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Vložte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy nebo je přidejte, jakmile zazní zvukové upozornění během druhého hnětení.				
Čerstvé datle (bez pecek, nasekané)	70 g	50 g	35 g	35 g
Pekanové ořechy (nasekané)	60 g	40 g	30 g	25 g

Oblíbená těsta

Způsob přípravy

1. Do formy vložte suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
2. Otřete případné rozlité nebo rozsypané suroviny z vnějšího povrchu formy.
3. Vložte formu do pekárný a zavřete víko.
4. Stiskněte ovladač SELECT a vyberte program DOUGH.
5. Stiskněte tlačítko START | PAUSE pro spuštění pekárný.
6. Na konci přípravy stiskněte tlačítko STOP. Vyjměte formu z pekárný a poté vyjměte těsto z formy. Těsto můžete nyní vypracovat v ruce, nechat vykynout a upéct.
7. Přeneste těsto na mírně pomoučenou pracovní plochu, zpracujte v ruce asi 1 minutu do kulatého tvaru. Vytvarujte z těsta potřebný tvar pečiva.

Oblíbená těsta *Chlebové rolky*



Program Dough
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny

Voda	310 ml
Olej	2 lžíce
Sůl	1 lžička
Cukr	2 lžíce
Chlebová mouka	600 g
Vejce	1
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky
Poleva	
Mléko	2 lžíce

Tvarování v ruce

1. Rozdělte těsto na 16 stejně velkých kusů. Každý kus ručně zpracujte a vytvořte malou kouli.
2. Položte koule těsně vedle sebe na mírně vymazaný pečicí plech.
3. Zakryjte mírně pomazanou potravinovou fólií a nechte na teplém místě asi 30 minut vykynout, nebo dokud koule nezdvoujnásobí svůj objem.
4. Sejměte fólii, potřete těsto mlékem.
5. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C asi 12–15 minut, nebo dokud nebudou rolky upečené dozlatova.

Oblíbená těsta
Hot Cross Buns



Program Dough
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny	
Voda	340 ml
Olej	2 lžíce
Sůl	2 lžičky
Hnědý cukr	3 lžíce
Chlebová mouka	600 g
Sušené mléko	3 lžíce
Směs mletého koření	1 lžíce
Mletá skořice	1 lžíce
Droždí: aktivní sušené	2¼ lžičky
Přidejte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy.	
Sultánky	200 g
Směs kandované citronové kůry nebo sušené meruňky (nasekané)	50 g
Poleva na „křížek“	
Voda	2 lžíce
Hladká mouka	40 g

Tvarování v ruce

1. Těsto rozdělte na 18 kousků a vytvarujte menší koule. Položte koule těsně vedle sebe na mírně vymazaný pečicí plech.
2. Zakryjte potravinovou fólií, kterou mírně potřete olejem, a nechte na teplém místě asi 20 minut vykynout, nebo dokud koule nezdvójnásobí svůj objem.
3. Smíchejte suroviny na polevu, až bude směs hladká. Přendejte do zdobícího sáčku s nástavcem na tenkou linku.
4. Odstraňte fólii a na každé kouli udělejte křížek.
5. Pečte v předehřáté troubě na 190 °C asi 15–20 minut, nebo dokud nebudou upečené dozlatova.
6. Přeneste pečivo z pečícího plechu na kovovou mřížku. Pokud chcete, můžete potřít horké pečivo polevou na hot cross buns (recept na straně 82). Nechte vychladnout 5–10 minut před podáváním.

Oblíbená těsta
Celozrnné medové pečivo



Program Dough
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny	
Voda	310 ml
Olej	2 lžíce
Sůl	1 lžička
Med	3 lžíce
Celozrnná hladká mouka	600 g
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky

Tvarování v ruce

1. Rozdělte těsto na 12 stejně velkých kusů. Každý kus ručně zpracujte a vytvořte malou kouli.
2. Položte koule těsně vedle sebe na mírně vymazaný pečicí plech.
3. Zakryjte potravinovou fólií, kterou mírně potřete olejem, a nechte na teplém místě asi 50–60 minut vykynout, nebo dokud koule nezdvójnásobí svůj objem.
4. Sejměte fólii, potřete těsto mlékem.
5. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C asi 12–15 minut, nebo dokud nebude pečivo upečené dozlatova.

Oblíbená těsta

Jablečný twist



Program	Dough
Hák	Sklopný hnětací hák

Suroviny

Voda	250 ml
Sůl	2 lžičky
Cukr	3 lžice
Chlebová mouka	600 g
Vejsce	2
Máslo (nakrájené na menší kousky)	60 g
Droždí: aktivní sušené	2½ lžičky

Náplň

Zavařená jablka	300 g
Směs sušeného ovoce	65 g
Strouhaný kokos	25 g

Tvarování v ruce

1. Vyválejte z těsta obdélník o velikost asi 30 x 50 cm. Rozkrojte podélně na 4 proužky.
2. Smíchejte suroviny na náplň a pomocí lžice naneste směs do středu každého proužku. Přeložte podélně a pevně stiskněte okraje k sobě. Vyválejte do tvaru tenké klobásy.
3. Naplněný proužek v polovině přehněte, kruživým pohybem smotejte, konce k sobě pevně přitiskněte a přendejte na vymazaný pečicí plech. Tentýž proces opakujte se zbylými proužky.
4. Zakryjte potravinovou fólií, kterou mírně potřete olejem, a nechte na teplém místě asi 20 minut vykynout, nebo dokud nezdvoujnásobí svůj objem. Sejměte potravinovou fólii.
5. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C asi 20–25 minut, nebo dokud nebudou upečené dozlatova.
6. Přeneste pečivo na kovovou mřížku. Potřete želatinovou polevou (recept na straně 80), zatímco je pečivo horké. Nechte vychladnout asi 5–10 minut před podáváním.

Oblíbená těsta

Karamelové Chelsea pečivo



Program	Dough
Hák	Sklopný hnětací hák

Suroviny

Plnotučné mléko (smažené a vychlazené)	350 ml
Sůl	1 lžička
Cukr	2 lžice
Chlebová mouka	600 g
Směs koření	1½ lžičky
Pomerančová kůra (nastrouhaná)	2 lžičky
Vejsce (zlehka rozšlehané)	1
Droždí: aktivní sušené	3 lžičky

Na dokončení

Máslo (rozpuštěné)	20 g
Tekutý karamel v lahvi	120 g
Sultánky	80 g
Vlašské ořechy (nasekané)	60 g

Tvarování v ruce

1. Vyválejte z těsta obdélník o velikost asi 20 x 30 cm. Potřete těsto máslem. Rozetřete karamel, ponechte na okrajích asi 2 cm volný okraj. Posypte sultánkami a vlaškými ořechy; poté srolujte po délce, jako když připravujete závin.
2. Nakrájejte na 12 kousků, vložte je rozkrojenou stranou nahoru do 2 mírně vymazaných kulatých pečicích forem hlubokých 22 cm.
3. Zakryjte potravinovou fólií, kterou mírně potřete olejem, a nechte na teplém místě asi 30 minut vykynout, nebo dokud pečivo mírně nenakysne. Sejměte potravinovou fólii.
4. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C asi 30 minut, nebo dokud nebudou upečené dozlatova. Vyjměte z formy a nechte na kovové mřížce vychladnout. Jakmile je pečivo vychladlé, potřete jej vanilkovou polevou (recept na straně 82).

Oblíbená těsta

Štola

Program Dough
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny

Mléko	125 ml
Voda	125 ml
Máslo (rozpuštěné)	60 g
Sůl	1 lžička
Krupicový cukr	3 lžíce
Chlebová mouka	600 g
Pomerančová kůra (nastrouhaná)	1 lžička
Vejce (zlehka rozšlehané)	1
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky

Na dokončení

Rozinky	80 g
Sultánky	3 lžíce
Kandované třešně	3 lžíce
Kandovaná kůra z citrusů	2 lžíce
Mandle (nasekané)	3 lžíce
Brandy	2 lžíce
Máslo (rozpuštěné)	2 lžíce
Moučkový cukr	3 lžíce



Tvarování v ruce

1. Do skleněné misky vložte rozinky, sultánky, kandované třešně, kandovanou kůru a mandle. Zalijte brandy, zakryjte a uložte stranou asi na 2 hodiny.
2. Z těsta vytvarujte čtverec o velikosti asi 25 cm. Scedte sušené ovoce a mandle a rozprostřete je na těsto.
3. Přeložte těsto přes sušené ovoce a mandle a zapracujte rovnoměrně do těsta.
4. Vyválejte z těsta obdélník o velikosti asi 30 x 20 cm. Těsto v polovině přeložte. Položte na mírně vymazaný pečicí plech. Potřete rozpuštěným máslem. Zakryjte potravinovou fólií, kterou mírně potřete olejem, a nechte na teplém místě asi 1 hodinu vykynout, nebo dokud štola mírně nenakyne.
5. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C asi 30–35 minut, nebo dokud nebude upečena dozlatova.
6. Přeneste štola z plechu na kovovou mřížku a nechte vychladnout.
7. Po vychladnutí ji posypte moučkovým cukrem.

Oblíbená těsta

Skořicové rolky

Program Dough
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny

Voda	285 ml
Sůl	1 lžička
Cukr	2½ lžičky
Chlebová mouka	600 g
Vejce	2
Máslo (zmkělé a nakrájené na kousky)	60 g
Droždí: aktivní sušené	3 lžičky

Náplň

Máslo (rozpuštěné)	3 lžíce
Hnědý cukr	4 lžíce
Pekánové ořechy (nasekané najemno)	70 g
Mletá skořice	1½ lžíce



Tvarování v ruce

1. Vyválejte z těsta čtverec o velikosti asi 40 x 40 cm. Potřete těsto polovinou rozpuštěného másla. Posypte směsí cukru, pekanových ořechů a skořice.
2. Potřete zbývajícím množstvím rozpuštěného másla. Srolujte po širší straně a nakrájejte na asi 2 cm silné kousky.
3. Položte asi 5 cm od sebe na mírně vymazaný pečicí plech. Zakryjte potravinovou fólií, kterou mírně potřete olejem, a nechte na teplém místě asi 20 minut vykynout, nebo dokud nezdvojnásobí svůj objem. Sejměte potravinovou fólii.
4. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C asi 25–30 minut, nebo dokud nebudou upečené dozlatova. Potřete želatinovou polevou (recept na straně 80) zatímco jsou horké, poté pokapejte vanilkovou polevou (recept na straně 82).

Oblíbená těsta

Domácí housičky



Program	Dough
Hák	Sklopný hnětací hák
Suroviny	
Voda	310 ml
Olej	3 lžíce
Sůl	1 lžička
Cukr	1 lžíce
Chlebová mouka	600 g
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky

Tvarování v ruce

1. Rozdělte těsto na 12 stejně velkých kusů. Každý kus ručně zpracujte a vytvořte malou kouli.
2. Položte koule asi 5 cm od sebe na mírně vymazaný pečicí plech. Pomocí 2,5cm kulatého vykrajovátka vykrojte (ale ne úplně – jen asi 1 cm do hloubky) střed každé koule. Pomocí ostrého nože rozřízněte na 6 stejně velkých kousků, do hloubky asi 1 cm – viz obrázek výše.
3. Zakryjte potravinovou fólií, kterou mírně potřete olejem, a nechte na teplém místě asi 60 minut vykynout, nebo dokud koule nezdvjnásobí svůj objem.
4. Sejměte potravinovou fólii, potřete mlékem a zasypte trochou mouky v případě potřeby.
5. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C asi 20–30 minut, nebo dokud nebudou upečené dozlatova.

Těsto na pizzu

Způsob přípravy

1. Do formy vložte suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
2. Otřete případné rozlité nebo rozsypané suroviny z vnějšího povrchu formy.
3. Vložte formu do pekárný a zavřete víko.
4. Stiskněte ovladač SELECT a vyberte program DOUGH PIZZA.
5. Stiskněte tlačítko START | PAUSE pro spuštění pekárný.
6. Na konci přípravy stiskněte tlačítko STOP.
7. Vyjměte formu z pekárný a poté vyjměte těsto z formy. Těsto můžete nyní vypracovat v ruce, nechat vykynout a upéct.
8. Přeneste těsto na mírně pomoučenou pracovní plochu, zpracujte v ruce asi 1 minutu do kulatého tvaru. Vytvarujte těsto podle instrukcí v receptech.

Oblíbená těsta
Těsto na pizzu



Program	Dough Pizza
Hák	Sklopný hnětací hák

Suroviny

Voda	250 ml
Olivový olej	1 lžíce
Sůl	2 lžičky
Cukr	3 lžičky
Chlebová mouka	500 g
Droždí: aktivní sušené	3 lžičky

Doporučená náplň

Rajčatová omáčka, houby, papriky, cibule, rajčata, kapary, kousky ananasu, olivy, bylinky, salám, šunka, ančovičky, sardinky, mozzarella, parmezán.

Tvarování v ruce

1. Přeneste těsto na lehce pomoučenou pracovní plochu a zpracujte v ruce asi 1 minutu.
2. Rozdělte těsto na 3 stejně velké díly a vyválejte z každého dílu kulatou placku.
3. Pokud preferujete silnější těsto, zakryjte ho a nechte vykynout na teplém místě. Pokud preferujete tenké těsto, okamžitě jej zpracujte.
4. Položte na mírně vymazaný pečicí plech na pizzu. Ozdobte zvolenou náplní.
5. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C asi 12–15 minut, nebo dokud nebude pizza upečená a sýr se nerozpustí.

Oblíbená těsta
Focaccia



Program	Dough Pizza
Hák	Sklopný hnětací hák

Suroviny

Voda	250 ml
Olivový olej	2 lžíce
Sůl	1 lžička
Cukr	2 lžičky
Chlebová mouka	450 g
Droždí: aktivní sušené	2¼ lžičky
Na ozdobu	
Olivový olej	60 ml
Sůl	1 lžíce
Černé olivy (nakrájené na plátky)	55 g

Tvarování v ruce

Silná focaccia

1. Vyválejte z těsta obdélník o velikosti asi 19 x 29 cm na mírně pomazaném plechu.
2. Zakryjte potravinovou fólií, kterou mírně potřete olejem, a nechte na teplém místě asi 30 minut vykynout, nebo dokud nezdvoujnásobí svůj objem.
3. Sejměte potravinovou fólii, potřete olivovým olejem a posypte solí a olivami.
4. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C asi 30–35 minut, nebo dokud nebude upečená dozlatova.

Tenká focaccia

- Vyválejte těsto na mírně pomazaném plechu silné asi 2 cm. Dále postupujte stejně jako u silné focaccia.

Oblíbená těsta

Calzone

Program

Dough Pizza

Hák

Sklopný hnětací hák

Suroviny

Voda 240 ml

Olivový olej 2 lžíce

Sůl 1 lžička

Celozrnná mouka 150 g

Chlebová mouka 300 g

Droždí: aktivní sušené 2 lžičky

Doporučená náplň

- Pesto ze sušených rajčat, opečené červené, žluté a zelené papriky, marinované lilky nebo nakrájené houby.
- Ančovičky, krevety, nakrájený salám, šunka, slanina, krůtí nebo kuřecí maso.
- Nastrouhaný čedar, mozzarella, parmezán nebo nakrájený camembert, sýr brie nebo feta.

Tvarování v ruce

1. Rozdělte těsto na 8 stejně velkých kusů. Z každého kusu vyválejte asi 15cm placku.
2. Na polovinu každé placky vložte preferovanou náplň, ponechte volné místo na okrajích.
3. Konce potřete vodou, poté přeložte volnou polovinou a okraje k sobě pevně přitiskněte.
4. Položte na mírně vymazaný pečicí plech. Pomocí ostrého nože udělejte do každého calzone malý zářez.
5. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C asi 15–20 minut, nebo dokud nebudou upečené dozlatova.



Oblíbená těsta

Těsto na vaječné těstoviny

Program

Dough Pizza

Hák

Sklopný hnětací hák

Suroviny

Vejce (zlehka rozšlehané) 2

Vaječné žloutky 3

Extra panenský olivový olej 1 lžíce

Mouka typu 00 250 g

Sůl ¼ lžičky



Oblíbená těsta

Těsto na těstoviny



Program Dough Pizza
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny

Voda	220 ml
Olivový olej	1 lžíce
Sůl	1½ lžičky
Hladká mouka	300 g
Pšeničná krupice	170 g

Oblíbená těsta

Ravioli s jehněčím masem a koriandrem



Program Dough Pizza
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny

Těsto na těstoviny	1 množství
Náplň	
Libové mleté jehněčí maso	150 g
Česnek (čerstvě rozdrcený)	1 lžička
Parmezán	1 lžíce
Čerstvý koriandr (nejemno nasekaný)	1 lžička
Muškatový oříšek (mletý)	¼ lžičky
Černý pepř (čerstvě umletý)	¼ lžičky

Tvarování v ruce

1. Rozdělte těsto na 2 stejné díly. Z každého dílu vyválejte čtverec o velikosti asi 30 x 30 cm.
2. Do nádoby mixéru vložte suroviny na náplň, rozmixujte, až se suroviny řádně spojí.
3. Pomocí lžičky nanášejte masovou směs na vyválené těsto, asi 5 cm od sebe. Mírně potřete konce a části těsta mezi masovou směsí vodou a položte druhý vyválený čtverec. Pevně přitiskněte místa mezi masovou směsí a okraje a pomocí tvořítka na ravioli rozkrájejte těsto. Posypte je trochou mouky.
4. Vařte ravioli ve vroucí vodě (několik najednou) ve velkém hrnci asi 5 minut, nebo dokud nebudou měkké. Scedte a podávejte s oblíbenou omáčkou na těstoviny.

Bezlepkový chleba

Obecné informace

Pekárna chleba Custom Loaf Pro snadno připraví vynikající bezlepkový chleba. Následující recepty jsou navrženy ze surovin, které neobsahují lepek, a jsou tak vhodné pro osoby se specifickou potravinovou intolerancí.

Příprava bezlepkového chleba se liší od přípravy tradičního chleba, proto je důležité pečlivě číst následující informace.

Vždy si přečtěte seznam surovin v receptu, abyste úspěšně upekli bezlepkový chléb. Ujistěte se, že používáte bezlepkovou mouku. Kupujte mouku od osvědčeného zdroje, abyste měli jistotu, že je čerstvá. Zkontrolujte, zda je vámi vybrané droždí vhodné i pro přípravu bezlepkového chleba. Při přípravě použijte pouze aktivní sušené droždí.

Ujistěte se, že používáte bezlepkový vinný ocet. Vinný ocet pomáhá vytvořit hustší těsto.

Guarová guma je prášek s podobnou funkcí jako xanthanová guma. Má vysoký obsah vlákniny a u osob s citlivým trávicím systémem může občas mít projímavé účinky. Guarová guma je potravinová přísada 412.

Xanthanová guma je jemný krémově bílý prášek a používá se jako náhražka lepku, proto může chleba vykynout, a zlepšuje jeho strukturu. Xanthanová guma je potravinová přísada 415.

Intolerance na laktózu – sušené mléko můžete nahradit sušeným sójovým mlékem, ale výsledný chleba může mít hutnější strukturu. Můžete použít i sušené kokosové mléko jako náhražku, dodává chlebu příjemnou chuť.

Pečlivě dodržujte instrukce u každého receptu. Příprava bezlepkového chleba je odlišná od přípravy tradičního chleba. Při přípravě těchto receptů není možné použít přednastavený čas.

POZNÁMKA

- Těsto by mělo vypadat jako husté lité těsto. V případě nutnosti přidejte 1–2 lžice rýžové mouky nebo vody.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když vyjmete formu co nejdříve po dokončení pečení.

Způsob přípravy

1. Postupujte podle instrukcí u každého receptu.
2. Vložte formu do pekárny a zavřete víko.
3. Ovladačem SELECT vyberte program GLUTEN FREE.
4. Zvolte velikost bochníku 1 kg.
5. Nastavte stupeň opečení kůrky DARK, abyste dosáhli nejlepších výsledků.
6. Stiskněte tlačítko START | PAUSE pro spuštění pekárny.
7. Jakmile zazní zvukové upozornění, kdy automatický dávkovač přidává suroviny, otevřete víko, ale NEVYPÍNEJTE pekárnu; pomocí stěrky opatrně setřete stěny formy a míchejte těsto ve stejném směru, jakým se otáčí hák, až se suroviny řádně spojí – poté víko zavřete a nechte pekárnu dokončit program.
8. Po dokončení programu stiskněte tlačítko START | CANCEL, abyste přerušili funkci uchování v teple.
9. Pomocí kuchyňských rukavic vyjměte formu z pekárny. Nechte chleba ve formě odpočinout asi 5 minut, poté ho vyjměte z formy a nechte na kovovém roštu vychladnout.

Bezlepkový chleba
Bezlepkový chleba



Program	Gluten Free
Hák	Sklopný hnětací hák
Suroviny	1 kg
Teplá voda	520 ml
Olej	80 ml
Vejece	3 velká
Bílý vinný ocet	1 lžička
Bílá rýžová mouka	300 g
Hnědá rýžová mouka	150 g
Cizrnová nebo sójová mouka	70 g
Kořenový škrob – Arrowroot	150 g
Náhražka lepku	1 lžice
Xanthanová guma	2 lžičky
Bílý cukr	3 lžičky
Sůl	1½ lžičky
Droždí: aktivní sušené	3 lžičky

Způsob přípravy

1. Vložte první 4 suroviny do formy v pořadí v receptu.
2. Ve velké míse dobře smíchejte zbývající suroviny a přendejte do formy – otřete případné nečistoty z vnější části formy.
3. Vložte formu na chléb do pekárny a zavřete víko.
4. Jakmile zazní zvukové upozornění, kdy automatický dávkovač přidává suroviny, otevřete víko, ale NEVYPÍNEJTE pekárnu; pomocí stěrky opatrně setřete stěny formy a míchejte těsto ve stejném směru, jakým se otáčí hák, až se suroviny řádně spojí – poté víko zavřete a nechte pekárnu dokončit program.
5. Nechte chleba ve formě odpočinout asi 5 minut, poté ho vyjměte z formy a nechte na kovovém roštu vychladnout.

Poznámka:

- Těsto by mělo vypadat jako husté lité těsto. V případě nutnosti přidejte 1–2 lžice rýžové mouky nebo vody.
- Náhražku lepku zakoupíte v potravinách se zdravou výživou nebo na internetu.

Bezlepkový chleba
Chleba se semínky



Program	Gluten Free
Hák	Sklopný hnětací hák
Suroviny	1 kg
Voda	530 ml
Olej	80 ml
Vejece	3
Bílý vinný ocet	1 lžička
Bílá rýžová mouka	300 g
Hnědá rýžová mouka	150 g
Cizrnová nebo sójová mouka	70 g
Kořenový škrob – Arrowroot	150 g
Náhražka lepku	1 lžice
Xanthanová guma	2 lžičky
Bílý cukr	3 lžičky
Sůl	1½ lžičky
Lněná semínka	2 lžice
Quinoa semínka	2 lžice
Chia semínka	2 lžice
Droždí: aktivní sušené	3 lžičky

Způsob přípravy

1. Vložte první 4 suroviny do formy v pořadí v receptu.
2. Ve velké míse dobře smíchejte zbývající suroviny a přendejte do formy – otřete případné nečistoty z vnější části formy.
3. Vložte formu na chléb do pekárny a zavřete víko.
4. Jakmile zazní zvukové upozornění, kdy automatický dávkovač přidává suroviny, otevřete víko, ale NEVYPÍNEJTE pekárnu; pomocí stěrky opatrně setřete stěny formy a míchejte těsto ve stejném směru, jakým se otáčí hák, až se suroviny řádně spojí – poté víko zavřete a nechte pekárnu dokončit program.
5. Nechte chleba ve formě odpočinout asi 5 minut, poté ho vyjměte z formy a nechte na kovovém roštu vychladnout.

Poznámka:

- Těsto by mělo vypadat jako husté lité těsto. V případě nutnosti přidejte 1–2 lžice rýžové mouky nebo vody.
- Náhražku lepku zakoupíte v potravinách se zdravou výživou nebo na internetu.

Bezlepkový chleba

Čokoládový chleba s višněmi



Program
Hák

Gluten Free
Sklopný hnětací hák

Suroviny	1 kg
Teplá voda	400 ml
Olej	3 lžíce
Večce	3
Bílý vinný ocet	1 lžička
Bílá rýžová mouka	375 g
Hnědá rýžová mouka	150 g
Xanthanová guma	1 lžice
Kakao	30 g
Jemný hnědý cukr	100 g
Sójové mléko nebo nízkotučné sušené mléko	25 g
Sůl	1 lžička
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky
Hořká čokoláda (nasekaná)	100 g
Višně (okapané)	100 g

Způsob přípravy

1. Vložte první 4 suroviny do formy v pořadí v receptu.
2. Ve velké míse dobře smíchejte zbývající suroviny a přendejte do formy – otřete případné nečistoty z vnější části formy.
3. Vložte formu na chléb do pekárný a zavřete víko.
4. Jakmile zazní zvukové upozornění, kdy automatický dávkovač přidává suroviny, otevřete víko, ale NEVYPÍNEJTE pekárný; pomocí stěrky opatrně setřete stěny formy a míchejte těsto ve stejném směru, jakým se otáčí hák, až se suroviny řádně spojí – poté víko zavřete a nechte pekárný dokončit program.
5. Nechte chleba ve formě odpočinout asi 5 minut, poté ho vyjměte z formy a nechte na kovovém roštu vychladnout.

Poznámka:

- Těsto by mělo vypadat jako husté lité těsto. V případě nutnosti přidejte 1–2 lžíce rýžové mouky nebo vody.

Bezlepkový chleba

Ovocný chlebiček



Program
Hák

Gluten Free
Sklopný hnětací hák

Suroviny	1 kg
Teplá voda	360 ml
Olej	3 lžíce
Večce	2
Bílý vinný ocet	1 lžička
Bílá rýžová mouka	360 g
Kořenový škrob – Arrowroot	80 g
Bílý cukr	3 lžičky
Hnědý cukr	2 lžice
Xanthanová guma	3 lžičky
Sůl	1 lžička
Droždí: aktivní sušené	2 lžičky
Sultánky	40 g
Čerstvé datle (bez pecek, nasekané)	40 g
Sušené brusinky	50 g

Způsob přípravy

1. Vložte první 4 suroviny do formy v pořadí v receptu.
2. Ve velké míse dobře smíchejte zbývající suroviny a přendejte do formy – otřete případné nečistoty z vnější části formy.
3. Vložte formu na chléb do pekárný a zavřete víko.
4. Jakmile zazní zvukové upozornění, kdy automatický dávkovač přidává suroviny, otevřete víko, ale NEVYPÍNEJTE pekárný; pomocí stěrky opatrně setřete stěny formy a míchejte těsto ve stejném směru, jakým se otáčí hák, až se suroviny řádně spojí – poté víko zavřete a nechte pekárný dokončit program.
5. Nechte chleba ve formě odpočinout asi 5 minut, poté ho vyjměte z formy a nechte na kovovém roštu vychladnout.

Poznámka:

- Těsto by mělo vypadat jako husté lité těsto. V případě nutnosti přidejte 1–2 lžíce rýžové mouky nebo vody.

Chleba bez droždí

Obecné informace

Chleba bez droždí je jednoduchý chleba, který se připravuje pomocí kypřicího prášku do pečiva jako hlavní kypřidlo (nemusí mít stejný účinek jako droždí). Následující recepty představují základní typy tohoto specifického druhu chleba, který má hutnější střídku a nenakyne jako chleba z droždí.

U těchto receptů se nepoužívá přednastavený čas, protože kypřidlo, používané namísto droždí, by se mohlo předčasně aktivovat a zabránit kynutí těsta.

Všechny suroviny musí mít pokojovou teplotu. Přidávejte suroviny v pořadí uvedeném v receptu.

Způsob přípravy

1. Do formy vložte tekutiny.
2. Smíchejte sypké suroviny a přidejte do formy. Otřete případné rozlité nebo rozsypané suroviny z vnějšího povrchu formy. Vložte formu do pekárně.
3. Stiskněte ovladač SELECT a vyberte program YEAST FREE.
4. Stiskněte tlačítko START | PAUSE pro spuštění pekárně.
5. Když je pekárna v provozu, pomocí plastové stěrky setřete suroviny ze stěn, rohů a dna formy. Jakmile jsou suroviny dobře promíchány, zavřete víko a nechte pekárně dokončit program.
6. Na konci přípravy stiskněte tlačítko STOP.
7. Opatrně vyjměte formu z pekárně a chleba z formy. Nechte ho vychladnout na kovové mřížce.

Chleba bez droždí

Damper (tradiční australský chleba)

Program Yeast Free
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny

Olej	2 lžíce
Voda	390 ml
Chlebová mouka	600 g
Sušené mléko	2 lžíce
Sůl	1 lžička
Cukr	1 lžíce
Kypřicí prášek	6 lžiček



Campfire damper (tradiční australský chleba)

Program Yeast Free
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny

Olej	1 lžíce
Voda	350 ml
Směs bílé chlebové mouky	600 g
Kypřicí prášek	1½ lžíce

Chleba bez droždí

Sýrový chleba s podmáslím

Program Yeast Free
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny

Máslo (rozpuštěné)	1 lžíce
Vejsce	1
Podmáslí	500 ml
Chlebová mouka	600 g
Sůl	½ lžičky
Hrubá hořčice	1 lžíce
Jedlá soda	1 lžička
Kypřicí prášek	2 lžičky
Přidejte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy.	
Čedar (nastrouhaný)	65 g



Polentový chleba s červenou paprikou

Program Yeast Free
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny

Olivový olej	2 lžíce
Vejsce	2
Voda	250 ml
Mouka s kypřicím práškem	375 g
Cukr	2 lžíce
Polenta	170 g
Přidejte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy.	
Červená paprika (nasekaná na malé kousky)	55 g

Chleby bez droždí

Citronový chleba s rozinkami

Program Yeast Free
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny

Olivový olej	3 lžíce
Vejsce	3
Podmáslí	400 ml
Chlebová mouka	525 g
Cukr	250 g
Citronová kůra (nastrouhaná)	1 lžíce
Jedlá soda	2½ lžičky
Přidejte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy.	
Rozinky	75 g



Kmínový chleba s datlemi

Program Yeast Free
Hák Sklopný hnětací hák

Suroviny

Máslo (rozpuštěné)	60 g
Mléko	360 ml
Mouka s kypřicím práškem	525 g
Cukr	185 g
Sůl	1½ lžičky
Celý kmín	2 lžičky
Jedlá soda	½ lžičky
Přidejte do automatického dávkovače na sušené ovoce a ořechy.	
Čerstvé datle (bez pecek, nasekané)	80 g

Džemy a polevy

Obecné informace

Pokud máte rádi chuť čerstvě upečeného chleba, zamilujete si i chuť domácího džemu díky Sage Custom Loaf Pro.

Jak dosáhnout nejlepších výsledků

- Vždy používejte přesné množství cukru, ovoce a pektinu. Nesnižujte množství cukru ani nepoužívejte náhražky.
- Používejte pouze čerstvé a zralé ovoce, abyste dosáhli nejlepší chuti a množství přírodního pektinu.
- Odstraňte stopky, semínka nebo pecky z ovoce před jeho nakrájením.
- Ovoce můžete zpracovat i pomocí mixéru s funkcí PULSE.
- Nedělejte z ovoce kaši. Džem by měl obsahovat malé kousky ovoce.
- Recepty by neměly přesáhnout množství 4 šálků. Po nakrájení ovoce zvažte.
- Konzistence, chuť, aroma a barva vychladlého džemu se mohou lišit od džemů zakoupených v obchodě. Přírodní pektin, zralost ovoce, obsah šťávy apod. ovlivňují výsledný produkt.
- Pokud je džem hustý již před dokončením celkové doby přípravy, je to z důvodu přírodního obsahu pektinu u některého druhu ovoce, a není tedy nutné jej déle vařit. Stiskněte proto tlačítko STOP a naplňte ho do sklenic.
- Pektin je přírodní látka obsažená v ovoci, která po zahřátí produkuje gel. Množství pektinu k přípravě džemu se liší v závislosti na zralosti zpracovávaného ovoce. Zralejší ovoce obsahuje více přírodního pektinu a džem bude rychleji hotový.
- U receptů na džemy není možné použít přednastavený čas.

Způsob přípravy

1. Do formy vložte pevný hnětací hák a suroviny.
2. Otřete případné rozlité nebo rozsypané suroviny z vnějšího povrchu formy.
3. Vložte formu do pekárný a zavřete víko. Při přípravě džemu nepoužívejte sklopený hnětací hák.
4. Stiskněte ovladač SELECT a vyberte program JAM.
5. Stiskněte tlačítko START | PAUSE pro spuštění pekárný. Pekařna spustí proces předehřátí (na LCD displeji se zobrazí PREHEAT) po dobu 15 minut; během této doby se hák nebude pohybovat. Po uplynutí doby předehřátí se bude džem zahřívát a míchat asi 50 minut (na LCD displeji se zobrazí BAKE). Celková doba přípravy trvá 1 hodinu a 5 minut. Jakmile bude proces dokončen, zazní zvukové upozornění.
6. Stiskněte tlačítko STOP. Pomocí kuchyňských rukavic vyjměte formu.
7. Horký džem nalijte do vymytých, suchých a teplých sklenic; ponechte asi 1,25 cm volný prostor od okraje sklenic. Víka sklenic ihned zavřete. Džem ztuhne při chladnutí a během skladování.

Příprava sklenic na džem

Omyjte sklenice a víčka v horké vodě s kuchyňským přípravkem na mytí nádobí. Dobře opláchněte horkou vodou. Vložte sklenice a víčka do velkého hrnce a zalijte vodou. Přiveďte k varu a vařte asi 5 minut. Stáhněte z tepla. Opatrně přendejte sklenice i víčka na pečicí plech. Vložte do předehřáté trouby na 100 °C na 15–20 minut, nebo dokud nebudou zcela suché. Pomocí kuchyňských rukavic vyjměte plech z trouby a sklenice hned naplňte horkým džemem.

Je důležité, abyste vážili suroviny přesně, jinak se mohou převařit a čištění může být náročnější.

Džem

Jahodový džem s anýzem

Program	Jam
Hák	Pevný hnětací hák

Suroviny

Jahody	500 g
Anýz (rozdrčený)	½–¾ lžičky
Bílý cukr	225 g
Pektin	Řiďte se instrukcemi na balení.



Mangový džem s vanilkou

Program	Jam
Hák	Pevný hnětací hák

Suroviny

Čerstvé mango (dužina)	500 g (asi z 2 velkých kusů)
Vanilkový lusk (bez semínek)	1
Bílý cukr	225 g
Pektin	Řiďte se instrukcemi na balení.

Džem

Džem z fíků a limetky

Program	Jam
Hák	Pevný hnětací hák

Suroviny

Čerstvé fíky	500 g
Limetka (kůra a šťáva)	1
Bílý cukr	225 g
Pektin	Řiďte se instrukcemi na balení.

Pomerančová marmeláda

Program	Jam
Hák	Pevný hnětací hák

Suroviny

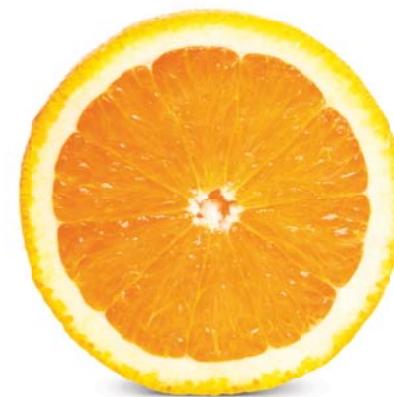
Pomeranče, druh Seville (nakrájené na tenké plátky)	2 středně velké (500 g)
Bílý cukr	225 g
Pektin	Řiďte se instrukcemi na balení.

Vlastní džem

Program	Jam
Hák	Pevný hnětací hák
Odložený start	Ne

Suroviny

Ovoce (nakrájené)	500 g
Cukr	365 g
Pektin	Řiďte se instrukcemi na balení.



Poleva

Čokoládová poleva

Suroviny

Máslo (rozpuštěné)	2 lžíce
Moučkový cukr (prosátý)	90 g
Kakao (prosáté)	1 lžíce
Vanilková esence	1½ lžičky
Mléko	2 lžíce

Želatinová poleva

Suroviny

Voda	3 lžíce
Cukr	1½ lžíce
Želatina	3 lžičky

Způsob přípravy

1. Vložte suroviny do malého hrnce, na mírném nastavení zahřívajte, dokud se cukr a želatina nerozpustí. Potřete ještě horký chleba.



Poleva

Citrusová poleva

Suroviny

Moučkový cukr (prosátý)	70 g
Nastrouhaná citronová kůra	1 lžička
Nastrouhaná pomerančová kůra	1 lžička
Citronová nebo pomerančová kůra	2 lžíce

Vaječná poleva se semínky

Suroviny

Vejsce (zlehka rozšlehané)	1
Voda	2–3 lžíce

Semínka (mák, lněná semínka, slunečnicová semínka apod.)

Způsob přípravy

1. Smíchejte vejce a vodu do hladké směsi. Nešlehejte. V případě potřeby přecedte přes jemné sítko.
2. Přerušte chod pekárný asi 15 minut před dokončením cyklu pečení stisknutím tlačítka START | STOP. Otevřete víko a chleba potřete polevou a posypte semínky.
3. Zavřete víko a stiskněte znovu tlačítko START | STOP, nechte pekárnou dokončit program.





Poleva

Poleva na Hot Cross Buns

Suroviny

<i>Moučkový cukr (prosátý)</i>	65 g
<i>Nové koření</i>	½ lžičky
<i>Mletá skořice</i>	¼ lžičky
<i>Voda</i>	2 lžice

Vanilková poleva

Suroviny

<i>Moučkový cukr (prosátý)</i>	65 g
<i>Vanilková esence</i>	½ lžičky
<i>Mléko</i>	2 lžice

Způsob přípravy

1. V malé misce smíchejte všechny suroviny, až bude směs hladká a hustá.
2. Jakmile je proces pečení dokončen, stiskněte tlačítko STOP. Vyjměte chleba z formy pekárny Custom Loaf Pro, položte ho na kovovou mřížku, potřete polevou a nechte vychladnout.

Tabulka programů

Program: Basic

VELIKOST/ KŮRKA	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLE
0,5 kg Light	2 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	30 min	140	2:49	1 h
0,5 kg Medium	2 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	40 min	140	2:59	1 h
0,5 kg Dark	2 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	50 min	142	3:09	1 h
0,75 kg Light	3 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	35 min	140	2:55	1 h
0,75 kg Medium	3 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	45 min	140	3:05	1 h
0,75 kg Dark	3 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	55 min	142	3:15	1 h
1 kg Light	4 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	40 min	140	3:01	1 h
1 kg Medium	4 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	50 min	140	3:11	1 h
1 kg Dark	4 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	1 h	142	3:21	1 h
1,25 kg Light	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	50 min	140	3:10	1 h
1,25 kg Medium	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	1 h	140	3:20	1 h
1,25 kg Dark	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	1 h 10 min	142	3:30	1 h

Program: Basic Rapid

VELIKOST/ KŮRKA	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLE
0,5 kg Light	2 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	30 min	140	1:49	1 h
0,5 kg Medium	2 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	1:59	1 h
0,5 kg Dark	2 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	142	2:09	1 h
0,75 kg Light	3 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	35 min	140	1:55	1 h
0,75 kg Medium	3 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	45 min	140	2:05	1 h
0,75 kg Dark	3 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	55 min	142	2:15	1 h
1 kg Light	4 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	2:01	1 h
1 kg Medium	4 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	140	2:11	1 h
1 kg Dark	4 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 h	142	2:21	1 h
1,25 kg Light	5 min	20 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	140	2:10	1 h
1,25 kg Medium	5 min	20 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 h	140	2:20	1 h
1,25 kg Dark	5 min	20 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 h 10 min	142	2:30	1 h

Program: Crusty Loaf

VELIKOST/ KŮRKA	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLE
0,5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 h	50 min	145	3:25	1 h
0,75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 h	55 min	145	3:30	1 h
1,0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 h	52 min	145	3:27	1 h
1,25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 h	1 h 5 min	145	3:40	1 h

Tento program neumožňuje úpravu stupně opečení kůrky ani zrychlení doby přípravy.

Program: Sweet

VELIKOST/ KŮRKA	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLE
0,5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 h	123	3:20	1 h
0,75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 h 2 min	123	3:22	1 h
1,0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 h 5 min	123	3:25	1 h
1,25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 h 10 min	123	3:30	1 h

Tento program neumožňuje úpravu stupně opečení kůrky ani zrychlení doby přípravy.

Program: Whole Wheat

VELIKOST/ KŮRKA	TEPLOTA PŘEDEHŘÁTÍ (°C)	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLE
0,5 kg Light	16	2 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	35 min	140	3:24	1 h
0,5 kg Medium	16	2 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	40 min	140	3:29	1 h
0,5 kg Dark	16	2 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	48 min	142	3:37	1 h
0,75 kg Light	16	3 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	37 min	140	3:27	1 h
0,75 kg Medium	16	3 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	42 min	140	3:32	1 h
0,75 kg Dark	16	3 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	50 min	142	3:40	1 h
1 kg Light	16	4 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	53 min	142	3:44	1 h
1 kg Medium	16	4 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	45 min	140	3:36	1 h
1 kg Dark	16	4 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	40 min	140	3:31	1 h
1,25 kg Light	16	5 min	15 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	1 h 3 min	142	3:53	1 h
1,25 kg Medium	16	5 min	15 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	55 min	140	3:45	1 h
1,25 kg Dark	16	5 min	15 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	50 min	140	3:40	1 h

Program: Whole Wheat Rapid

VELIKOST/ KÚRKA	TEPLOTA PŘEDEHRÁTÍ (°C)	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	PŘELOŽENÍ	2. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLĚ
0,5 kg Light	16	2 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	35 min	140	2:09	1 h
0,5 kg Medium	16	2 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	2:14	1 h
0,5 kg Dark	16	2 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	48 min	142	2:22	1 h
0,75 kg Light	16	3 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	37 min	140	2:12	1 h
0,75 kg Medium	16	3 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	42 min	140	2:17	1 h
0,75 kg Dark	16	3 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	142	2:25	1 h
1 kg Light	16	4 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	2:16	1 h
1 kg Medium	16	4 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	45 min	140	2:21	1 h
1 kg Dark	16	4 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	53 min	142	2:29	1 h
1,25 kg Light	16	5 min	15 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	140	2:25	1 h
1,25 kg Medium	16	5 min	15 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	55 min	140	2:30	1 h
1,25 kg Dark	16	5 min	15 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 h 3 min	142	2:38	1 h

Program: Dough

TYP	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	KYNUTÍ	CELKOVÁ DOBA
Dough	5 min	25 min	32	60 min	1 h 30 min
Pizza dough	5 min	15 min	32	60 min	50 min
Pasta dough	14 min				14 min

Všechny mají samostatnou kapitolu v receptech.

Program: Gluten Free

VELIKOST	1. HNĚTENÍ	2. HNĚTENÍ	TEPLOTA KYNUTÍ (°C)	1. KYNUTÍ	TVAROVÁNÍ	3. KYNUTÍ	PEČENÍ	TEPLOTA PEČENÍ (°C)	CELKOVÁ DOBA (HOD:MIN)	UCHOVÁNÍ V TEPLĚ
1 kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	45 min	135	2:45	1 h
1 kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	50 min	135	2:50	1 h
1 kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	55 min	137	2:55	1 h
1,25 kg Light	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	50 min	135	2:50	1 h
1,25 kg Medium	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	55 min	135	2:55	1 h
1,25 kg Dark	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	1 h	137	3:00	1 h

www.sageappliances.cz

www.sagecz.cz

Zákaznická podpora:

info@sagecz.cz

The logo for Sage, featuring the word "Sage" in a bold, dark purple, sans-serif font. The letter 'S' is particularly large and stylized, with a thick stroke and a slight curve at the bottom.

Sage registrovaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. © Copyright BRG Appliances 2016.