

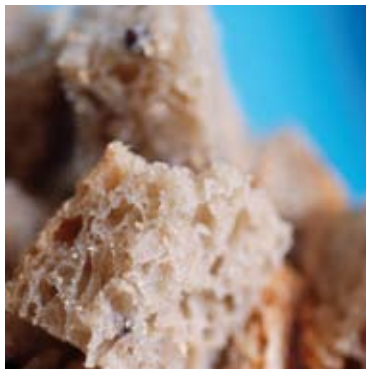
*Od chleba
k bagetě*

Moulinex



Od chleba

k bagetě



Od chleba k bagetě

Fotografie: Valentin Duval

Romain Pages Éditions

Obsah

Úvod	5
Jak používat domácí pekárnu <i>Home Bread Baguette</i>	8
Výroba baget	10
Recepty	14
Odstraňování závad	90

Fotografie patří k prvnímu receptu na levé straně.

Použité zkratky měrných jednotek:

g: gram; ml: mililitr.

Úvod

Nejprve si pozorně přečtete těchto několik stránek, neboť obsahují informace důležité pro následující recepty.

Chcete-li úspěšně vyrobit chléb, je kvalita a čerstvost použitých ingrediencí zásadní, stejně tak jako přesnost odměřování. Níže jsou podány informace o různých ingrediencích a jejich charakteristika.

Mouka: pšeničná mouka je dělena do tříd podle množství otrub, které obsahuje, a obsahu popela. (Obsah popela je minerální obsah, který zůstane po spálení po dobu 2 hodin v peci při 900 °C.) Ve Francii, Německu, České republice a Slovenské republice jakostní číslo odpovídá mouce s vyšším či nižším obsahem otrub, vlákniny, vitamínů, minerálů a stopových prvků. Zjednodušeně řečeno, čím větší číslo, tím byla ze zrna použita větší část ke mletí a mouka obsahuje více minerálů a vlákniny. Ve Velké Británii a USA je dělena podle extrakčního podílu, t.j. podle množství zrna, které je odstraněno během mletí.

- Měkká bílá mouka: (75% extrakční podíl)
 - Tvrdá bílá mouka: speciálně pro pečení chleba (rovněž 75% extrakční podíl, ale vyrobená ze zrna s vyšším proteinovým obsahem než měkká mouka)
 - Tmavá mouka (85% extrakční podíl)
 - Celozrnná mouka (100% extrakční podíl – během mletí není nic odstraněno)
- (Poznámka: žitná mouka je klasifikována stejným způsobem.)

Při použití většího množství mouky s vysokým obsahem otrub získáme méně nadýchaný bochník. Také potřebné množství vody závisí na typu mouky. Sledujte konzistenci těsta, po zformování do bochánku musí být hladké a elastické a nesmí se lepit k pečicí nádobě.

Mouka může být rozdělena do dvou skupin: ta, co je vhodná k pečení chleba a ta, co vhodná není. Mouka vhodná pro pečení chleba má vysoký obsah lepku, který pomáhá chlebu vykynout. Jedná se zvláště o pšeničnou mouku, špaldovou mouku a kamutovou mouku. Typy mouky méně vhodné pro pečení chleba (žitná, kukuřičná, pohanková, kaštanová...) by měly být použity jen jako přírůstek k jinému typu mouky v podílu 10 až 50%, v závislosti na dané mouce (některé mají velmi výraznou chuť a měly by tedy být používány s mírou). To, co mouku činí vhodnou pro pečení chleba, silně závisí na typu a původu mouky. Je to výrobní tajemství výrobní značky dané mouky!

V obchodech můžete nalézt mouku a kvasnicové výrobky, které jsou určeny speciálně pro pečení chleba, například speciální tvrdou chlebovou mouku od Francine. Francine využívá své široké zkušenosti na poli mletí proto, aby pečlivě vybrala nejlepší druh zrna ve Francii vhodný pro pečení chleba. Francine nabídka chlebové mouky je pro to zárukou dobře vykynutého chleba s lahodnou chutí a umožní vám obměňovat chléb podle vaší chuti (speciální farmářská chlebová mouka, speciální více-zrnná mouka, žitná mouka atd.). Rovněž vyrábí droždí, speciální pro pečení chleba.

Droždí na pečení (*saccharomyces cerevisiae*): je živý produkt, zásadní důležitosti při pečení chleba, který dodává schopnost nakynout a chuť, kterou dobře znáte a máte rádi!

Droždí na pečení bývá v různých formách: čerstvé v malých kostkách, nebo instantní (sušené).

Droždí je k dostání v supermarketech (pekařství nebo oddělení čerstvých výrobků), ale můžete také koupit droždí od vašeho místního pekaře.

Ať již čerstvé nebo v sušené formě, droždí by mělo být přidáváno přímo do pečicí nádoby vaší domácí pekárny společně s ostatními ingrediencemi. Čerstvé droždí nezapomeňte rozmělnit v prstech tak, aby se snáze rozpustilo. Zvolte teplotu blízkou 37 °C, při nižší dobře nevykysne, při vyšší ztratí kvasnou sílu. Dodržujte stanovená množství a nezapomeňte je znásobit, použijete-li čerstvé droždí (viz tabulka ekvivalentů níže).

Prášek do pečiva: lze použít pouze pro pečení koláčů a není vhodný pro pečení chleba. Samo-kynoucí mouka je náhradou za prášek na pečení.

Ekvivalenty množství/váhy sušeného a čerstvého droždí

Sušené droždí Saf Instant (ve lžičkách)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Čerstvé droždí Noli (g)	10	15	21	25	30	35	42	45	50

DŮLEŽITÉ: Čerstvé droždí nikdy nesmí přijít do přímého kontaktu se solí!!!

Tekutiny: veškeré použité tekutiny by měly být pokojové teploty či trochu vlažné (ale ne teplejší než 38 °C), aby byla zajištěna správná reakce s droždím. Můžete použít vodu, mléko nebo ovocné a zeleninové džusy.

Sůl: je zásadní při pečení chleba. Zvyšuje chutnost a umožňuje těstu kynout. Je třeba ji odměřovat opatrně, neboť příliš málo soli může způsobit, že těsto příliš vykysne a poté při pečení poklesne, zatímco příliš mnoho

soli zpomaluje kvasný proces. Používejte jemně mletou sůl (hrubozrnná sůl může poškrábat pečící nádobu vašeho přístroje) a raději sůl nerafinovanou. NB, sůl a droždí by neměly být v kontaktu předtím, než stroj začne proces zadělávání.

Cukr: také napomáhá kvasnému procesu, nasycuje droždí a dodává chlebu zlatavou kůrku. Pokud používáte čerstvé droždí, je dobré dávat cukr přímo k němu. Podobně jako sůl musí být přesně odměřován. Můžete použít bílý pískový cukr, surový třtinový cukr, hnědý cukr, med, melasu a dokonce i javorový sirup.

Ostatní ingredience:

Tuky: tuky dodávají jemnější, chutnější chléb a zvyšují jeho dobu trvanlivosti. Mohou být užity všechny druhy tuků, nejlepší chuť však zajistí máslo a olivový olej. Použijete-li máslo, nakrájejte ho na malé kousky tak, aby se snadněji smíchalo s těstem.

Mléko a mléčné výrobky: použití mléka nebo mléčných výrobků přidává chlebu nutriční hodnotu a samozřejmě také mění chuť a strukturu. Jsou to také emulgátory zajišťující pěkný vzhled střídky. Můžete použít čerstvé výrobky nebo přidat trochu mléka v prášku.

Vejce: obohacují těsto, vylepšují barvu chleba a dodávají mu jemnější strukturu. Používají se při výrobě briošek a brioškového chleba. Pozměňují chuť a strukturu chleba a pomáhají mu vykynout

Dochucovadla a volitelné přísady: koření, semínka, ovoce, sušená nebo čerstvá zelenina, kousky slaniny nebo olivy mohou být přidány do chleba. Vyjma práškového koření, které lze přidat na začátku s moukou, musí být tyto ingredience do pečící nádoby dávány až po zaslechnutí pípnutí tak, aby nedošlo k jejich poškození během procesu zadělávání a byly do těsta pouze zamíchány. Závěrem, tyto ingredience by měly být přidávány pouze v malém množství, v opačném případě by těsto nemuselo správně vykynout.

Vaše domácí pekárna zajistí všechna stadia výroby chleba, od jeho kynutí po pečení. Vše, co musíte udělat, je vyjmout jej a nechat jej před jídlem na stojánku vychladnout.

Jste-li začátečník, doporučujeme vám nejprve zkusit jednoduchý recept, dokud jej perfektně nezvládnete. Dělejte si poznámky o všech změnách, které učiníte v původním receptu, a ponechte si je pro pozdější nahlédnutí.

Jak používat vaši domácí pekárnu *Home Bread Baguette*

Home Bread Baguette, nová domácí pekárna vám pomůže spokojeně nasytit celou rodinu výbornými originálními typy chlebů a také křupavých zlatavých baget.

Doplňky:

Vaše domácí pekárna *Home Bread Baguette* je dodávána s nezbytnými doplňky:

- Pečicí nádobou se dvěma hnětacími břity, v níž můžete vyrábět různé druhy bochníků až do 1,5 kg.
- Skleněnou odměrku a lžici pro jednodušší přidávání ingrediencí, a kovový hák pro vyjmutí bochníků z pečicí nádoby a jemné odstranění břitů.
- Varnou nádobu vytvořenou ze dvou nepřilnavých talířů pro pečení čtyř baget, včetně tradičních pekařských pomůcek: grignette a štěteček.

Jak funguje:

Chcete-li péct chléb, vyberte si recept a připravte všechny potřebné ingredience.

Vezměte pečicí nádobu z domácí pekárny a svědomitě se držte uvedeného pořadí při přidávání jednotlivých ingrediencí proto, abyste zajistili dobrou kvalitu chleba. Zvažte všechny ingredience a zachovávejte určené množství.

Když jsou připraveny veškeré ingredience, umístěte pečicí nádobu do přístroje a vyberte v menu odpovídající program.

Vyberte váhu bochníku (750 g, 1 000 g nebo 1 500 g) a poté zabarvení, které požadujete: světle hnědý, hnědý, velmi hnědý.

Poté, co tak učiníte, zbývá jen spustit program a pečení začne.

Display vám ukáže čas pečení a jakmile zaslechnete pípnutí, bochník je připraven k vyjmutí z nádoby.

Pomocí kovového háku odstraňte z bochníku břity a užijte si chuť čerstvého, domácího chleba.

Vaše domácí pekárna se postará o všechna stádia výroby chleba stejně jako profesionální pekař. Jednotlivá stádia následují po sobě, zadělávání, kynutí, pečení, včetně uchování teplého chleba.

Různé funkce:

Odložený start: vaše domácí pekárna je vybavena funkcí odloženého spuštění. Takto můžete naprogramovat pečení vašeho chleba předem a vybrat si čas, kdy má být hotový.

Udržování tepla: na konci doby pečení se automaticky spouští funkce udržování tepla, bochník si tak uchová všechnu svou chuť.

Programy:

Programy vaší domácí pekárny jsou velmi různé a umožní vám vyrábět bagety, pikantní chleby a ovocné chleby, ale také koláče a zavařeniny. Nechte svou fantasii plynout a užijte si nové zkušenosti i jídla.

Vítejte do klubu Paneo, klubu milovníků chleba!



Pekaři-experti v PANEO, všude po celém světě, jsou zde k dispozici všem, pekařům, začátečníkům či zkušeným, kteří si rádi vyrábí svůj vlastní chléb, briošky a jiné speciality.

Pekaři v PANEO vložili všechnu svou odbornou znalost do této domácí pekárny, která vám umožní přichystat všechny tyto úžasné recepty co nejjednodušší: skutečné mini-bagety, tradiční bochníky, které udělají dojem na vaše přátele, a ty nejlahodnější briošky a ovocné chleby.

Aby vám pomohli, vytvořili Klub-Paneo, jehož webové stránky www.club-paneo.com jsou hlavním centrem pro amatérské pekaře po celém světě.

Naleznete zde fotografie, řemeslné finty a tipy, ukázky a více než 50 receptů, všechny velmi lahodné a velmi snadné vytvořit.

Mezi tajemstvími, která odkryjí pekaři v PANEO, je však jedno zásadní: jak vybrat droždí! Zda droždí bude čerstvé nebo sušené, výběr a jeho použití, určí úspěch vašich receptů.

Pekaři Paneo pro vás v každé zemi vybrali ty nejlepší drožďové produkty: Saf-Moment v Rusku, Yuva v Turecku, Lievital v Itálii, l'hirondelle a Francine ve Francii, Saf-Instant (sušené droždí „s modrým ptákem“), Noli v České republice a Vivo na Slovensku. Vyhledejte je na stránkách: www.club-paneo.com.

S veškerou touto pomocí a radami, jsme si jisti, že také vy se brzy stanete skutečným PANEO pekařem!

Jak vyrobit bagety

Nyní můžete mít lahodné francouzské bagety u sebe doma! Staňte se skutečným pekařem a ohromte svoji rodinu a přátele lahodnými, křupavými, originálními bagetami.

Představujeme předpis na běžnou bagetu, zároveň s radami a tipy, jak dát svému chlebu jedinečnost, stejně jako několik lahodných receptů vytvořených Paneo pekaři pro usměrnění vaší inspirace.

Na 4 mini-bagety po 100 g každá

Čas	2:20
Voda	170 ml
Sůl	1 lžička
Pšeničná mouka hladká	280 g
Čerstvé droždí NOLI	12 g



Příprava těsta: ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, droždí, mouka a sůl. Pečicí nádobku umístěte do přístroje. Zvolte bagetový program (9). Stiskněte “stop-start” tlačítko.



Tvarování baget:

1. Ruce si poprašte moukou, aby se těsto nelepilo, a jemně vyjměte těsto z pečicí nádoby.
2. Těsto vytvarujte do bochánku a rozdělte na čtyři přibližně stejné díly.
3. Vezměte jeden z těchto dílů, pomocí dlaně jej na pomoučené ploše zploštěte tak, abyste získali obdélný tvar.

1.



2.



3.



4. Přeložte obdélný tvar v polovině, stiskněte dolů a poté umístěte stranou se spojením vzhůru. Proces opakujte, dokud nevytvoříte dokonalý obdélník.
5. Poté těsto srolujte kolem svého palce a stiskněte spoj pomocí dlaně druhé ruky. Tento postup opakujte třikrát nebo čtyřikrát, abyste získali dobře vytvarovanou bagetu stejné délky jako pečicí nádoba.
6. Vyvážejte bagetu a celý postup opakujte pro zbývajících tři bagety.

4.



5.



6.



7. Pomocí vroubkovaného nože udělejte zářezy na vrchní straně.
8. Bagety potřete trochou vody, abyste získali krásně zlatavé bagety.
9. Umístěte je v pečicí nádobě do domácí pekárny a stiskněte tlačítko “stop-start” pro započetí pečicího procesu (55 minut).
10. Po zaslechnutí pípnutí, bagety vyjměte.

7.



8.



9.



Pekařské tipy

Pro výraznější chuť vašich baget nebo pro dodání jedinečnosti:

přidejte vámi vybrané ingredience během stádia zadělávání. Pípnutí oznámí, kdy lze přidat: sezamová semínka, zrnka či dokonce sýr, vlašské ořechy, lískové ořechy, olivy a kousky slaniny. Před přidáním k ostatním ingrediencím je jemně nakrájejte.

Na několika následujících stránkách naleznete recepty pro obměny tradiční bagety.

Dotek “Středomoří”: přidejte trochu olivového oleje do těsta (1 lžičku, podle chuti) a rovněž jím bagetu před pečením potřete!

Zdobení baget pro působivý výsledek: bagety připravte jako obvykle, navlhčete je a před nařiznutím vrchních částí obalte v semínkách podle vašeho výběru: mák, lněné semínko, slunečnicové nebo sezamové semínko.

Speciálního tvaru, který jste mohli vidět u vašeho místního pekaře, můžete také dosáhnout: je to docela jednoduché! Vezměte nůžky a nastříhnete vršky baget každé 2-3 cm (vytvoříte celkem hluboké řezy). Poté postupně vytahujte špičky střídavě doprava a doleva a formujte ouška.

Zdobení sladkých baget: opět pomocí nůžek můžete vyrobít na vrchní straně baget drobnější zářezy - poslední dotek dokonalosti pro vaše mléčné houstičky a briošky.



Film Jak připravit bagetu si můžete stáhnout z www.moulinex.com

Bagety s medem a ovesnými vločkami

Na 4 mini-bagetky po 100 g každá

Čas: 2:20

Ingredience

- Voda: 175 ml
- Sůl: 3/4 lžičky
- Med: 30 g
- Pšeničná mouka hladká: 210 g
- Žitná mouka: 40 g
- Čerstvé droždí Noli: 12 g
- Ovesné vločky: 25 g

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v tomto pořadí: voda, med a droždí.

Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobku umístěte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte "stop/start" tlačítko.

Když uslyšíte pípnutí, přístroj otevřete a vyjměte těsto. Rozdělte jej na 4 stejné části a vytvarujte bagety. Potřete je vodou a obalte v ovesných vločkách.

Bagety umístěte do speciální bagetové pečicí nádoby a několikrát je pomocí nůžek hluboce nařízněte. Vytáhněte špičky a vytvořte ouška. Pak opět stiskněte "stop/start" tlačítko.

Bageta plná vitality! Výborná k snídani, zajistí energii pro celý den.

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.





Bagety s otrubami

Na 4 mini-bagetky po 100 g každá

Čas: 2:20

Ingredience

- Voda: 175 ml
- Cukr: 1 lžička
- Sůl: 3/4 lžičky
- Máslo: 20 g
- Pšeničná mouka hladká: 150 g
- Celozrnná mouka: 100 g
- Otruby: 8 lžic
- Čerstvé droždí Noli: 12 g

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, máslo, cukr a droždí.

Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl. Vložte pečicí nádobu do přístroje. Vyberte program 9 a stiskněte "stop/start" tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí přístroj otevřete a vyjměte těsto.

Rozdělte na čtyři stejné části, vytvarujte je do baget a obalte v otrubách. Vložte je speciální bagetové pečicí nádoby a svrchu je podélně nařízněte. Opět stiskněte "stop-start"

Tato bageta má lehkou a lahodně jemnou chuť, vůně otrub jí dodává nádech venkova. Vhodná pro všechny příležitosti....

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEÓ.





Celozrnné pšeničné bagety

Na 4 mini-bagetky po 100 g každá

Čas: 2:20

Ingredience

- Voda: 200 ml
- Sůl: 3/4 lžičky
- Cukr: 1 lžička
- Pšeničná mouka hladká: 165 g
- Žitná mouka: 40 g
- Celozrnná mouka: 40 g
- Čerstvé droždí Noli: 12 g
- Lněná semínka: 1/2 lžíce
- Sezamová semínka: 1/2 lžíce
- Maková semínka: 1/2 lžíce
- Slunečnicová semínka: 1/2 lžíce
- Semínka prosa: 1/2 lžíce

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, cukr a droždí. Poté přidejte všechny tři druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl. Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte "stop/start" tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí otevřete přístroj a vyjměte těsto. Rozdělte je na čtyři stejné části, vytvarujte do baget a obalte ve směsi semínek. Vložte je do speciální bagetové pečicí nádoby a svrchu je podélně nařízněte. Opět stiskněte "stop-start".

Chutně vypadající, vyvážená směs cereálií. Vhodné jako svačinka, rovněž vám zachutná s máslem a džemem!

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.





Bagety se švestkami a vlašskými ořechy

Na 4 mini-bagetky po 100 g
každá Čas: 2:20

Ingredience

- Voda: 160 ml
- Cukr: 1 lžíce
- Sůl: 3/4 lžička
- Kukuřičná mouka: 25 g
- Pšeničná mouka hladká: 220 g
- Žitná mouka: 25 g
- Čerstvé droždí Noli: 12 g
- Švestky: 45 g (12ks)
- Vlašské ořechy: 45 g

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, cukr a droždí. Poté přidejte dva druhy mouky (pšeničnou a žitnou), udělejte důlek a do něj zahrňte sůl. Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte “stop/start” tlačítko.

Při prvním pípnutí přidejte do těsta vlašské ořechy.

Při druhém pípnutí otevřete přístroj a vyjměte těsto.

Rozdělte jej na čtyři stejné části a vytvarujte do baget. Poté je obalte v kukuřičné mouce.

Houstičky vložte do speciální bagetové pečicí nádoby a na vrchu baget udělejte několik hlubších zářezů. Do každého z nich dejte tři švestky. Poté opět stiskněte “stop/start”

Perfektní podzimní recept s ovocně-dřevitým tónem... určeno ke konzumaci samostatně nebo se silně aromatickými sýry.

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.





Farmářské bagety

Na 4 mini-bagetky po 100 g každá

Čas: 2:20

Ingredience

- Voda: 190 ml
- Cukr: 1 lžička
- Sůl: 3/4 lžička
- Pšeničná mouka hladká: 210 g
- Žitná mouka: 40 g
- Čerstvé droždí Noli: 12g



Tipy a recepty od
pekařských expertů
PANEO.

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování. Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, cukr a droždí. Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl. Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte “stop/start” tlačítko.

Jen špetka žitné mouky postačí, aby tradiční bagetě dodala venkovský tón.

Farmářský bochník

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:39

Ingredience

- Voda: 405 ml
- Sůl: 2 lžičky
- Cukr: 1 lžice
- Pšeničná mouka hladká: 560 g
- Celozrnná mouka: 130 g
- Čerstvé droždí Noli: 21g

Volitelné: Vyberte jednu z následujících ingrediencí:

- Vlašské ořechy: 150 g
- Lískové ořechy: 150 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, cukr a droždí.

Poté přidejte obě mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí přidejte, podle přání, vlašské nebo lískové ořechy.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chleba.

Má jemně nakyslou příchut a svou barvu bere z vrchního obalu zrna. Metoda kynutí způsobuje, že pečivo lze déle uchovávat bez toho, aby ztvrdlo. To je důvodem, proč jej oceníme zvláště na venkově.



Vídeňské bagetky s hnědým cukrem

Na 4 mini-bagetky po 100 g
každá

Čas: 2:20

Ingredience

- Voda: 110 ml
- Hnědý cukr: 65 g
- Máslo: 35 g
- Žloutek: 1 + 1 na potřetí
- Sůl: 3/4 lžička
- Pšeničná mouka hladká: 250 g
- Čerstvé droždí Noli: 12g

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování. Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, hnědý cukr, droždí, žloutek a máslo.

Poté přidejte mouku, udělejte v ní důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte "stop/start" tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí přístroj otevřete a vyjměte těsto. Rozdělte jej na čtyři stejné části a vytvarujte bagetky. Umístěte je na speciální bagetovou pečicí nádobu, potřete je rozšlehaným vaječným žloutkem a několikrát je svrchu podélně nařízněte. Poté opět stiskněte "stop-start".

Velmi snadné, z jednoduchých, zdravých ingrediencí, konzumujte horké jako lahodnou sladkou svačinku.

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.





Ciabatta

Hmotnost: 1250g

Čas: 1:25

Ingredience

- Voda: 450 ml
- Olivový olej: 5 lžic + na potřetí
- Sůl: 2,5 lžičky
- Pšeničná mouka hladká: 760 g
- Čerstvé droždí Noli: 25 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

voda, olivový olej a droždí.

Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 13.

Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Po uplynutí jedné hodiny vypněte přístroj a vyjměte těsto z pečicí nádoby. Rovnou plochu si poprašte moukou a těsto rozdělte do osmi válečků.

Přikryjte těsto čistou utěrkou a nechte hodinu kynout při pokojové teplotě.

Troubu předehřejte na 240 °C (8). Když je rozpálená, potřete ciabatty olivovým olejem. Vložte je do trouby společně s nádobou vody pro zvlhčení prostoru trouby. Pečte 25 minut. Nechte vychladnout.

Tento druh bílého chleba vděčí za své jméno zvláštnímu ploše oválnému tvaru (ciabatta v italštině znamená "pantofel"). Jeho struktura je vlhák a lehká, s velkými nepravidelnými vzduchovými otvory, a snoubí se s karamelizovanou kůrkou, jemnou na dotek. Tento tradiční chléb, ať již konzumovaný teplý či vychladlý, vás zanechá na báječný kulinářský výlet přímo do srdce Itálie!



Chléb starých časů

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:39

Ingredience

- Voda: 450 ml
- Sůl: 2 lžičky
- Pšeničná mouka hladká: 650 g
- Žitná mouka: 50 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda a droždí.

Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky.

Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb

Tento chléb je světle hnědý díky trošce přidaného žita, které mu dodává charakter a pomáhá jej udržet déle čerstvý.

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEÓ.





Chléb s vysokým obsahem vlákniny

Hmotnost: 1000g

Čas: 3:42

Ingredience

- Voda: 460 ml
- Slunečnicový olej: 1/2 lžíce
- Sůl: 1,5 lžičky
- Odstředěné mléko v prášku: 1,5 lžíce
- Pšeničná mouka hladká: 420 g
- Otruby: 210 g
- Čerstvé droždí Noli: 25 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

voda, slunečnicový olej, droždí a odstředěné mléko v prášku.

Poté přidejte mouku a otruby, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 3, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky.

Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Ideální pro zažívání a zažívací trakt, tento chléb je vyroben z bílé mouky s přidáním otrub, vrchního obalu obilného zrna. Bohatě na vlákninu, nutriční hodnota je stejná jako u celozrnného chleba.



Semínkový bochník

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:50

Ingredience

- Voda: 405 ml
- Řepkový olej: 2,5 lžíce
- Med: 2,5 lžíce
- Sůl: 2 lžičky
- Žitná mouka: 330 g
- Celozrnná mouka: 330 g
- Čerstvé droždí Noli: 25 g
- Lněná semínka: 100 g
- Sluneč. semínka: 30 g
- Maková semínka: 20 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

voda, řepkový olej, med a droždí.

Přidejte poté oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 8, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Jakmile uslyšíte pípnutí, přidejte lněná, slunečnicová a maková semínka.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Chutná směs černých lněných semínek, slunečnicových a makových semínek, společně v kombinaci s celozrnnou a žitnou moukou, je úžasným kulinářským zážitkem. Výborné pro orientální jídla nebo s lososem.



Bílý chléb

Hmotnost: 1000g

Čas: 3:39

Ingredience

- Voda: 400 ml
- Sůl: 2 lžičky
- Cukr: 1 lžíce
- Pšeničná mouka hladká: 700 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g

Volitelné: Vyberte si jednu z následujících ingrediencí:

- Stroužky česneku: 3
- Cibule: 2
- Zelené olivy: 125 g
- Kousky slaniny: 200 g
- Chorizo: 100 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, droždí a cukr.

Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko.

Jakmile uslyšíte pípnutí, přidejte ingredienci zvolenou podle vašeho přání (česnek, cibuli apod.). Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Základní recept pro výrobce domácího chleba. Vyráběn z bílé mouky, je velice výživný a přes předpojatost názorů, obsahuje fosfor, draslík a vápník. Je ideální k přípravě sladké i slané svačinky; ochucený cibulí, olivami, kousky slaniny či klobásy chorizo je výborným chlebem pro aperitivy.



Celozrnný chléb

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:42

Ingredience

- Voda: 400 ml
- Slunečnicový olej: 1 lžíce
- Sůl: 2 lžičky
- Cukr: 1,5 lžíce
- Sušené mléko: 2 lžíce
- Pšeničná mouka hladká: 240g
- Celozrnná mouka: 460 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

voda, slunečnicový olej, cukr, droždí a sušené mléko.

Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 3, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Vynikající pro vaše zdraví, je doporučován jako součást většiny diet, neboť je vytvořen z mouky, která obsahuje celá obilná zrna: moučné jádro, vnější slupku a pšeničný klíček. Rovněž je přirozeně bohatý na vitamín B, minerální soli a vlákninu.



Tradiční bochník

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:39

Ingredience

- Voda: 450 ml
- Sůl: 2 lžičky
- Pšeničná mouka hladká: 700 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g



Tipy a recepty od
pekařských expertů
PANEU.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:
voda a droždí.

Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zbarvení kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko. Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Tento chléb má lahodnou pšeničnou chuť tradičního, kvalitního francouzského chleba.

Rychlý bochník

Hmotnost: 1000 g

Čas: 1:20

Ingredience

- Voda: 400 ml
- Slunečnicový olej: 2 lžíce
- Sůl: 2 lžičky
- Cukr: 1,5 lžíce
- Sušené mléko: 2,5 lžíce
- Pšeničná mouka: 640 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:
voda, slunečnicový olej, cukr, droždí a mléko v prášku.

Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 5, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko. Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

“Extrémně jednoduchý a velmi rychlý” pro začátečníky, jestliže jste ve spěchu, méně trpělivý a milovník jídla, je tento chléb přesně pro vás! Může se konzumovat v kteroukoli denní dobu.



Farmářský chléb

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:39

Ingredience

- Voda: 500 ml
- Sůl: 2 lžičky
- Pšeničná mouka hladká: 400 g
- Žitná mouka: 150 g
- Celozrnná mouka: 150 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g



Tipy a recepty od
pekařských expertů
PANEU.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:
voda a droždí.

Přidejte tři druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko. Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Vlahá struktura tohoto chleba dodává silnou příchutí tmavého chleba.

Sandwichový-toustový chléb

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:20

Ingredience

- Voda: 325 ml
- Slunečnicový olej: 2 lžíce
- Sůl: 2 lžičky
- Cukr: 2 lžíce
- Sušené mléko: 2.5 lžíce
- Pšeničná mouka hladká: 600 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:
voda, slunečnicový olej, droždí, cukr a mléko v prášku.

Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 1, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko. Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Tradiční chléb pro přípravu sandwichů, dobrý jak studený, tak jako toust. Lze ho konzumovat se slanými i sladkými přílohami: na snídani, na sandwiche k obědu, jako tousty k odpolední svačině i jako jednohubky k aperitivu.



Těsto na pizzu

Hmotnost: 1250 g

Čas: 1:25

Ingredience

- Voda: 400 ml
- Olivový olej: 2,5 lžíce
- Sůl: 2,5 lžičky
- Pšeničná mouka hladká: 800 g
- Čerstvé droždí Noli: 25 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, olivový olej a droždí.

Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 13.

Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Na konci programu přístroj vypněte a vyjměte pečicí nádobu. Těsto je připraveno k dalšímu použití.

Kdo by si to byl pomyslel? Domácí těsto na domácí pizzy... Vytvořte si vlastní pizzu způsobem, jakým chcete. Vše, co k tomu potřebujete je dobrá rajčatová omáčka a v okamžiku se ocitnete na výletě v Itálii!



Pšenično-žitný bochník

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:39

Ingredience

- Voda: 500 ml
- Sůl: 2 lžička
- Pšeničná mouka hladká: 350 g
- Žitná mouka: 350 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g



Tipy a recepty od
pekařských expertů
PANEOLUB

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:
voda a droždí.

Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba
a požadované zabarvení kůrky.

Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte
chléb.

Tento chléb je vyroben rovným dílem z pšeničné a žitné mouky. Má
příjemně sladkou chuť, která se dobře hodí k sýrům a mořským jídlům.

Savojský bochník

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:39

Ingredience

- Voda: 500 ml
- Sůl: 2 lžičky
- Pšeničná mouka hladká: 500 g
- Žitná mouka: 200 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g
- Cibule (+ několik koleček): 30 g
- Houby: 40 g
- Sýr Beaufort (nastrouhaný): 80 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

voda, houby a nakrájená cibule, nastrouhaný Beaufort (nebo jiný druh
sýra) a droždí.

Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba
a požadované zabarvení kůrky.

Stiskněte "stop/start" tlačítko.

30 až 45 minut před koncem programu přístroj otevřete a zkontrolujte
těsto, je-li tuhé, ozdobte bochník cibulovými kroužky.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte
chléb.

Houby, Beaufort, cibule... Plné energie a velice chutné! Konzumujte
teplý se slaninou a listovým salátem.



Bochník omega 3

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:50

Ingredience

- Voda: 230 ml
- Bílý jogurt: 185 g
- Řepkový olej: 1,5 lžíce
- Melasa: 3 lžíce
- Sůl: 2 lžičky
- Odstředěné mléko v prášku: 1 lžíce
- Pšeničná mouka hladká: 200 g
- Žitná mouka: 270 g
- Celozrnná mouka: 140 g
- Pšeničné klíčky: 30 g
- Čerstvé droždí Noli: 25 g
- Lněná semínka: 70 g
- Slunečnicová semínka: 60 g

Ingredience vlévejte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

voda, bílý jogurt, řepkový olej, melasa, odstředěné mléko v prášku a droždí.

Poté přidejte tři druhy mouky, pšeničné klíčky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 8, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí přidejte lněná a slunečnicová semínka.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Omega 3 jsou nezbytné pro naše zdraví a mohou být snadno součástí vyváženého stravovacího programu. Tento chléb, s černým lněným semínkem a řepkovým olejem, který omega 3 přirozeně obsahuje, splňuje část denní potřeby esenciálních mastných olejů, které naše tělo není schopno samo vyprodukovat.



Texasko-mexický chléb

Hmotnost: 1000g

Čas: 3:39

Ingredience

- Voda: 450 ml
- Sůl: 2 lžičky
- Mléko: 10 g
- Pšeničná mouka hladká: 500 g
- Celozrnná mouka: 140 g
- Kukuřičná mouka: 60 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g
- Paprika: 100 g
- Směs mexického koření: 20 g



Tipy a recepty od
pekařských expertů
PANEÓ.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, nakrájená paprika, koření, mléko, droždí a kukuřičná mouka. Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl. Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko. Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Chuť papriky je vyzdvížena směsí koření. Pevná struktura a zlatavá barva kukuřičné mouky je perfektní pro výrobu toustů a sandwichů.

Venkovský bochník

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:42

Ingredience

- Voda: 405 ml
- Slunečnicový olej: 1 lžíce
- Sůl: 2 lžičky
- Cukr: 1,5 lžíce
- Sušené mléko: 2,5 lžíce
- Pšeničná mouka hladká: 330 g
- Celozrnná mouka: 165 g
- Žitná mouka: 165 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, cukr, droždí a mléko v prášku. Poté přidejte tři druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl. Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 3, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko. Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Toto je příbuzný farmářského bochníku. Pouze poměr žitné mouky jej odlišuje. Jeho struktura je jemná a pravidelná, středka zůstává vlhák díky obsahu mléka, kůrka je křupavá a chléb má dobře vyváženou chuť...výborný ke kávě!



Chléb bez soli

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:42

Ingredience

- Voda: 400 ml
- Slunečnicový olej: 1/2 lžíce
- Citrónová šťáva: 2 lžičky
- Pšeničná mouka hladká: 700 g
- Čerstvé droždí: 21 g
- Sezamová semínka: 100 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

voda, slunečnicový olej, citrónová šťáva a droždí.

Poté přidejte mouku a sezamová semínka.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 7, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Tento chléb je vhodný pro ty, kdo drží bez-solnou dietu. Sezamová semínka a citrónová šťáva mu dodávají zvláštní příchuť, která vyrovnává nedostatek soli.



Energetický bochník

Hmotnost: 1500 g

Čas: 3:44

Ingredience

- Voda: 600 ml
- Sůl: 2 lžičky
- Pšeničná mouka hladká: 500 g
- Žitná mouka: 150 g
- Celozrnná mouka: 150 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g
- Sezamová semínka: 1 lžíce
- Maková semínka: 1 lžíce
- Lněná semínka: 1 lžíce
- Prosná semínka: 1 lžíce
- Slunečnicová semínka: 1 lžíce
- Kandovaná pomerančová kůra: 40 g
- Vlašské ořechy: 50 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, sezamová semínka, maková semínka, lněná semínka, prosná a slunečnicová semínka, nakrájený kandovaný pomeranč, vlašské ořechy a droždí.

Poté přidejte tři druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 7, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Podle přání chléb můžete posypat směsí semínek a několika kousky kandovaného pomeranče.

Skutečný energetický koktejl z plné a bohaté směsi výživných složek!

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEÓ.





Brioška

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:50

Ingredience

- Mléko: 80 ml
 - Vejce: 4
 - Máslo: 200 g
 - Sůl: 2 lžičky
 - Cukr: 70 g
 - Pšeničná mouka hladká: 575 g
 - Čerstvé droždí Noli: 30 g
- Volitelné:
- Čokoládové lupínky: 150 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: mléko, vejce, změkklé máslo, cukr a droždí.

Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 4, hmotnost Briošky a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí přidejte čokoládové lupínky, chcete-li.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Zlatavá brioška rozjasní váš den a s čokoládou je ještě neodolatelnější! Ne příliš sladká, hodí se k salátu i k sýrům, stejně jako k jogurtu a džemu. Je perfektní k snídani i k čaji a vychutnej si ji mladí i starší!



Rychlý a snadný pomerančový džem

Hmotnost: 1200 g

Čas: 1:05

Ingredience

- Pomeranče: 750 g
- Cukr: 750 g
- Pektin: 50 g nebo citrónová šťáva: 50 ml

Pomeranče oloupejte, nakrájejte na kousky a odstraňte pecky. Nakrájené ovoce vložte do pečicí nádoby domácí pekárny. Přidejte cukr a pektin. Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program I I. Stiskněte “stop/start” tlačítko. Na konci programu přístroj vypněte a vyjměte pečicí nádobu.

Každé roční období má své ovoce a existuje tak mnoho způsobů jak je použít, jako například do džemů a želé. Důležité je dobře vybrat ovoce, aby ze sebe vydalo to nejlepší. Tento džem se hodí ke všem produktům, které můžete vyrobit ve vaší domácí pekárně: ke chlebu, bagetám, koláčům atd.

Tipy: nemůžete-li v obchodě dostat pektin, můžete jej nahradit citrónovou šťávou (asi 50 ml); toto ovoce je přirozeně bohaté na pektin. Použijete-li citrónovou šťávu, doporučujeme přidat 40 minut k době vaření. Pro výrobu toho nejlepšího džemu si vyberte ovoce v sezóně.

Jablečno-rebarborový kompot

Hmotnost: 1200 g

Čas: 1:05

Ingredience

- Jablka: 600 g
- Rebarbora: 600 g
- Cukr: 5 lžic

Jablka a rebarboru oloupejte a nakrájejte na kostičky. Ovoce vložte do pečicí nádoby domácí pekárny. Přidejte cukr. Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program I I. Stiskněte “stop/start” tlačítko. Na konci programu přístroj vypněte a pečicí nádobu vyjměte.

Tajemství úspěšného kompotu spočívá ve zralosti ovoce. Toto je základní recept...vše, co ještě potřebujete, je použít svoji fantazii a sezónní ovoce...zbytek udělá domácí pekárna. Vytvořit lahodné ovocné kompoty je nyní jednoduše zábava!

Tipy: Nakrájejte ovoce na malé nebo větší kusy, podle toho, zda máte kompot raději s kousky ovoce nebo bez. Nakrájíte-li jej na střední velikost, po skončení varu budou malé kousky ovoce zbývat. Pro výrobu nejlepších kompotů si ovoce vyberte v sezóně.



Kugelhopf

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:50

Ingredience

- Mléko: 120 ml
- Vejce: 3
- Máslo: 210 g
- Sůl: 1 lžička
- Cukr: 90 g
- Pšeničná mouka hladká: 530 g
- Čerstvé droždí Noli: 30 g
- Celé mandle: 50 g
- Rozinky: 150 g

Rozinky namočte do rumu.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: mléko, vejce, změkklé máslo, droždí a cukr.

Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 4, hmotnost briošky a požadované zabarvení kůrky.

Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí přidejte marinované rozinky a celé mandle.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte briošku.

Tento Kugelhopf vás přenesení přímo do srdce Alsaska, kde je regionální specialitou, tradičně o nedělích vychutnáván jako rodinná snídaně. Zaručujeme autentický zážitek!



Mléčný bochánek

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:20

Ingredience

- Mléko: 315 ml
- Máslo: 70 g
- Sůl: 2 lžičky
- Cukr: 3 lžíce
- Pšeničná mouka hladká: 555 g
- Čerstvé droždí Noli: 30 g

Volitelné. Vyberte si jednu z následujících ingrediencí:

- Rozinky namočené v rumu: 70 g
- Kandovaná kůra: 70 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

mléko, změkklé máslo, droždí a cukr.

Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program I, hmotnost bochánku a požadované zabarvení kůrky.

Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí přidejte, chcete-li, rozinky nebo kandované ovoce.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Lahodný chléb vídeňského stylu s jemnou strukturou, velice vlahý a měkký. Trocha mléka, trocha másla, cukr, mouka ...a je to! Také můžete chlebu dodat jedinečnost přidáním rozinek či kandované ovocné kůry!



Bochánek plný vápníku

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:20

Ingredience

- Voda: 275 ml
- Máslo: 65 g
- Sůl: 2 lžičky
- Cukr: 2.5 lžíce
- Odstředěné mléko v prášku: 85 g
- Pšeničná mouka hladká: 530 g
- Čerstvé droždí Noli: 30 g
- Čokoládové lupínky: 55 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, změkklé máslo, droždí, cukr a odstředěné mléko v prášku. Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program I, hmotnost bochánku a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí přidejte čokoládové lupínky.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Tento chléb je, díky mléku v prášku, které obsahuje, plný vápníku, který je nezbytný pro tvorbu zubů a kostí. Výborný k snídani či odpolednímu čaji.



Zázvorový chléb

Hmotnost: 1000 g

Čas: 1:25

Ingredience

- Hřebíček: 5 ks
- Mléko: 40 ml
- Vejce: 1
- Třtinový cukr: 130 g
- Sůl: špetka
- Směs koření: 4,5 lžičky
- Med: 390 g
- Máslo: 45 g
- Pšeničná mouka hladká: 350 g
- Celozrnná mouka: 80 g
- Prášek do pečiva: 4 lžičky

Mléko nalijte do misky a přidejte hřebíčky. Nechte macerovat jednu hodinu.

Do misky vložte vejce, hnědý cukr a sůl a šlehejte 5 minut.

Přidejte koření, mléko bez hřebíčků, med a změkklé máslo. Směs nalijte do pečicí nádoby domácí pekárny. Přidejte oba druhy mouky a prášek do pečiva.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program I0, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky.

Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Ti, kdo mají rádi koláče a čajové chlebičky s medem, si vychutnají tuto neodolatelnou chuť v kteroukoli denní dobu, se směsí čtyř koření: skořice, zázvor, hřebíček a muškátový oříšek.



Bochánek se zeleným čajem a datlemi

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:39

Ingredience

- Zelený čaj (studený): 600 ml
- Sůl: 2 lžičky
- Pšeničná mouka hladká: 450 g
- Celozrnná mouka: 250 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g
- Datle (+ 3 na ozdobu): 100 g
- Sezamová semínka: 20 g



Tipy a recepty od
pekařských expertů
PANEU.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

čaj, odpeckované datle a droždí.

Poté přidejte dva druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zbarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.

30 až 45 minut před dokončením programu, otevřete přístroj, zkontrolujte těsto a, je-li dostatečně tuhé, ozdobte vršek bochánek datlemi a sezamovými semínky.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Delikátní alchymie mezi mentolovou chutí zeleného čaje a silnou sladkou chutí datlí... skutečná chuť východu!

Vlámský chlebiček s malinami

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:44

Ingredience

- Mléko: 300 g
- Sůl: 2 lžičky
- Máslo: 100 g
- Cukr: 3 lžice
- Hnědý cukr: 50 g
- Vejce: 4
- Pšeničná mouka hladká: 700 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g
- Čerstvé maliny: 80 g + 6 na ozdobu

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

mléko, vejce, maliny, cukr a droždí. Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zbarvení kůrky.

Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí přidejte máslo a hnědý cukr.

30 až 45 minut před koncem programu, otevřete přístroj a zkontrolujte těsto, je-li dostatečně tuhé, ozdobte bochánek malinami.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Tento čajový chlebiček se vyznačuje lahodnou směsí chutí... rafinovaná chuť malin je skvělá spolu se sladkostí karamelu. Chuť překvapivá, ale ve výsledku výborná!



Čokoládové houstičky s jablkem

Na 4 mini-bagetky po 100 g každá

Čas: 2:20

Ingredience

- Voda: 100 ml
- Cukr: 45 g
- Sůl: 3/4 lžičky
- Máslo: 30 g
- Žloutek: 1 na potření
- Pšeničná mouka hladká: 250 g
- Celozrnná mouka: 45 g
- Čerstvé droždí Noli: 12 g
- Čokoládové lupínky: 45 g
- Jablko: 45 g



Tipy a recepty od
pekařských expertů
PANEŮ.

Hmotnost: 1500 g

Čas: 3:44

Ingredience

- Voda: 450 ml
- Máslo: 100 g
- Med: 50 g
- Cukr: 3 lžičky
- Jablka: 100 g
- Čokoládové lupínky: 30 g
- Vlašské ořechy: 30 g
- Sůl: 2 lžičky
- Pšeničná mouka: 500 g
- Celozrnná mouka: 200 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g

Viz strana 10 pro rady a tipy pro přípravu a tvarování.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, cukr, máslo a droždí. Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl. Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte “stop/start” tlačítko. Při prvním pípnutí přidejte čokoládové lupínky a kousky jablka. Při druhém pípnutí otevřete přístroj a vyjměte těsto. Rozdělte jej na čtyři stejné části a vytvarujte bagety. Položte je na speciální bagetovou pečicí nádobu, potřete rozšlehaným žloutkem a několikrát svrchu podélně nařízněte. Poté opět stiskněte “stop-start”.

Cítíte se na něco sladkého? Zakousněte se do tohoto chlebičku a vychutnejte si jeho jemně nakyslou chuť ovoce v kombinaci s lahodnou chutí čokolády...

Chlebiček s medem, jablky, vlašskými ořechy a čokoládou

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

voda, máslo, med, cukr, droždí, nakrájená jablka, čokoládové lupínky a vlašské ořechy.

Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky.

Stiskněte “stop/start” tlačítko.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Výborný čajový chlebiček! Tato úžasná kombinace autentických ingrediencí má překvapivou strukturu... labužníci si vážně pochutnají!



Houstičky z Chelsea

Na 4 mini-bagety po 100 g každá

Čas: 2:20

Ingredience

- Voda: 165 ml
- Cukr: 1 lžíce
- Sůl: 3/4 lžičky
- Pšeničná mouka hladká: 125 g
- Žitná mouka: 125 g
- Čerstvé droždí Noli: 12 g
- Rozinky: 75 g



Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, cukr a rozdrobené droždí. Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte “stop/start” tlačítko.

Při prvním pípnutí přidejte do těsta rozinky.

Při druhém pípnutí přístroj otevřete a vyjměte těsto.

Rozdělte jej na čtyři stejné části a vytvarujte bagety.

Poté je obalte v mouce. Houstičky umístěte na speciální bagetovou pečicí nádobu svrchu je několikrát hluboce nařízněte. Poté opět stiskněte “stop-start”.

Jednoduchá a ověřená svačinka, tato lahodná houstička má příchut rozinek.





Speciality

české kuchyně

Recepty společnosti Lesaffre Česko výrobce čerstvého droždí Noli a spoluautora této kuchařky

LESAFFRE ČESKO



Selské bagety

Na 4 mini-bagetky po 100g každá

Čas: 2:20

Ingredience

- Voda: 170 ml
- Sůl: 3/4 lžičky
- Olej: 1 lžíce
- Pšeničná mouka hladká: 280 g
- Čerstvé droždí Noli: 12g
- Sezamová semínka: 1 lžička
- Slunečnicová semínka: 1 lžička
- Maková semínka: 1 lžička

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování.

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, olej a droždí. Poté přidejte mouku, udělejte v ní důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte “stop/start” tlačítko.

Po pípnutí otevřete přístroj a vyjměte těsto.

Rozdělte jej na čtyři stejné části, vytvarujte je do baget a posypte různými semínky. Bagety vložte do speciální bagetové pečicí nádoby a svrchu je podélně nařízněte. Opět stiskněte “stop-start”.

Několik sezamových nebo slunečnicových semínek postačí, aby ovoněly vaši bagetu a dodaly jí nádech exotických míst!

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.





Bagety plněné kysaným zelím

Na 4 mini-bagetky po 100 g každá

Čas: 2:20

Ingredience

- Mléko: 110 ml
- Olej: 60 ml
- Sůl: 1 lžička
- Pšeničná mouka hladká: 250 g
- Čerstvé droždí NOLI: 17 g

Náplň:

- Kysané zelí: 200 g
- Česnek: 2 stroužky
- Provensálské koření: 1 lžička

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování. Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: mléko, olej a rozdrobené droždí. Poté přidejte mouku, na jednu stranu dejte sůl a zahrňte moukou. Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte “stop/start” tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí otevřete přístroj a vyjměte těsto. Rozdělte jej na čtyři stejné části a 5 minut nechte odležet. Vytvarujte nejprve obdélníky a naplňte směsí kysaného zelí, utřeného česneku a provensálského koření. Pak vytvarujte do baget. Vložte je do speciální bagetové pečicí nádoby, svrchu podélně nařízněte a potřete vodou nebo rozšlehaným vajíčkem. Opět stiskněte “stop-start” .

Kysané zelí – specialita nejen v české kuchyni. Bagetky získají díky zelí výraznou chuť ale i vyšší obsah vitamínu C .

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.





Pivní chléb

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:42

Ingredience

- Voda: 50 ml
- Pivo: 250 ml
- Sůl: 1 lžice
- Pšeničná mouka hladká: 500 g
- Čerstvé droždí NOLI: 21 g

Volitelné. Vyberte si jednu nebo více z následujících ingrediencí:

- Kmín: 1 lžice
- Sezamová semínka: 1 lžice
- Lněná semínka: 1 lžice
- Slunečnicová semínka: 1 lžice

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: pivo, droždí, voda.

Poté přidejte mouku, na jednu stranu dejte sůl a zahrňte moukou. Na mouku nasypete ostatní ingredience: kmín a semínka.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program I, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Pivo do chleba?...Kdo by si pomyslel, že chléb s pivem může být tak lahodný. Vlastní recept paní Růžičkové je toho důkazem! Její chléb je opravdu chutný a stojí za vyzkoušení!



Bylinkový chléb

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:20

Ingredience

- Voda: 260 ml
- Sůl: 2 lžičky
- Cukr krupice: 10 g
- Olej: 50 ml
- Pšeničná mouka hladká: 600 g
- Čerstvé droždí Noli: 21 g
- Kmín: 1 lžička
- Kopr: 2 lžičky
- Oregano: 1 lžička
- Saturejka: špetka

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: voda, olej, droždí a cukr.

Poté přidejte mouku, na jednu stranu dejte sůl a zahrňte moukou. Na mouku nasypete ostatní ingredience: kmín a bylinky.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program I, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte chléb.

Kopr a oregano dodají bylinkovému chlebu originální chuť i vůni.

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.





Velikonoční mazanec

Hmotnost: 1000 g

Čas: 3:20

Ingredience

- Mléko: 150 ml
- Žloutky: 3
- Máslo: 75 g
- Sůl: 2 lžičky
- Cukr krupice: 60 g
- Pšeničná mouka polohrubá: 500 g
- Čerstvé droždí Noli: 30 g
- Rozinky namočené v rumu: 75 g
- Mandlové lupínky: 15 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

mléko, rozdrobené droždí, žloutky, změkklé máslo a cukr.

Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl. Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program I, hmotnost mazance a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Po zaslechnutí pípnutí přidejte rozinky a mandlové lupínky.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a vyndejte mazanec.

V českých domácnostech je mazanec již dlouho neodmyslitelnou součástí velikonoce. Zkuste si upéct vlastní mazanec ve vaší domácí pekárně. Budete překvapeni jeho lahodnou a jemnou chutí!

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.





Langoše

Hmotnost nakynutého těsta: 995 g

Čas: 1:25

Ingredience

- Mléko: 260 ml
- Sůl: 1 lžice
- Cukr: 10g
- Vejce: 1
- Pšeničná mouka hladká: 600 g
- Čerstvé droždí Noli: 42g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: mléko, droždí, cukr a vejce.

Poté přidejte mouku, udělejte v ní důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 13.

Stiskněte "stop/start" tlačítko.

Na konci programu vypněte přístroj a těsto vyjměte z pečicí nádoby.

Rozdělte těsto na 6 dílů a vytvarujte placky velké jako pánvička.

Chvilku nechte odpočinout a usmažte. Na zdobení použijte kečup, strouhaný sýr nebo česnek.

Čerstvě usmažené langoše nádherně provoní váš domov!

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.





Houskový knedlík

Hmotnost: 4 kusy po 380g

Čas: 1:25

Ingredience

- Mléko: 400 ml
- Sůl: 2 lžičky
- Žloutek: 1
- Pšeničná mouka hrubá: 800 g
- Rohlíky: 2 ks
- Čerstvé droždí Noli: 30 g

Ingredience vložte do pečicí nádoby v následujícím pořadí: vlažné mléko, žloutek a droždí. Ihned přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.

Pečicí nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 13. Stiskněte "stop/start" tlačítko. Asi 2 minuty po začátku programu přidejte na kostičky nakrájené rohlíky.

Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečicí nádobu a těsto je připraveno k dalšímu použití. Těsto vyjměte z pečicí nádoby, rozdělte na 4 díly a vyválejte knedlíky. Nechte 15 minut odpočinout a potom vařte v páře nebo vařící vodě 16-20 minut (po 8-10 minutách otočte). Uvařené knedlíky vyndejte a ihned nakrájejte. Pokud knedlíky vaříte ve vodě, propíchejte je vidličkou, aby se nesrazily.

Krásně nadýchané domácí houskové knedlíky se stanou vaší domácí pochoutkou.

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.





Seznam receptů

Bagety s otrubami	16
Bagety s medem a ovesnými vločkami	14
Bagety se švestkami a vlašskými ořechy	20
Bílý chléb	34
Bochánek plný vápníku	62
Bochánek se zeleným čajem a datlemi	66
Bochník omega 3	46
Brioška	54
Celozrnné pšeničné bagety	18
Celozrnný chléb	36
Ciabatta	26
Čokoládové houstičky s jablky	68
Energetický bochník	52
Farmářský bochník	22
Farmářské bagety	22
Farmářský chléb	40
Houstičky z Chelsea	70
Chléb bez soli	50
Chléb s vysokým obsahem vlákniny	30
Chléb starých časů	28
Chlebíček s medem, jablky, vlaš. ořechy a čokoládou	68
Jablečno-rebarborový kompot	56
Kugelhopf	58
Mléčný bochánek	60
Pšenično-žitný bochník	44

Rychlý a snadný pomerančový džem	56
Rychlý bochník	38
Sandwichový-toustový chléb	40
Savojský bochník	44
Semínkový bochník	32
Texasko-mexický chléb	48
Těsto na pizzu	42
Tradiční bochník	38
Venkovský bochník	48
Vídeňské bagetky s hnědým cukrem	24
Vlámské bressane s malinami	66
Zázvorový chléb	64

Speciality české kuchyně

Bagety plněné kysaným zelím	76
Bylinkový chléb	80
Houskový knedlík	86
Langoše	84
Pivní chléb	78
Selské bagety	74
Velikonoční mazanec	82

Postup při závadách

Chléb:

- **Chléb správně nevykyne:** dodržujte přesně instrukce pro množství každé ingredience, je buď příliš mnoho mouky nebo není dostatek droždí, vody či cukru. Ingredience musí být pečlivě naváženy.
- **Chléb se srazí:** bylo příliš mnoho vody nebo droždí. Uberte na množství a ujistěte se, že voda není příliš horká.
- **Chléb zhnědnul, ale uvnitř není upečený:** bylo přidáno příliš mnoho vody. Příště použijte méně.

Bagety:

- **Je obtížné těsto vytvarovat:** je možné, že bylo příliš dlouho zadělávané nebo v něm není dost vody. V tomto případě těsto znovu zformujte do bochánku a nechte 10 minut odpočinout, pak začněte znovu.
- **Těsto je lepivé a je obtížné z něj vytvarovat bagety:** je v něm příliš mnoho vody, jemně si pomoučete ruce.
- **Zářezy v bagetkách se vám uzavřely:** zářezy byly příliš mělké, příště bagety nařízněte ráznějším pohybem.
- **Těsto se trhá nebo jsou v něm hrudky:** těsto bylo příliš dlouho zaděláváno. Zformujte jej znovu do bochánku a nechte 10 minut odpočinout, poté začněte znovu.

