KENWOOD

Rapid-bake

Rychlopekárna
KENWOOD

Návod k obsluze s recepty

Řada BM200

STRUČNÝ NÁVOD K OBSLUZE

ZAČÍNÁME POUŽÍVAT DOMÁCÍ PEKÁRNU CHLEBA

Před prvním použitím domácí pekárny si pozorně přečtěte přiloženou publikaci s návodem a recepty. K dobrému seznámení s domácí pekárnou doporučujeme pro váš první bochník zkusit jeden z následujících receptů.

Recept	**Velký bílý bochník**	**Rychlý bílý bochník**
Nastavení/složení	**2**	**12**
Voda	300 ml	300 ml (teplota 30-35°C)
Nebělená bílá chlebová mouka	450 g	450 g
Odstředěné mléko v prášku	20 ml (4 lžičky)	20 ml (4 lžičky)
Sůl	7,5 ml (1,5 lžičky)	5 ml (1 lžička)
Cukr	15 ml (3 lžičky)	15 ml (3 lžičky)
Máslo	25 g	25 g
Suš. droždí (snadná příprava)	10 ml (2 lžičky)	15 ml (3 lžičky)
Příprava	1. Z přístroje vyndáme mísu na chléb a nasadíme hnětač. 2. Do mísy postupně přidáme přísady, podle pořadí ve výše uvedené tabulce. 3. Mísu vložíme do komory na pečení a pomocí vyrovnávací značky (▲), se ujistíme, že mísa řádně zapadla a je obrácena správným směrem. Zavřeme víko. 4. Přístroj zapneme do zásuvky a stiskneme tlačítko SELECT, až se na displeji objeví č. 2. 5. Stiskneme tlačítko START.	1.Z přístroje vyndáme mísu na chléb a nasadíme hnětač. 2.Voda musí být vlažná (30-35 °C), jinak těsto nenakyne. Teplotu buď změříme teploměrem nebo smícháme 70 ml vroucí vody s 230 ml vody studené. 3.Postupně přidáme přísady, podle pořadí ve výše uvedené tabulce. 4.Mísu vložíme do komory na pečení a pomocí vyrovnávací značky (▲) se ujistíme, že mísa řádně zapadla a je obrácena správným směrem. Zavřeme víko. 5.Přístroj zapneme do zásuvky a stiskneme tlačítko SELECT, až se na displeji objeví č. 12. 6.Stiskneme tlačítko START.

RADY A TIPY K PEČENÍ CHUTNÉHO CHLEBA

1.Postupujte vždy podle přiložených předpisů a u všech přísad používejte jejich správně množství a váhu. Množství vždy měřte pomocí zarovnané lžíce. Dodaná odměrka je určena **pouze** pro měření **tekutých** přísad. Pouze řádně naměřené množství zajistí správný výsledek.

2.Přísady používejte vždy čerstvé a vždy překontrolujte datum platnosti, zvláště u droždí a mouky. Sáček droždí se po otevření musí spotřebovat do 48 hodin. Otevřené sáčky je možno opět neprodyšně uzavřít a nechat je v mrazničce pro další použití.

3.Množství použité vody se může nepatrně lišit v závislosti na druhu a značky mouky a proto mohou být nutné menší úpravy, zvláště při prvním použití určité značky. Pokud těsto dostatečně nenakyne a je tuhé, zkuste při další přípravě zvýšit množství vody o 15 ml (3 lžičky). **Poznámka: Při přípravě s nastavením na rychlé pečení bude mít chléb ve srovnání s ostatními režimy měkčí kůrku a o něco menší, hutnější bochník. Je to způsobeno kratší dobou kynutí.**

4.Nejlepších výsledků a správné kůrky dosáhnete, pokud bochník vytáhnete z přístroje ihned po uplynutí doby pečení. Pokud ho ponecháte v teplém přístroji, kůrka změkne.

5.Programy s celozrnnou pšeničnou moukou (4, 5 a 6) ponechávají na počátku těsto 15-30 minut odpočinout. Hnětač se v během této doby nepohybuje.

DALŠÍ INFORMACE NAJDETE V NÁVODU NA ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ V ZADNÍ ČÁSTI NÁVODU K OBSLUZE.

Obsah

Úvod	**1**
Důležitá bezpečnostní opatření	**2**
Vaše domácí pekárna Kenwood	**3**
Ovládací panel	**4**
Jak používat pekárnu na chléb	**5**
Tlačítka volby	**6 - 7**
Tlačítka nastavení času	**8**
Rozpis časových programů pro chléb a těsto	**9**
Údržba a čištění	**10**
Recepty a složení	**11 - 47**
Úprava vlastních receptů	**16**
Chléb — vyjímání, krájení a skladování	**17**
Všeobecné rady a tipy	**18 - 19**
Rychlá příprava	**20 - 22**
Obyčejný bílý chléb	**23 - 27**
Celozrnný chléb	**28 - 31**
Francouzská veka	**32**
Sladké pečivo	**33 - 36**
Moučníky a zákusky	**37 - 40**
Příprava těsta	**41 - 45**
Příprava džemu	**46 - 47**
Návod k odstraňování problémů	**48 - 50**
Servis a zákaznické služby	**51**

Úvod

Chléb má v naší stravě důležitou roli neboť poskytuje důležité vitaminy minerály a protein. Celozrnný chléb připravený z hrubozrnné mouky a chléb z více druhů obilovin také představují dobrý zdroj vláknin. Vaše domácí pekárna vám pomůže přeměnit několik přísad v chutný, zlatový bochník, a to bez námahy vynaložené na míchání přísad a hnětení a také umývání mnoha kusů nádobí.

Pokud chcete, jako většina, co nejrychleji začít s přípravou prvního bochníku v novém přístroji, proč nezkusit předpisy ve stručném návodu k obsluze v přední části této publikace.

S novým zařízením se nejprve dobře seznamte a nebuďte zklamáni, pokud nebudou vaše první pokusy perfektní, jistě vám budou moc chutnat. Až upečete chléb podle několika receptů z této publikace, budete možná chtít experimentovat sami a snažit se dosáhnout ještě lepších výsledků.

Zde naleznete informace o základních přísadách, které vám pomohou porozumět, proč jsou k úspěšné přípravě chleba důležité. Najdete zde také rady a tipy, které vám zajistí ty nejlepší výsledky, a také jak přizpůsobit své vlastní recepty k přípravě v domácí pekárně.

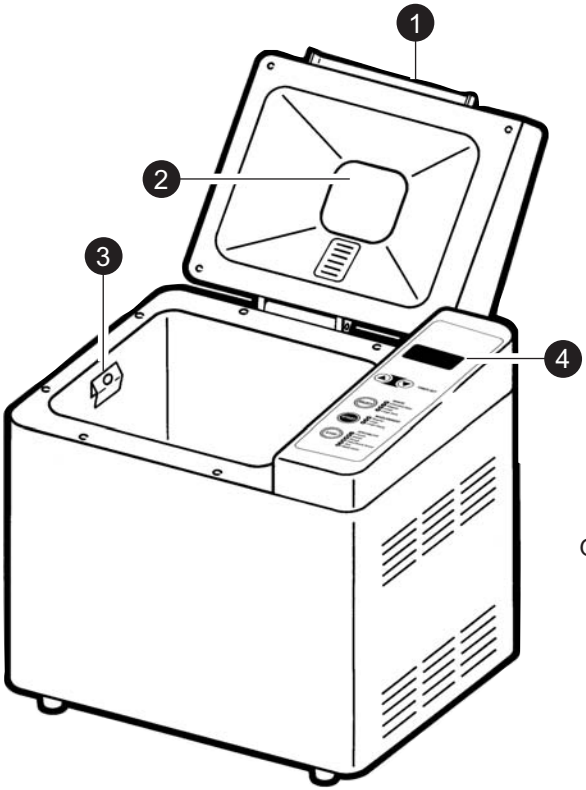
NÁVOD K OBSLUZE

V zájmu bezpečnosti vlastní i těch ostatních si prosím pozorně přečtěte následující důležitá bezpečnostní opatření.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

1. Přečtěte si prosím všechny instrukce – pomůže vám to používat vaši pekárnu tím nejlepším způsobem.
2. **NEDOTÝKEJTE SE** horkého povrchu přístroje. Povrch přístroje může dosáhnout vysoké teploty. Při manipulaci s horkou mísou na chléb vždy používejte kuchyňské rukavice.
3. Vniknutí přísad do komory na pečení zabráníte vyjmutím mísy z přístroje při každém jejich přidávání. Přísady, které se dostanou na výhřevné těleso spotřebiče se mohou spálit a způsobit kouř.
4. Pekárnu používejte pouze pro její specifické využití v domácnosti.
5. Spotřebič **NEPOUŽÍVEJTE**, pokud jeho síťová šňůra nese jakékoli známky viditelného poškození nebo došlo k jeho náhodnému pádu.
6. Spotřebič, elektrickou šňůru nebo pojistku **NIKDY** neponořujte do vody či tekutin.
7. Pokud přístroj nepoužíváte, nasazujete či sundáváte příslušenství a při jeho čištění **VŽDY** vypněte přívod ze sítě.
8. Elektrickou šňůru **NENECHÁVEJTE** viset přes okraj pracovní plochy. Nesmí se dotýkat horkých předmětů, např. plynového nebo elektrického sporáku.
9. Pokud přístroj používají děti či nemocné osoby nebo je používán v jejich přítomnosti, je nutný řádný dozor.
10. Po vyjmutí mísy na chléb **NIKDY** nedávejte ruce do komory na pečení.
11. **NEDOTÝKEJTE SE** pohyblivých částí domácí pekárny.
12. **NIKDY** nepřesahujte udané max. objemové hodnoty, může to způsobit přetížení spotřebiče.
13. Domácí pekárnu **NIKDY** nenechávejte na přímém slunečním světle, poblíž horkých spotřebičů nebo v průvanu. Může to ovlivnit teplotu uvnitř přístroje a dojít k znehodnocení procesu.
14. Pokud dojde uprostřed přípravy přísad k přerušení dodávky elektrického proudu, budete muset začít opět od začátku.
15. Přístroj **NIKDY** nepoužívejte venku mimo domácnost.
16. **NIKDY** nezapínejte prázdný spotřebič, může to způsobit jeho vážné poškození.
17. Prostor na pečení **NEPOUŽÍVEJTE** k uskladňování jakýchkoli předmětů.
18. **NIKDY** nezakrývejte únikové otvory na víku a při provozu přístroje zajistěte řádnou ventilaci jeho okolí.
19. Po použití a vychladnutí řádně očistěte komoru na pečení a mísu.
20. **20 NEDOVOLTE** dětem, aby si hrály s přístrojem.

VAŠE DOMÁCÍ PEKÁRNA KENWOOD

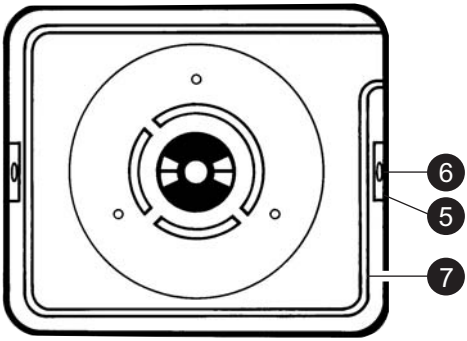


1. Držák víka
2. Průzor
3. Zajišťovací spona
4. Ovládací panel
5. Vyrovnávací značky
6. Umístění zajišťovací spony
7. Výhřevné těleso
8. Rukojeť mísy
9. Hnětač
10. Hnací hřídel
11. Hnací spojka

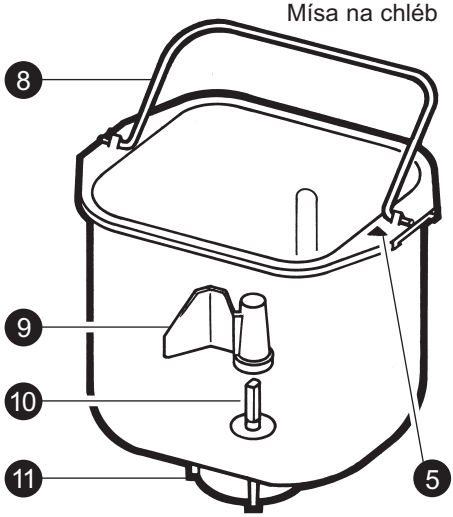
Odměrka

Měrná lžička

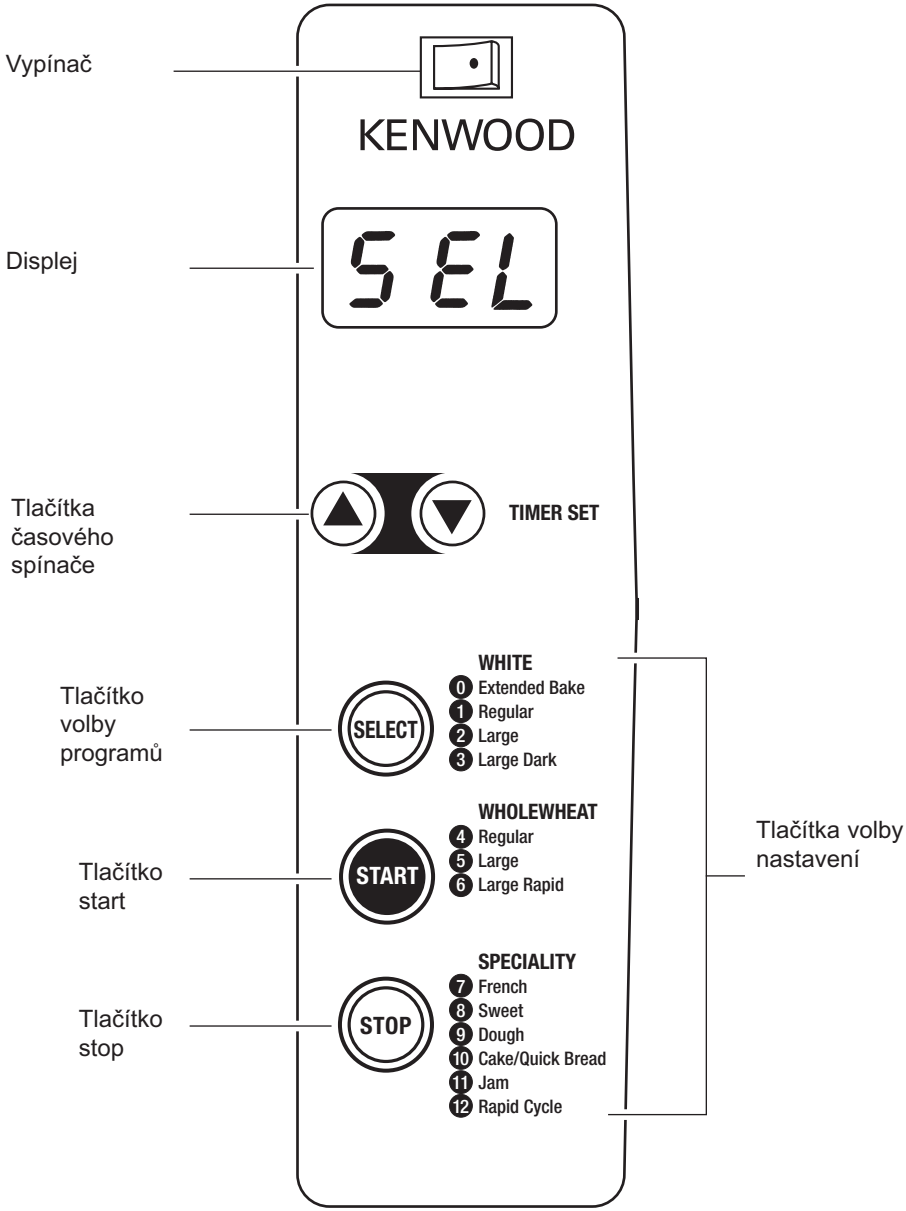
Vnitřní prostor na pečení – pohled shora



Mísa na chléb



OVLÁDACÍ PANEL



JAK POUŽÍVAT PEKÁRNU NA CHLÉB

Před zapojením do zásuvky:

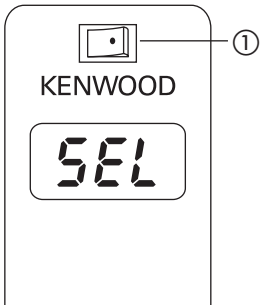
- Zkontrolujte, zda elektrické napětí souhlasí s napětím uvedeným na spodní straně spotřebiče.
- Tento spotřebič splňuje požadavky direktivy Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC

Před prvním použitím domácí pekárny:

- Z přístroje odstraňte veškeré obaly a nálepky včetně kartónové vložky pod mísou.
- Všechny díly omyjte *(viz čištění).*

Pekárna BM200 Breadmaker je vybavena sítovým vypínačem a funguje pouze po stisknutí tlačítka ON.

- Spotřebič zapněte do zásuvky a zapněte vypínač ①. Na displeji začne blikat nápis SEL.
- Dále se řiďte pokyny uvedenými v dodaném Návodu k obsluze s recepty.
- Po použití spotřebič vždy vypněte a vytáhněte ze zásuvky.



Měření přísad:

Přesné množství přísad je velmi důležité k tomu, abyste dosáhli těch nejlepších výsledků.

- Tekuté přísady měřte **VŽDY** v průhledné odměrce s vyznačeným množstvím. Měřená tekutina musí být při pohledu v úrovni očí přesně na značce, ne pod ní nebo nad ní.
- K měření používejte **VŽDY** tekutiny pokojové teploty 20 ľC (mimo přípravy chleba pomocí rychlého programu). Řiďte se předpisy uvedenými v kapitole s recepty.
- Menší množství suchých a tekutých přísad odměřujte **VŽDY** pomocí měrné lžičky. Jedna lžička představuje množství přísady zarovnané v měrné lžičce. Polovina lžičky je množství sahající k rysce.

TLAČÍTKO VOLBY PROGRAMŮ SELECT

Tlačítko SELECT vám umožňuje volbu různých nastavení na pečení chleba, přípravu těsta a džemu. Po každém stisknutí tlačítka SELECT se na displeji objeví následující volba
z menu panelu nastavení. Například při pečení velkého tmavého chleba musíte tlačítko stisknout tolikrát, až se na displeji objeví číslo 3 a poté stisknete tlačítko START.

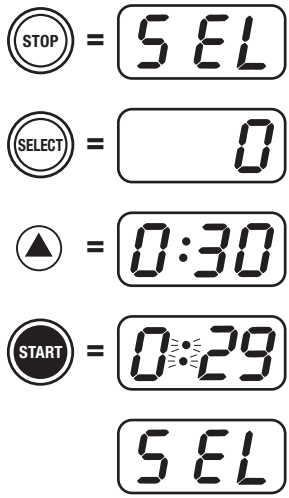
Po zapnutí domácí pekárny do zásuvky se nejprve ozve jeden tón a začne blikat nápis SEL (zkratka slova select – volba), vybízející vás k volbě požadovaného nastavení.
K dispozici je 12 voleb.

BÍLÝ CHLÉB (WHITE)	CELOZRNNÝ CHLÉB (WHOLE WHEAT)	SPECIÁLNÍ (SPECIALITY)
0 Prodloužené pečení	4 Běžná velikost	7 Francouzský
1 Běžná velikost	5 Velký bochník	8 Sladké pečivo
2 Velký bochník	6 Velký rychlý bochník	9 Těsto
3 Velký tmavý bochník		10 Moučníky a zákusky
		11 Džem
		12 Rychlopříprava

0 Prodloužené pečení umožňuje nastavit dobu pečení po skončení programu. Po kontrole výsledků možná budete chtít chléb ještě více upéct, aby byl přesně podle vašich představ. *Prodloužené pečení je možno použít pouze po skončení jednoho z programů a poté, až se na displeji objeví nápis „END" (konec)*.

Aktivace prodlouženého pečení:

- Stiskněte tlačítko STOP a podržte jej, až se na displeji objeví SEL.
- Stiskněte tlačítko SELECT a navolte nastavení O.
- Tlačítka nastavení času tiskněte tak dlouho, až se objeví požadovaná doba prodlouženého pečení. Displej se automaticky vrací na výchozí nastavení 0:20, ale může se nastavit na dobu od 1 do 60 minut.
- Stiskněte START a objeví se blikající dvojtečka (:) oznamující, že začalo odpočítávání. Pokud uděláte chybu nebo budete chtít změnit dobu pečení během odpočítávání, tiskněte STOP až se ozve tón a objeví se SEL. Poté můžete čas znovu nastavit.
- Po skončení prodlouženého pečení se ozve tón a objeví se SEL. V tomto stádiu se prodloužené pečení již nedá znovu nastavit.



TLAČÍTKO VOLBY PROGRAMŮ SELECT

1 2 3 **Bílý chléb** se dá použít u téměř všech receptů, které určují bílou chlebovou mouku jako mouku hlavní.

4 5 6 **Celozrnný chléb** se dá použít u téměř všech receptů, které určují celozrnnou nebo hrubozrnnou chlebovou mouku jako mouku hlavní.

7 **Francouzský chléb.** Tato volba dodává díky delšímu pečení křupavou kůrku.

8 **Sladké pečivo** používá nižší teplotu, která zabraňuje přílišnému zhnědnutí těsta, které obsahuje více cukru.

9 **Těsto** se volí v případě, kdy chcete vytvořit těsto pro ruční tvarování a pečení ve vaší troubě.

10 **Moučníky a zákusky** je volba unikátní, jelikož se s ní připravuje těsto bez kvasnic na přípravu moučníků jako např. perníku. Takové těsto nevyžaduje kynutí. Prostě se smísí přísady a peče se.

11 **Džem:** automatické vaření džemu v míse.

12 **Rychloprogram** je možno použít na pečení horkého, čerstvého chleba za pouhou jednu hodinu. Nejlepších výsledků dosáhnete použitím kvasnic pro snadnou přípravu a méně soli.

Poznámka: při volbě na běžný velký bílý chléb (2-3) a sladkého pečiva (8) zazní během posledních pěti minut druhého hnětení varovný tón na znamení, že je třeba podle potřeby přidat další přísady. Pokud další přísady nepřidáváte, tónu si nevšímejte.

Při použití programů (1-8, 10 a 12) se přístroj automaticky na konci pečení přepne na režim udržování teploty. V tomto režimu zůstane až jednu hodinu nebo dokud přístroj nevypnete.

Pokud používáte vejce, mléko nebo jiné chlazené přísady, nechejte je před použitím v pokojové teplotě po dobu 30 minut.

TLAČÍTKA ČASOVÉHO SPÍNAČE

Časový spínač umožňuje načasovat pečení chleba až o 12 hodin později než je doba nastavené volby. Časované pečení se nedoporučuje při přípravě těsta, džemu nebo rychlého pečení.

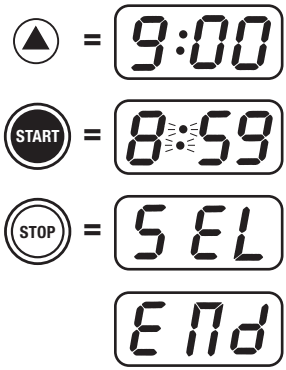
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Při nastavení na opožděné zapnutí se nesmí používat potraviny podléhající zkáze, které se rychle kazí při pokojové teplotě jako je mléko, vejce, sýr a jogurt atd.

K použití volby nastavení času prostě dejte všechny přísady do mísy, kterou pak v přístroji zajistěte. Dále:

- Stiskněte tlačítko SELECT a navolte požadované nastavení.
- Stiskněte tlačítko nastavení času až se objeví požadovaná hodnota. Tlačítko tiskněte do doby, než se na displeji objeví celková požadovaná doba. Stiskem tlačítka nastavení času se hodnoty pohybují v 10minutových krocích. Rozdíl mezi trváním navoleného programu a celkovým počtem požadovaných hodin není třeba vypočítávat, přístroj sám automaticky zahrne dobu nastaveného programu při prvním stisknutí tlačítka nastavení času.
- Pokud požadovaný čas překročíte, stiskněte tlačítko nastavení času k návratu.

Příklad: upečený chléb se požaduje v 7 hodin ráno. Pokud pekárnu nastavujeme spolu s požadovaným receptem ve 22 hod., celková doba potřebná k nastavení času je 9 hodin.

- Stiskněte tlačítko SELECT a navolte své nastavení, např. (3) a tlačítkem nastavení času procházejte 10minutovými kroky až se objeví hodnota 9:00. Pokud překročíte 9:00, tiskněte tlačítko nastavení času k návratu až se objeví 9:00.
- Stiskněte START a objeví se blikající dvojtečka (:) oznamující, že čas byl nastaven a začalo odpočítávání minut.
- Pokud uděláte chybu nebo budete chtít změnit nastavení času, stiskněte STOP až se ozve tón a objeví se SEL. Poté můžete čas znovu nastavit.
- Po skončení programu se na displeji objeví END a ozve se tón na znamení, že chléb je upečený.



Důležité: Po použití vždy vypněte spotřebič ze zásuvky a nezapomeňte si před vyjmutím chleba z mísy nasadit kuchyňské rukavice.

Mísu na chléb čistěte teplým vlhkým hadříkem a dobře ji potom osušte.

PROGRAMY PRO CHLÉB A TĚSTO A JEJICH TRVÁNÍ

Nyní přesně víte, co během pečení v domácí pekárně probíhá a následující tabulka uvádí rozpis časů každého programu v minutách a sekundách. Časové údaje jsou přibližné a musí se používat pouze pro orientační účely. Uvádí se také celková doba procesu v hodinách a minutách, v závislosti na druhu volby.

VOLBA	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
PROGR.	PRODL. PEČENÍ	OBYČ. STŘED. 700 g	OBYČ. VELKÝ 900 g	OBYČ. VELKÝ TMAVÝ 900 g	CELO-ZRNNÝ STŘED. 700 g	CELO-ZRNNÝ VELKÝ 900 g	CELO-ZRNNÝ VELKÝ RYCHLÝ 900 g	FRANC.	SLADKÉ PEČIVO	TĚSTO	MOUČ-NÍKY	DŽEM	JEDNO-HOD. PROGR. CHLÉB
Odpoč.*	-	-	-	-	30 min*	30 min*	15 min*	-	-	-	-	-	-
Hnět. 1	-	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	45 min	-
Hnět. 2	-	27 min	31 min**	31 min**	18 min	25 min	25 min	22 min	31 min**	24 min	14 min	15 min	11 min
Kynutí 1	-	23 min	29 min	29 min	120 min	120 min	39 min	34 min	40 min	60 min	-	-	17 min
Šlehání 1	-	-	-	-	-	-	15 s	5 s	5 s	-	-	-	-
Šlehání 2	-	-	-	-	-	-	-	10 s	10 s	-	-	-	-
Šlehání 3	-	-	-	-	-	-	-	5 s	5 s	-	-	-	-
Odpoč.	-	-	-	-	-	-	15 min	29 min	29 min	-	-	-	-
Tvarov. 1	-	5 s	5 s	5 s	-	-	3 s	5 s	5 s	-	-	-	-
Tvarov. 2	-	10 s	10 s	10 s	-	-	-	10 s	10 s	-	-	-	-
Tvarov. 3	-	5 s	5 s	5 s	-	-	-	5 s	5 s	-	-	-	-
Kynutí 2	-	64 min	54 min	54 min	-	-	45 min	54 min	49 min	-	-	-	-
Pečení	60 min	45 min	50 min	70 min	50 min	55 min	55 min	65 min	50 min	-	90 min	-	31 min
Ohřívání	-	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	-	60 min	-	60 min
Celkový čas***	1:00	2:45	2:50	3:10	3:44	3:56	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Časový spínač max.	-	14:45	14:50	15:10	15:44	15:56	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

* Celozrnný program začíná s odpočinkem, během kterého mouka nebo obilniny vstřebávají tekuté přísady. Tekutiny mouku nebo obilniny změkčují napomáhají dobrému sloučení přísad. Hnětač zůstává během tohoto programu v klidu.

** Varovný zvukový signál k přidání přísad během hnětení, pokud to předpis vyžaduje.

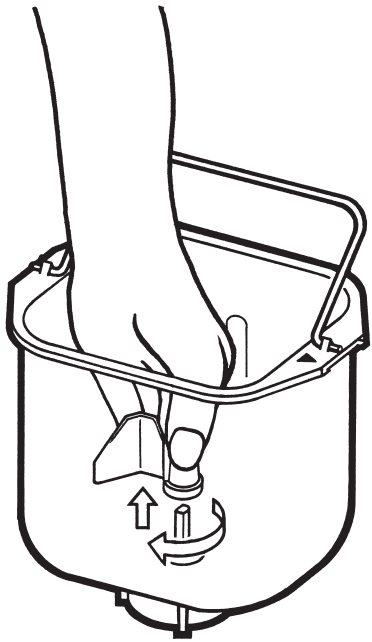
*** Celkový čas nezahrnuje dobu ohřívání.

Poznámka: Při použití programů (1 – 8, 10, 12) se pekárna po ukončení pečení automaticky přepne na ohřívání. Tento program na ohřívání trvá až jednu hodinu nebo do vypnutí přístroje.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: před čištěním přístroj vytáhněte ze zásuvky a nechejte vychladnout.

- Vnější plášť pekárny ani její vnější základnu NIKDY neponořujte do vody.
- K čištění mísy nepoužívejte myčku nádobí, může dojít k znehodnocení teflonové vrstvy uvnitř mísy.
- NIKDY nepoužívejte drsné čistící polštářky nebo kovové prostředky.
- Mísu a hnětač vyčistěte **okamžitě** po každém použití částečným naplněním mísy teplou mýdlovou vodou. Nechejte ji 5 až 10 min. odmočit. Hnětač sejmete jeho otočením po směru hodinových ručiček a následným zvednutím. Nakonec otřete jemným hadříkem, opláchněte a osušte.
- Vnější a vnitřní povrch přístroje čistíme podle potřeby měkkých vlhkým hadříkem.



Vyjmutí hnětače

KENWOOD *Rapid-bake*

Rychlopekárna
KENWOOD

Recepty

Přísady

Mouka je hlavní přísadou při pečení chleba a proto je základem úspěchu volba správného druhu mouky.

Pšeničná mouka
Z pšeničné mouky se peče ten nejlepší chléb. Pšeničné zrno obsahuje slupku, často nazývanou otruby, a vnitřní jádro, které obsahuje pšeničný klíček a endosperm. Protein v endospermu vytváří po smíchání s vodou gluten. Gluten se natahuje jako elastická hmota a během kvašení droždí se vytvářejí plyny, které způsobují kynutí těsta.

Bílá mouka
Bílá mouka se dodává bez vnější slupky a bez klíčku, je to pouze mletý endosperm ve formě bílé mouky. Je nezbytné používat silnou bílou mouku nebo bílou chlebovou mouku, které mají vyšší hladinu proteinu nezbytnou pro tvorbu glutenu. K přípravě kynutého chleba nepoužívejte hladkou mouku nebo mouku s kypřícím práškem, takové mouky nevytvářejí v domácí pekárně chutný chléb. K dostání je několik druhů bílé chlebové mouky, a proto k nejlepším výsledkům používejte mouku kvalitní, přednostně nebělenou. U receptů na francouzské veky se často přidává malé množství jemné francouzské hladké mouky, což napomáhá tvorbě jeho typické struktury. Viz recept na str. 32.

Celozrnná mouka
Celozrnná mouka obsahuje slupku a klíček, které jí dodávají ořechovou příchuť a vytvářejí chléb hrubší struktury. Je opět nutné používat silnou celozrnnou nebo celozrnnou chlebovou mouku. Chléb zhotovený ze 100% celozrnné mouky je tužší než chléb bílý. Otruby v mouce zabraňují uvolňování glutenu a proto těsto z celozrnné mouky kyne pomaleji. Používejte speciální celozrnné programy, které umožňují správné kynutí těsta. Lehčího chleba dosáhnete nahrazením části celozrnné mouky bílou chlebovou moukou. Rychlý celozrnný chléb je možno připravit použitím nastavení č. 6 pro rychlý celozrnný chléb.

Silná celozrnná mouka
Tuto mouku je možno použít spolu s bílou moukou nebo samostatně. Obsahuje asi 80-90 % pšeničného zrna a vytváří lehčí chléb, stále plný příchutí. Tuto mouku zkuste použít u programu na běžný bílý chléb, u kterého nahradíte 50 % silné bílé mouky silnou celozrnnou. Budete možná muset přidat trochu více vody.

Přísady

Chlebová mouka typu Granary
Kombinace bílé, celozrnné a žitné mouky smíchané se sladovým celozrnným pšeničným zrnem, které dodává strukturu a příchuť. Používejte samostatně nebo spolu se silnou bílou moukou.

Nepšeničné mouky
Ostatní mouky, např. žitnou, lze použít s bílou nebo celozrnnou chlebovou moukou k tvorbě tradičních druhů chleba, jako černého pumprniklu nebo chleba žitného. Přidáním i malého množství docílíte charakteristické příchutě. Nepoužívejte ji samostatně, neboť vytváří lepivé těsto a tuhý, těžký chléb. Ostatní obiloviny jako proso, ječmen, pohanka, kukuřice a oves mají nízký obsah proteinu a z tohoto důvodu nevytvářejí dostatečné množství glutenu potřebného k tvorbě tradičních druhů chleba.

Tyto mouky je možno s dobrými výsledky použít v malém množství. Zkuste jednou z těchto alternativ nahradit 10-20 % bílé chlebové mouky.

Sůl
Při pečení chleba je nezbytné malé množství soli, která napomáhá tvorbě těsta a chuti. Používejte jemnou stolní sůl nebo sůl mořskou, ne ale hrubě mletou sůl, která se hodí spíše na posypání ručně tvarovaných housek k dodání křupavé textury. Náhražky se sníženým obsahem soli se nedoporučují, jelikož většina z nich neobsahuje sodík.

- Sůl napomáhá tvorbě struktury glutenu a činí těsto pružnějším.
- Omezuje také růst kvasnic a tím zabraňuje překynutí a spadnutí těsta.
- Příliš mnoho soli způsobí nedostatečné nakynutí.

Sladidla
Používejte bílý nebo tmavý cukr, med, sladový výtažek, zlatý sirup nebo melasu.

- Cukr a tekutá sladidla napomáhají barvě chleba a kůrce dodávají zlatový povrch.
- Cukr přitahuje vlhkost a tím zlepšuje vlastnosti nutné ke skladování.
- Cukr slouží jako potrava pro droždí, i když ne hlavní, protože moderní typy suchých kvasnic mohou získat potravu z přírodních cukrů a škrobu v mouce. Přesto ale cukr vylepšuje proces kynutí.
- Sladké pečivo obsahuje mírné množství cukru, které se zvyšuje přidáním ovoce nebo polevy. K pečení tohoto druhu pečiva používejte program pro sladké pečivo.
- Pokud místo cukru používáte tekuté sladidlo, je nutné nepatrně snížit celkové množství tekutin v receptu.

Přísady

Tuky a oleje

Za účelem dosažení měkčí kůrky se do těsta přidává malé množství tuku nebo oleje. To také napomáhá udržet chléb čerstvý. Používejte máslo, margarín nebo i sádlo v malém množství, do 25 g nebo 22 ml rostlinného oleje. Pokud recept přikazuje větší množství ke zřetelnější chuti, nejlepší výsledky zaručí máslo.

- Místo másla je možné použít slunečnicový nebo olivový olej, u množství tekutiny větším než 15 ml (3 lžičky) se ale musí jejich obsah upravit. Slunečnicový olej je dobrou náhražkou pokud sledujete hladinu cholesterolu
- Nepoužívejte pomazánky s nízkým obsahem tuku, obsahují až 40 % vody a nemají tedy stejné vlastnosti jako máslo.

Tekutiny

Bez tekutin se neobejdeme; obvykle používáme vodu nebo mléko. Voda vytváří křupavější kůrku než mléko. Voda se často mísí s práškem z odstředěného mléka. Toto je nezbytné při použití načasovaného pečení, neboť čerstvé mléko nevydrží. U většiny programů postačí voda přímo z kohoutku, v případě rychlého pečení za jednu hodinu musí být ale vlahá.

- Při chladném počasí vodu odměřte a nechejte ji před použitím stát 30 minut v pokojové teplotě. Pokud používáte mléko z ledničky, udělejte s ním totéž.
- Podmáslí, jogurt, kyselá smetana a měkké sýry jako syrovátkový sýr nebo tvaroh se dají vše použít jako část obsahu tekutin a dodávají vlhčí, křehčí chléb. Podmáslí propůjčuje chlebu příjemný, lehce kyselý nádech, kterým se vyznačuje venkovský chléb a kvásky.
- K obohacení těsta se mohou přidat vejce, která také zlepšují barvu chleba a napomáhají textuře a stabilitě glutenu při kynutí. Při použití vajec snižte podle toho obsah ostatních tekutin. Vejce dáme do odměrky a doplníme tekutinou na správnou hladinu podle receptu.

Přísady

Droždí

Droždí je možné dostat čerstvé i sušené. Všechny zde uvedené recepty byly vyzkoušeny se sušeným droždím pro snadnou přípravu, které rychle kvasí, a které není třeba rozpouštět předem ve vodě. Droždí se dává do mísy spolu s moukou, kde zůstane v suchém stavu odděleně od tekutin, až do započetí míchání.

- Použití čerstvého droždí se v této pekárně nedoporučuje.
- Použijte pouze množství udané v předpisech; větší množství způsobí překynutí a únik přes horní část mísy.
- Pokud výrobce nestanoví jinak, sáček droždí se po otevření musí spotřebovat do 48 hodin. Po otevření řádně uzavřete. Uzavřené sáčky je možno nechat v mrazničce pro další použití.
- Sušené droždí se musí použít do stanovené doby použití, jeho síla klesá s uplynutou dobou.
- Je možné, že v obchodech najdete droždí, které se vyrábí speciálně pro použití v domácích pekárnách. Takové droždí také přinese dobré výsledky, budete ale možná muset upravit doporučená množství.

Úprava vlastních receptů

Po přípravě některých receptů obsažených v této publikaci budete možná chtít upravit některé z vašich oblíbených předpisů, které jste až dosud míchali a hnětli pouze ručně. Začněte s jedním ze zde uvedených receptů, který se podobá vašemu, a použijte ho jako základního návodu.

Pomůže vám, pokud si přečtete následující směrné body a během přípravy buďte připraveni učinit změny.

- Ujistěte se, že vždy používáte správné množství přísad. Nepřekračujte doporučená množství. Pokud je to možné, upravte svůj recept na množství mouky a tekutin uvedená pro tuto pekárnu.
- Do mísy na chléb vždy nejdříve dejte tekutinu. Droždí oddělte od tekutiny tak, že ho přidáte až po mouce.
- Čerstvé droždí nahraďte sušeným droždím pro snadnou přípravu.
  Poznámka: 6 g čerstvého droždí = 1 lžička (5 ml) sušeného.
- U receptů s nastaveným časem použijte namísto čerstvého mléka sušené odstředěné mléko s vodou.
- Pokud váš recept obsahuje vejce, přidejte je jako součást celkového množství tekutin.
- Než začne míchání, uložte droždí do mísy odděleně od ostatních přísad.
- Během prvních minut míchání zkontrolujte hustotu těsta. Domácí pekárny vyžadují nepatrně měkčí těsto, a proto budete muset možná přidat více tekutiny. Těsto musí být vlhké natolik, aby se opět samo usadilo.

Chléb — vyjímání, krájení a skladování

- Nejlepších výsledků docílíte, pokud chléb po upečení okamžitě vyndáte z mísy, pekárna ho ale ve vaší nepřítomnosti udrží v teplém stavu až po dobu jedné hodiny.
- Chléb vyndáváme z pekárny vždy s nasazenými kuchyňskými rukavicemi, i když je v režimu udržování teploty. Mísu obrátíme dnem vzhůru a několikrát jí zatřeseme, až se upečený chléb uvolní. Pokud je to obtížné, jemně poklepeme roh mísy o kuchyňské prkénko nebo otočíme hřídel pod mísou.
- Hnětací nástavec by měl při uvolnění bochníku zůstat v míse, někdy ale zůstane uvnitř v bochníku. Vytáhnete ho pomocí plastového teplovzdorného nástroje ještě před krájením chleba. Nepoužívejte kovové nástroje, mohou poškrábat teflonový povrch hnětače.
- Chléb necháme na drátěném podnose nejméně 30 minut ochladit, aby z něho vyšla pára. Horký chléb se obtížně krájí.

Uskladnění

Domácí chléb neobsahuje žádné konzervační přísady a proto by se měl spotřebovat do 2-3 dnů po upečení. Pokud ho nespotřebujete hned po upečení, zabalte ho do fólie nebo ho dejte do plastového sáčku a řádně uzavřete.

- Křupavý chléb francouzského stylu často změkne během skladování a tak je lépe ho nechat před krájením nezabalený.
- Pokud chcete chléb uskladnit po více dní, uložte ho do mrazničky. Chléb před zmrazením nakrájejte, budete pak moci oddělit pouze potřebné množství.

Všeobecné rady a tipy

Kvalita upečeného chleba závisí na mnoha různých faktorech jako na kvalitě přísad, jejich pečlivém odměřování, na teplotě a vlhkosti. Následující rady a tipy vám pomohou docílit úspěšných výsledků.

Domácí pekárna není uzavřená jednotka a je proto ovlivněna okolní teplotou. Pokud je horký den nebo se pekárna nachází v horké kuchyni, těsto nakyne více než za normální teploty. Optimální pokojová teplota je mezi 20 °C a 24 °C.

- Při chladném počasí vodu z vodovodu nechejte před použitím stát 30 minut v pokojové teplotě. Podobně postupujte i při použití přísad uskladněných v ledničce.
- Veškeré přísady používejte v pokojové teplotě, pokud není v receptu uvedeno jinak, např. u rychlého jednohodinového programu je třeba tekutinu ohřát.
- Přísady přidáváme do mísy v pořadí uvedeného v předpisu. Než začne míchání, uložte droždí do mísy odděleně od ostatních tekutin tak, aby zůstalo suché.
- Výsledek kvality chleba pravděpodobně nejvíce ovlivňuje přesné odměření přísad. Většina problémů je způsobena nepřesným měřením nebo vynecháním nějaké přísady. K měření používejte dodanou odměrku a měrnou lžičku.
- Používejte vždy čerstvé přísady a před datem jejich spotřeby. Rychle se kazící potraviny jako je mléko, sýr, zelenina a čerstvé ovoce se mohou zkazit, zvláště v teplém prostředí. Je nutné je proto používat pouze v těstě, které okamžitě upečeme.
- Nepřidávejte příliš mnoho tuku, vytváří vrstvu mezi droždím a moukou a zpomaluje kvašení. Takový chléb je pak těžký a tuhý.
- Máslo a jiné tuky nakrájejte před uložením do mísy na malé kousky.
- Při přípravě těsta s ovocem můžete nahradit část vody ovocným džusem (pomerančovým, jablečným nebo ananasovým).
- Rostlinné oleje na vaření mohou být přidány jako část množství tekutin. Voda po vaření brambor obsahuje škrob a je dodatečným zdrojem potravy pro droždí. Chléb je potom správně vykynutý, měkčí a déle vydrží.
- Ke zlepšení příchuti se může přidat zelenina, jako strouhaná mrkev, cuketa nebo vařené šťouchané brambory. Při použití takových potravin je třeba snížit množství tekutiny, protože obsahují vodu. Začněte s menším množstvím vody a když je těsto začíná mísit, zkontrolujte ho a podle potřeby přidejte vodu.

Všeobecné rady a tipy

- Nepoužívejte více přísad než je udáno v předpisu – mohlo by dojít k poškození spotřebiče.
- Pokud těsto dobře nekyne, zkuste místo vodovodní vody použít vodu kupovanou nebo ji převařte a nechejte zchladit. Pokud je ve vodě z vodovodu velký obsah chlóru nebo fluoru, ovlivní to kynutí. Podobný účinek má i tvrdá voda.
- Je užitečné těsto asi po pěti minutách neustálého hnětení zkontrolovat. U pekárny mějte připravenou pružnou gumovou stěrku, se kterou můžete setřít stěny mísy v případě, že se v jejích rozích zachytí nějaké přísady. Nedávejte ji do blízkosti hnětače nebo s ní nebraňte jeho pohybu. Těsto také zkontrolujte, aby mělo správnou hustotu. Pokud jsou v těstu kousky nebo se vám zdá, že stroj se namáhá, přidejte trochu vody. Pokud se těsto přilepuje na stěny mísy a nevytváří celistvou hroudu, přidejte trochu mouky.
- Víko během programu kynutí nebo pečení neotvírejte, může to způsobit spadnutí bochníku.

Rychlopříprava

- Domácí pekárna je navíc vybavena programem na rychlou přípravu, který za pouhou hodinu uhněte, vykyne a upeče lahodný bochník chleba. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud se budete řídit následujícími pokyny.
- Použijte vlahou tekutinu, což urychluje proces kynutí (nejlepší teplota je 32-35 °C). Studená voda způsobí, že bochník bude menší a horká znehodnotí droždí. Nejlépe je změřit teplotu teploměrem nebo smíchat 70 ml vroucí vody s 230 ml vody studené.
- Při použití tohoto programu musí recepty obsahovat nejméně 65 % bílé chlebové mouky. Předpisy na plně celozrnné nebo jiné celozrnné chleby neskončí dobře, protože není dostatek času na řádné vykynutí těsta.
- U tohoto programu je také snížené množství soli, protože sůl omezuje činnost droždí. Sůl ale nevynechejte úplně, je důležitá pro chuť a texturu chleba.
  Použijte 3,5 - 5 ml (0,75 - 1 lžička) soli na 450 g mouky.
- Tento program má k zajištění rychlého vykynutí zvýšené množství droždí. Použijte 12,5 – 15 ml (2,5 - 3 lžičky) sušeného droždí pro snadnou a rychlou přípravu.
- Pokud chcete tímto rychlým programem upéci několik bochníků za sebou, ponechejte pekárnu mezi pečením vypnutou s otevřeným víkem po dobu 30 minut. To umožní správnou funkci teplotního čidla, což je u rychlého pečení nepostradatelné.
- Chléb upečený tímto programem nevykyne tak vysoko jako u ostatních nastavení, bude mít měkčí kůrku a bude trochu hutnější.

Rychlopříprava (program 12)

Jeden velký bochník

Doba přípravy: 59 min.

1 Z přístroje vyndáme mísu na chléb a ujistíme se, že je nasazený hnětač.

2 Do mísy nalijeme teplou tekutinu (32 – 35 °C). Posypeme moukou tak, aby tekutinu pokryla.

3 Odděleně do jednotlivých rohů mísy přidáme prášek z odstředěného mléka, sůl, cukr a máslo.

4 Uprostřed mouky uděláme důlek, ne ale úplně ke tekutině, a dáme do něj droždí.

5 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme ji. Navolíme program ⓬ RAPID CYCLE. Stiskneme tlačítko Start.

6 Po ukončení programu pekárnu vypneme a mísu vyjmeme pomocí kuchyňských rukavic. Bochník vyklopíme na drátěný podnos, aby se ochladil.

Obyčejný bílý chléb	
Přísady	**Velký bochník**
vlahá voda	300 ml
nebělená bílá chlebová mouka	450 g
odstředěné mléko v prášku	20 ml
sůl	5 ml (1 lžička)
cukr	15 ml (3 lžičky)
máslo	25 g
sušené droždí pro snadné použití	15 ml (3 lžičky)

Venkovský bílý chléb	
Přísady	**Velký bochník**
vlahé polotučné mléko	170 ml
vlahá voda	150 ml
nebělená bílá chlebová mouka	340 g
celozrnná chlebová mouka	110 g
sůl	5 ml (1 lžička)
cukr	15 ml (3 lžičky)
máslo	25 g
sušené droždí pro snadné použití	12.5 ml (2,5 lžičky)

Rychlopříprava (program 12)

Karamelizovaný cibulový chléb	
Přísady	**Velký bochník**
máslo	50 g
velká cibule, nakrájená	1
polotučné mléko	290 ml
nebělená bílá chlebová mouka	400 g
celozrnná chlebová mouka	50 g
sůl	5 ml (1 lžička)
cukr	15 ml (3 lžičky)
čerstvě mletý černý pepř	2,5 ml (0,5 lžičky)
sušené droždí pro snadné použití	15 ml (3 lžičky)

1 Máslo rozpustíme na pánvi a cibuli do zlatova osmahneme na malém ohni. Sundáme z plotny. Vmícháme mléko. Dále postupujte podle pokynů na str. 21.

Chléb s vlašskými ořechy	
Přísady	**Velký bochník**
vlahé podmáslí	200 ml
vlahá voda	120 ml
nebělená bílá chlebová mouka	340 g
celozrnná chlebová mouka	110 g
nasekané vlašské ořechy	50 g
sůl	5 ml (1 lžička)
cukr	15 ml (3 lžičky)
máslo	25 g
sušené droždí pro snadné použití	12,5 ml (2,5 lžičky)

Chléb s mrkví a koriandrem	
Přísady	**Velký bochník**
čerstvě nastrouhaná mrkev v pokojové teplotě	175 g
voda	215 ml
slunečnicový olej	30 ml (6 lžiček)
čerstvý nakrájený koriandr	15 ml (3 lžičky)
nebělená bílá chlebová mouka	450 g
mletý koriandr	5 ml (1 lžička)
sůl	5 ml (1 lžička)
cukr	15 ml (3 lžičky)
sušené droždí pro snadné použití	12,5 ml (2,5 lžičky)

1 Do mísy na chléb přidáme spolu s teplými kapalnými přísadami mrkev, koriandr a olej. Přidáme mletý koriandr a mouku. Dále postupujte podle pokynů na str. 21.

Obyčejný bílý chléb (program 1, 2, 3)

1 střední nebo 1 velký bochník

❶ střední 2 hod. 45 min.
❷ velký 2 hod. 50 min.
❸ velký tmavý 3 hod. 10 min.

1 Z přístroje vyndáme mísu a nasadíme hnětač.

2 Do mísy nalijeme vodu.

3 Posypeme moukou tak, aby vodu pokryla.

4 Do jednotlivých rohů mísy odděleně přidáme odstředěné mléko v prášku, sůl, cukr a máslo.

5 Uprostřed mouky uděláme dolík, ale ne až k tekutině, a přidáme droždí.

6 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme. Navolíme program ❶ WHITE Regular (bílý střední) nebo ❷ WHITE Large (bílý velký) podle velikosti požadovaného bochníku. Stiskneme Start.

7 Na konci programu přístroj vypneme a mísu vyndáme pomocí kuchyňských rukavic. Vyklopíme na drátěný podnos.

Obyčejný bílý chléb		
Přísady	**Velký bochník**	**Střední bochník**
voda	300 ml	245 ml
nebělená bílá chlebová mouka	450 g	350 g
odstředěné mléko v prášku	20 ml (4 lžičky)	15 ml (3 lžičky)
sůl	7,5 ml (1,5 lžičky)	5 ml (1 lžička)
cukr	15 ml (3 lžičky)	10 ml (2 lžičky)
máslo	25 g	15 g
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)	5 ml (1 lžička)

K přípravě tmavého velkého bochníku se silnější kůrkou použijte přísady pro velký bochník a navolte program ❸ WHITE Large Dark (velký tmavý).

Obyčejný bílý chléb (program 1, 2, 3)

Bílý chléb obohacený vejcem		
Přísady	**Velký bochník**	**Střední bochník**
vejce	1 plus 1 žloutek	1
voda	viz přípravu	viz přípravu
nebělená bílá chlebová mouka	450 g	350 g
sůl	7,5 ml (1,5 lžičky)	7,5 ml (1,5 lžičky)
cukr	15 ml (3 lžičky)	10 ml (2 lžičky)
máslo	25 g	15 g
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)	5 ml (1 lžička)

1 Vejce dáme do odměrky a přidáme dostatečné množství vody k hodnotě 245 ml na střední nebo 300 ml na velký bochník.

Chléb s rajčaty sušenými na slunci	
Přísady	**Velký bochník**
voda	280 ml
olej z na slunci sušených rajčat nebo olivový olej	15 ml (3 lžičky)
nebělená bílá chlebová mouka	400 g
celozrnná chlebová mouka	50 g
jemně nastrouhaný parmazán	25 g
sůl	7,5 ml (1,5 lžičky)
cukr	10 ml (2 lžičky)
sušené droždí pro snadné použití	5 ml (1 lžička)

1 Vodu a olej z rajčat nalijeme do mísy.

2 Rajčata přidáme poté, až zazní zvukový signál během hnětacího programu.

Obyčejný bílý chléb (program 1, 2, 3)

Vícezrnný chléb		
Přísady	**Velký bochník**	**Střední bochník**
voda	300 ml	230 ml
olivový olej	30 ml (6 lžiček)	15 ml (3 lžičky)
nebělená bílá chlebová mouka	450 g	350 g
odstředěné mléko v prášku	15 ml (3 lžičky)	10 ml (2 lžičky)
sůl	7,5 ml (1,5 lžičky)	7,5 ml (1,5 lžičky)
cukr	10 ml (2 lžičky	7,5 ml (1,5 lžičky)
sušené droždí pro snadné použití	10 ml (2 lžičky)	7,5 ml (1,5 lžičky)
dýňová a slunečnicová semínka	15 ml (3 lžičky) každé	10 ml (2 lžičky) každé
maková a mírně upražená sezamová semínka	10 ml (2 lžičky) každé	

1 Při přípravě velkého bochníku přidáme semena poté, až zazní zvukový signál během hnětacího programu. Při přípravě středního bochníku přidáme semínka po 28 minutách, kdy hodnota zbývajícího času ukazuje 2:17.

Lehký žitný chléb se směsí bylin	
Přísady	**Velký bochník**
podmáslí	115 ml
voda	200 ml
citrónová šťáva	10 ml (2 lžičky)
čirý med	15 ml (3 lžičky)
žitná mouka	115 g
nebělená bílá chlebová mouka	375 g
sůl	7,5 ml (1,5 lžičky)
máslo	25 g
sušené droždí pro snadné použití	5 ml (1 lžička)
čerstvý kopr nebo tymián, nasekaný	10 ml (2 lžičky)
čerstvá nasekaná petrželová nať	15 ml (3 lžičky)
čerstvá nasekaná pažitka	15 ml (3 lžičky)

1 Podmáslí, vodu, citrónovou šťávu a med nalijeme do mísy na chléb.

2 Čerstvé byliny přidáme poté, až zazní zvukový signál během hnětacího programu.

Basic White (Program 1, 2, 3)

Otrubový chléb a ovocem a ořechy	
Přísady	**Velký bochník**
voda	280 ml
čirý med	30 ml (6 lžiček)
nebělená bílá chlebová mouka	450 g
žitné otruby	15 g
odstředěné mléko v prášku	30 ml (6 lžiček)
sůl	7,5 ml (1,5 lžičky)
máslo	25 g
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)
sušené plody, nasekané	50 g
lískové oříšky, bez slupek, pražené a nasekané	40 g

1 Do mísy dáme med a vodu.

2 Do mouky přidáme pšeničné otruby.

3 Plody a nasekané oříšky přidáme poté, až zazní zvukový signál během hnětacího programu.

Chléb s čokoládou	
Přísady	**Velký bochník**
vejce	1
voda	viz příprava
polotučné mléko	100 ml
nebělená bílá chlebová mouka	450 g
kakao v prášku	15 ml (3 lžičky)
sůl	7,5 ml (1,5 lžičky)
sypký cukr	40 g
máslo	25 g
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)
hořká čokoláda (70 % kakaa), 75 g nasekaná nahrubo nebo kousky hořké čokolády z obchodu	75 g

1 Vejce dáme do odměrky a přidáme dostatečné množství vody k hodnotě 225 ml. Obsah odměrky nalijeme do mísy a přidáme mléko.

2 Mouku a kakaový prášek smísíme a zcela jím poprášíme vejce, vodu a mléko.

3 Čokoládu přidáme poté, až zazní zvukový signál během hnětacího programu.

Obyčejný bílý chléb (program 1, 2, 3)

Chléb s čili papričkami a čedarem		
Přísady	**Velký bochník**	**Střední bochník**
slunečnicový olej	15 ml (1 lžíce)	10 ml (2 lžičky)
červené čili papričky, bez semínek a nasekané	2-3	1-2
voda	215 ml	165 ml
polotučné mléko	100 ml	60 ml
nebělená bílá chlebová mouka	450 g	300 g
celozrnná chlebová mouka	50 g	50 g
vyzrálý čedar, strouhaný	65 g	50 g
sůl	7,5 ml (1,5 lžičky)	7,5 ml (1,5 lžičky)
cukr	5 ml (1 lžička)	5 ml (1 lžička)
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)	5 ml (1 lžička)

1 Olej a papričky dáme do malé pánve nebo hrnce a rychle osmažíme na středním ohni po dobu 3-4 minut. Odložíme na stranu, aby se ochladily. Přidáme do mísy s ostatními tekutinami.

2 Do mouky přidáme sýr.

Varianta

Menší množství papriček snižuje ostrost nebo je možno papričky nahradit 1-2 nasekanými jarními cibulkami. K velmi ostré chuti použijte papričky Scotch Bonnet.

Celozrnný pšeničný chléb (program 4 & 5)

1 střední nebo 1 velký bochník

❹ střední 3 hod. 44 min.
❺ velký 3 hod. 56 min.

Poznámka: celozrnné programy začínají s 15-30 minutami odpočinku. V této době nebude hnětač v činnosti.

1 Mísu vyndáme ze spotřebiče a nasadíme hnětač.

2 Vejce dáme do odměrky a přidáme dostatečné množství vody k hodnotě 240 ml nebo 310 ml. Vše nalijeme do mísy na chléb. Přidáme cukr nebo med a citrónovou šťávu.

3 Moukou posypeme tekutinu, aby jí zcela pokrývala. Odstředěné mléko v prášku a sůl dáme do jednotlivých rohů mísy.

4 Uprostřed mouky uděláme důlek, aby ale nedosahoval až k tekutině a dáme do něj droždí.

5 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme. Navolíme program ❹ WHOLEWHEAT Regular (střední) nebo ❺ WHOLEWHEAT Large (velký) podle velikosti zvoleného bochníku. Stiskneme Start.

6 Po skončení programu pekárnu vypneme a s použitím kuchyňských rukavic vyndáme mísu. Chléb vyklopíme na drátěný podnos, aby se ochladil.

Celozrnný chléb		
Přísady	**Velký bochník**	**Střední bochník**
vejce	1 plus 1 žloutek	1
voda	viz příprava	viz příprava
čirý med	30 ml (6 lžiček)	15 ml (3 lžičky)
citronová šťáva	15 ml (3 lžičky)	10 ml (2 lžičky)
celozrnná chlebová mouka	450 g	350 g
nebělená bílá chlebová mouka	50 g	25 g
odstředěné mléko v prášku	25 ml (5 lžiček)	15 ml (3 lžičky)
sůl	10 ml (2 lžičky)	7,5 ml (1,5 lžičky)
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)	5 ml (1 lžička)

1 Vejce dáme do odměrky a přidáme dostatečné množství vody do hodnoty 240 ml pro střední velikost nebo 310 ml pro velký bochník.

2 Nalijeme do mísy spolu s medem a citrónovou šťávou.

Celozrnný pšeničný chléb (program 4 & 5)

Plně celozrnný chléb		
Přísady	**Velký bochník**	**Střední bochník**
voda	300 ml	215 ml
citrónová šťáva	15 ml (3 lžičky)	10 ml (2 lžičky)
celozrnná chlebová mouka	500 g	375 g
odstředěné mléko v prášku	25 ml (5 lžiček)	15 ml (3 lžičky)
sůl	10 ml (2 lžičky)	7,5 ml (1,5 lžičky)
cukr	25 ml (5 lžiček)	15 ml (3 lžičky)
máslo	25 g	15 g
sušené droždí pro snadné použití	5ml (1 lžička)	5 ml (1 lžička)

1 Mísu vyndáme ze spotřebiče a nasadíme hnětač.

2 Do mísy postupně přidáme přísady, podle výše uvedeného pořadí.

3 Dále postupujte podle pokynů na str. 28.

Varianta

Celozrnnou mouku je možno nahradit silnou tmavou chlebovou moukou.

Rychlý celozrnný pšeničný chléb (program 6)

1 velký bochník

Doba přípravy: 3 hod. 20 min.

1 Mísu vyndáme ze spotřebiče a nasadíme hnětač.

2 Vodu a citrónovou šťávu přidáme do mísy.

3 Potom přidáme ostatní přísady.

4 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme. Navolíme program ❻ WHOLEWHEAT RAPID. Stiskneme Start.

Lehký celozrnný chléb	
Přísady	**Velký bochník**
voda	310 ml
citrónová šťáva	15 ml (3 lžičky)
celozrnná chlebová mouka	425 g
nebělená bílá chlebová mouka	75 g
odstředěné mléko v prášku	20 ml (4 lžičky
sůl	7,5 ml (1,5 lžičky)
cukr	10 ml (2 lžičky)
máslo	25 g
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)

Poznámka: Ještě před započetím pečení (pečení začíná 55 minut před koncem programu) můžeme, pokud chceme docílit zajímavého povrchu, potřít vršek těsta vodou a poprášit ho trochou celozrnné mouky, pšeničnými vločkami či zrnem nebo válcovaným ovsem.

Rychlý celozrnný pšeničný chléb (program 6)

Chléb Granary	
Přísady	**Velký bochník**
voda	310 ml
citrónová šťáva	15 ml (3 lžičky)
chlebová mouka Granary	450 g
nebělená bílá chlebová mouka	50 g
odstředěné mléko v prášku	20 ml (4 lžičky)
sůl	10 ml (2 lžičky)
světlehnědý surový třtinový cukr	5ml (1 lžička)
máslo	25 g
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)

1 Postupujte podle pokynů na str. 30.

Speciální francouzský chléb (Program 7)

1 velký bochník

Doba přípravy: 3 hod. 30 min.

1 Mísu vyndáme ze spotřebiče a nasadíme hnětač.
2 Vodu nalijeme do mísy. Mouku nasypeme na vodu tak, aby jí úplně pokrývala.
3 Do jednotlivých rohů mísy dáme sůl a cukr.
4 Uprostřed mouky uděláme důlek, aby ale nedosahoval až k tekutině a dáme do něj droždí.
5 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme. Navolíme program 7 FRENCH. Stiskneme Start.
6 Po skončení programu pekárnu vypneme a s použitím kuchyňských rukavic vyndáme mísu. Chléb vyklopíme na drátěný podnos, aby se ochladil.

Francouzský chléb	
Přísady	**Velký bochník**
voda	300 ml
nebělená bílá chlebová mouka	400 g
jemná francouzská čistá mouka	50 g
sůl	7,5 ml (1,5 lžičky)
cukr	5 ml (1 lžička)
sušené droždí pro snadné použití	5 ml (1 lžička)

Poznámka: místo francouzské mouky se může použít extra hladká mouka.

Speciální sladké pečivo (program 8)

1 velký bochník

Doba přípravy: 3 hod. 25 min.

1 Mísu vyndáme ze spotřebiče a nasadíme hnětač.

2 Přidáme přísady podle pořadí uvedeného v jednotlivých receptech.

3 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme. Navolíme program 8 SPECIALITY SWEET. Stiskneme Start.

4 Po skončení programu pekárnu vypneme a s použitím kuchyňských rukavic vyndáme mísu. Chléb vyklopíme na drátěný podnos, aby se ochladil.

Citrusový chléb s vlašskými ořechy	
Přísady	**Velký bochník**
jogurt s citronem	170 ml
pomerančový džus	115 ml
nebělená bílá chlebová mouka	450 g
sypký cukr	25 g
sůl	5 ml (1 lžička)
máslo	40 g
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)
vlašské ořechy na drobno nakrájené	40 g
strouhaná citrónová kůra	10 ml (2 lžičky)
strouhaná pomerančová kůra	10 ml (2 lžičky)

1 Jogurt a pomerančový džus dáme do mísy. Mouku nasypeme na vodu tak, aby jí úplně pokrývala. Přidáme cukr, sůl, máslo a droždí.

2 Ořechy a nastrouhanou citrusovou kůru přidáme poté, až zazní zvukový signál během hnětacího programu.

Speciální sladké pečivo (program 8)

1 velký bochník

Doba přípravy: 3 hod. 25 min.

Kořeněný jablečný chléb z ovesné mouky	
Přísady	**Velký bochník**
voda	150 ml
vejce	1
jedno zelené jablko, nastrouhané	75 g
nebělená bílá chlebová mouka	450 g
ovesné vločky na kaši	25 g
hrubá ovesná mouka	50 g
směs mletého koření	7,5 ml (1,5 lžičky)
sypký cukr	40 g
sůl	5 ml (1 lžička)
máslo	40 g
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)
sultánky nebo rozinky na drobno nakrájené	40 g

1 Vodu nalijeme do mísy. Přidáme vejce a strouhané jablko.

2 Tekutinu posypeme moukou, vločkami, ovesnou moukou a kořením, aby jí úplně pokrývaly. Přidáme cukr, sůl, máslo a droždí.

3 Sultánky nebo rozinky přidáme poté, až zazní zvukový signál během hnětacího programu.

4 Dále postupujte podle pokynů v horní části str. 33.

Speciální sladké pečivo (Program 8)

1 velký bochník

Doba přípravy: 3 hod. 25 min.

Chléb se sladovými sultánkami a meruňkami	
Přísady	**Velký bochník**
voda	255 ml
sladový výtažek	30 ml (6 lžiček)
nebělená bílá chlebová mouka	450 g
odstředěné mléko v prášku	20 ml (4 lžičky)
směs koření	2,5 ml (0,5 lžičky)
sypký cukr	25 g
sůl	3,5 ml (0,75 lžičky)
máslo nakrájené na kousky	40 g
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)
sultánky	50 g
sušené meruňky, drobně nakrájené	50 g
Poleva:	
sypký cukr	15 ml (3 lžičky)
mléko	15 ml (3 lžičky)

1 Do mísy dáme sladový výtažek a vodu

2 Do mísy dáme všechny přísady mimo sultánek a meruněk.

3 Sultánky a meruňky přidáme poté, až zazní zvukový signál během hnětacího programu.

4 Polevu uděláme rozpuštěním cukru v mléce; směsí potřeme vršek ještě teplého chleba.

5 Dále postupujte podle pokynů v horní části str. 33.

Speciální sladké pečivo (Program 8)

Chléb s brusinkami, mandlemi a pekanovými ořechy	
Přísady	**Velký bochník**
voda	170 ml
přírodní jogurt bez příchuti	140 ml
nebělená bílá chlebová mouka	425 g
mleté mandle	50 g
sůl	3,5 ml (0,5 lžičky)
sypký cukr	40 g
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)
pekanové ořechy (puma) na hrubo nakrájené	40 g
sušené brusinky, nakrájené nadrobno	25 g

1 Vodu a jogurt dáme do mísy. Mouku nasypeme na vodu tak, aby jí úplně pokrývala..

2 Přidáme mouku, nastrouhané mandle, sůl, cukr a droždí.

3 Ořechy a brusinky přidáme poté, až zazní zvukový signál během hnětacího programu.

4 Dále postupujte podle pokynů v horní části str. 33.

Moučníky a zákusky (program 10)

Tento program je unikátní v tom, že mísí a peče nekynuté moučníky. Do programu není zahrnuta doba na kynutí a proto se nesmí používat pro přípravu kynutých moučníků. Na přípravu kynutého sladkého chleba a moučníků použijte program 8 (viz str. 33-36).

- Tento program používejte vždy při přípravě nekynutých moučníků. Ostatní programy nepřinesou dobré výsledky.
- Máslo nebo margarin musí být v pokojové teplotě, nakrájené na malé kousky nebo rozpuštěné ještě před přidáním do pekárny. To umožní rovnoměrné promísení.
- Používejte čistou mouku a kvasící prostředky jako je prášek do pečiva, jedlou sodu a vinný kámen.
- Po pěti minutách míchání setřete pomocí plastické stěrky veškeré zbytky mouky ze stěn mísy. Nedotýkejte se hnětače ani neomezujte jeho pohyb. Při stírání stěn mísy přístroj nevypínejte ani z něj mísu nevyndávejte.
- Před vyjmutím upečeného moučníku ho nehte v míse na 5 minut ochladnout. Před vyjmutím moučníku jeho strany uvolníme hladkou plastovou stěrkou – zajistí to jeho snadné uvolnění.
- Před krájením ho ponecháme vychladnout na drátěném podnose. Vlastnosti navlhlých moučníků jako je perník se zlepší pokud je před konzumováním zabalíme a ponecháme 24 hodin odpočinout.
- Tento program upeče moučník za 1,5 hod. a to zahrnuje všechny druhy připravené s práškem do pečiva. Některé moučníky vyžadují kratší pečení a proto je můžete zkontrolovat po 1 hod. a 15 min., podobně jako při normálním pečení v troubě. Po skončení pečení pekárnu vypneme a vyjmeme mísu. Moučník vyklopíme a necháme ochladit na drátěném podnose.

Moučníky a zákusky (program 10)

1 velký bochník

Doba přípravy: 1 hod. 50 min.

1 Postupujte podle jednotlivých receptů. Mísu vložíme do pekárny a zajistíme.

2 Navolíme program ⑩ SPECIALITY Cake/Quick Bread (moučníky a zákusky).

3 Po šesti minutách odklopíme víko a plastovou stěrkou setřeme ze stěn mísy veškeré zbytky suché mouky.

Banánový moučník se skořicí	
Přísady	**Velký bochník**
máslo	115 g
sirup	200 g
surový třtinový cukr	50 g
obyčejná bílá mouka	280 g
prášek do pečiva	10 ml (2 lžičky)
jedlá soda	5 ml (1 lžička)
mletá skořice	2,5 ml (0,5 lžičky)
zralé banány bez slupky	200 g
vejce	2
crŹme fraĒche	85 g
mléko	60 ml

1 Mléko, sirup a cukr dáme do malé pánve a mírným teplem za občasného míchání necháme rozpustit. Poté směs necháme trochu zchladnout a dáme ji do mísy.

2 Banány rozmačkáme a přidáme do mísy spolu s vejci, crŹme fraĒche a mlékem.

3 Smícháme mouku, prášek do pečiva, sodu a skořici a vše přidáme do mísy.

Varianta:

K přípravě banánového moučníku s datlemi a vlašskými ořechy přidáme po 6 minutách (po setření stěn) 40 g nakrájených datlí a 40 g nasekaných vlašských ořechů.

Moučníky a zákusky (program 10)

Moučník s marmeládou	
Přísady	**Velký bochník**
máslo	115 g
sirup	150 g
krystalový cukr	75 g
pomerančová marmeláda	75 g
mléko	175 ml
vejce	1
hladká mouka	280 g
prášek do pečiva	10 ml (2 lžičky)
jedlá soda	5 ml (1 lžička)
sůl	špetka

1 Máslo, sirup, cukr a marmeládu dáme do malé pánve a mírným teplem za občasného míchání necháme rozpustit. Poté směs necháme trochu zchladnout a dáme ji do mísy.

2 Přidáme mléko a vejce.

3 Mouku, prášek do pečiva, sodu a sůl smícháme a dáme do mísy.

Varianta:

Nakonec můžeme dát na upečený a vychladlý moučník polevu. Smícháme 140 g plnotučného měkkého sýra nebo italského smetanového sýra Mascarpone, 40 g prosetého moučkového cukru a 15 ml (1 lžička) nastrouhané směsi citrusové kůry nebo pomerančové marmelády. Směsí potřeme vršek moučníku.

Moučníky a zákusky (program 10)

Perník	
Přísady	**Zákusky**
máslo	115 g
sirup	125 g
melasa	50 g
světlehnědý měkký cukr	125 g
mléko	200 ml
lehce ušlehané vejce	1
hladká mouka	280 g
mletý zázvor	10 ml (2 lžičky)
prášek do pečiva	10 ml (2 lžičky)
jedlá soda	5 ml (1 lžička)

1 Máslo, sirup, cukr a melasu dáme do malé pánve a mírným teplem za občasného míchání necháme rozpustit. Poté směs necháme trochu zchladnout a dáme ji do mísy.

2 Mléko a vejce dáme do mísy.

3 Smícháme mouku, zázvor, prášek do pečiva a sodu a dáme do mísy.

Poznámka: perník chutná nejlépe po 24hodinovém uskladnění ve vzduchotěsném obalu, což vytvoří jeho lepivou strukturu.

Karibský moučník	
Přísady	**Zákusky**
máslo, rozpuštěné	50 g
mléko	170 ml
lehce ušlehaná vejce	2
hladká mouka	280 g
prášek do pečiva	15 ml (3 lžičky)
sůl	špetka
sypký cukr	115 g
sušená kokosová moučka	25 g
sušené tropické ovoce, nakrájené na hrubo	75 g

1 Do mísy dáme rozpuštěné máslo, mléko a vejce.

2 Smícháme mouku, prášek do pečiva, sodu a sůl. Vmícháme cukr, kokos a tropické ovoce. Vše přidáme do mísy.

Příprava těsta (program 9)

Doba přípravy: 1 hod. 30 min.

Tento program mísí, hněte a kyne těsto aniž by se upeklo. Využívá se pro přípravu ručně tvarovaných chlebů a housek. Po vytvarování ponecháte těsto pouze dokončit kynutí a poté ho upečete v běžné troubě.

Program na těsto je ideální pro přípravu chleba různých tvarů, na pizzu, housky, croisantů, koblih, housek a lískového a sladkého pečiva.

Recept na housky a rohlíky na straně 42 uvádí informace o vytváření různých tvarů pečiva. Tento recept je také možné použít při přípravě tyčinek. Podle svých předností můžete místo vody, vejce a másle použít 250 ml vody a 50 ml olivového oleje. Olivový olej a vodu přidáme do mísy.

Tvarování tyčinek

1 Těsto rozdělíme napůl a obě poloviny vyválíme do tloušťky asi 1 cm a nakrájíme na kousky asi 7 cm dlouhé a 2 cm široké.

2 Na povrchu lehce posypaném moukou dlaní vyválíme kousky do dlouhých, slabých šňůr. Každý kousek můžeme podle potřeby zvednout a těsto mírně natáhnout. Pokud je to nutné, necháme těsto během tvarování na několik sekund odpočinout.

3 Do těsta můžeme podle chuti zaválet mák, sezam, mořskou sůl nebo parmazán.

4 Kousky těsta položíme na plech lehce potřený olejem.

5 Zlehka je potřeme olivovým olejem, přikryjeme a ponecháme na teplém místě 10-15 minut vykynout.

6 Pečeme 15-20 minut v předehřáté troubě při teplotě 200 °C/plyn 6 až zezlátnou. Jednou otočíme. Potom je dáme ochladit na drátěný podnos.

Příprava těsta (program 9)

Houskové těsto	
Přísady	**12 kusů**
voda	250 ml
vejce	1
nebělená bílá chlebová mouka	450 g
sůl	5 ml (1 lžička)
cukr	10 ml (2 lžičky)
máslo	25 g
sušené droždí pro snadné použití	5 ml (1 lžička)
Povrchová úprava:	
ušlehaný žloutek a 15 ml vody (3 lžičky)	1
sezam a mák, na posypání, podle chuti	

1 Mísu vyndáme ze spotřebiče a nasadíme hnětač.

2 Vodu nalijeme do mísy. Přidáme vejce. Mouku nasypeme na vodu tak, aby jí úplně pokrývala.

3 Do jednotlivých rohů mísy dáme sůl, cukr a 25 g másla. Uprostřed mouky uděláme důlek, aby ale nedosahoval až k tekutině a přidáme droždí.

4 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme. Navolíme program 9 SPECIALITY Dough. Stiskneme Start. Dva plechy lehce pomažeme olejem.

5 Na konci programu těsto vyklopíme na povrch lehce posypaný moukou. Těsto lehce sklepeme a rozdělíme na 12 stejných kousků. Vytvarujeme do buclatých kulatých bochánků nebo do jednoho z následujících tvarů:

- K přípravě venkovských housek odřízneme z každého kousku jednu třetinu těsta a oba kousky vytvarujeme do kulatého tvaru. Menší kousek dáme na větší a uprostřed uděláme díru prstem lehce namočeným v mouce.
- Zavinutý tvar docílíme vyválením každého kousku těsta do dlouhého tvaru a vytvořením uzlu.
- Spletené těsto: každý kousek rozdělíme na tři díly a vyválíme je do dlouhého tvaru. Kousky na jejích konci stlačíme prstem do sebe a pak je zapleteme. Konce zahneme dovnitř pod pletenec.

6 Tvarované pečivo dáme na připravený plech daleko od sebe. Přikryjeme je fólií potřenou olejem, přikryjeme a ponecháme na teplém místě 20-30 minut vykynout, až se jejich velikost zdvojnásobí. Mezitím zahřejeme troubu na 220 °C/plyn 7.

7 Pomažeme je s vaječnou polevou a podle chuti posypeme sezamem nebo mákem. Pečeme 15-18 minut nebo až do zezlátnutí.Potom je dáme ochladit na drátěný podnos.

Příprava těsta (program 9)

Pizza	
Přísady	**1 x 30 cm**
voda	140 ml
olivový olej	15 ml (3 lžičky)
nebělená bílá chlebová mouka	225 g
sůl	5 ml (1 lžička)
cukr	2,5 ml (0,5 lžičky)
sušené droždí pro snadné použití	2,5 ml (0,5 lžičky)
Horní vrstva:	
pasta z rajčat sušených na slunci	60 ml (4 lžíce)
sušené oregano	5 ml (1 lžička)
sýr mozzarella, plátky	140 g
čerstvá podlouhlá rajčata, nakrájená na hrubo	4
žlutá paprika, slabé proužky, bez semínek	polovina
zelená paprika, zelená paprika, bez semínek	polovina
houby, nakrájené na plátky	50 g
sýr dol 5 cellate, nakrájený na malé kousky	50 g
parmská šunka, natrhaná na kousky	50 g
čerstvě nastrouhaný parmazán	25 g
lístky čerstvé bazalky	6
sůl a čerstvě mletý černý pepř	
olivový olej	15 ml (3 lžičky)

1 Mísu vyndáme ze spotřebiče a nasadíme hnětač.

2 Do mísy nalijeme vodu a olivový olej. Mouku nasypeme na vodu tak, aby jí úplně pokrývala.

3 Do jednotlivých rohů mísy dáme sůl a cukr. Uprostřed mouky uděláme důlek, aby ale nedosahoval až k tekutině a dáme do něj droždí.

4 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme. Navolíme program ❾ SPECIALITY Dough. Stiskneme Start. Pánev na pizzu nebo plech lehce potřeme olejem.

5 Na konci programu těsto vyklopíme na povrch lehce posypaný moukou. Těsto lehce sklepeme. Vyválíme do kruhové placky o průměru 30 cm a položíme na připravenou pánev nebo plech.

6 Troubu zahřejeme na 220 °C/plyn 7. Těsto potřeme rajčatovou pastou. Posypeme oreganem a potom dvěma třetinami mozzarelly.

7 Rajčata, papriky, houby, dolcellate, šunku, zbývající mozzarellu, parmazán a bazalku rozprostřeme po povrchu. Ochutíme solí a pepřem a pokapeme olivovým olejem.

8 Pečeme 18-20 minut nebo až do zezlátnutí a okamžitě podáváme.

Příprava těsta (program 9)

Chléb Naan	
Přísady	**3 chleby**
voda	90 ml
přírodní jogurt	45 ml (3 lžíce)
rozpuštěné máslo, indické ghee či olivový olej	15 ml (1 lžíce)
nebělená bílá chlebová mouka	225 g
sůl	5 ml (1 lžička)
cukr	5 ml (1 lžička)
máslo	25 g
sušené droždí pro snadné použití	5 ml (1 lžička)
rozpuštěné máslo nebo máslo ghee na potření	45 ml (3 lžíce)

1 Mísu vyndáme ze spotřebiče a nasadíme hnětač.

2 Vodu, jogurt, rozpuštěné máslo, máslo ghee nebo olivový olej nalijeme do mísy na chléb. Posypeme moukou tak, aby plně pokrývala tekutinu.

3 Do jednotlivých rohů mísy dáme sůl, cukr a máslo. Uprostřed mouky uděláme důlek, aby ale nedosahoval až k tekutině a dáme do něj droždí.

4 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme. Navolíme program 9 SPECIALITY Dough. Stiskneme Start.

5 Těsně před koncem programu dáme do trouby 3 plechy a zahřejeme ji na nejvyšší teplotu. Na konci programu těsto vyklopíme na povrch lehce posypaný moukou. Těsto lehce sklepeme a rozdělíme na 3 stejné kousky, ze kterých vytvoříme kuličky.

6 Ty pak vyválíme do oválu asi 25 cm dlouhých a 13 cm širokých . Předehřejeme gril. Těsto dáme na předehřáté plechy a 4-5 minut pečeme, až se nafoukne. Vyndáme z trouby a vložíme pod zahřátý gril až trochu zhnědne a ještě se nafoukne.

7 Potřeme rozpuštěným máslem nebo indickým ghee a podáváme teplé.

Varianty

K přípravě kořeněného chleba naan přidáme 5 ml (1 lžička) mletého koriandru a kmínu s moukou. Celozrnný naan připravíme nahrazením poloviny bílé chlebové mouky moukou celozrnnou.

Podle chuti přidejte stroužek drceného česneku a nebo trochu čerstvě umletého pepře. Černý pepř je také možno použít ke konečnému posypání po pomazání máslem nebo ghee.

Příprava těsta (program 9)

Croisant	
Přísady	**12 kusů**
polotučné mléko	150 ml
vejce	1
nebělená bílá chlebová mouka	350 g
sůl	5 ml (1 lžička)
cukr	15 ml (3 lžičky)
máslo	25 g plus 175 g měkkého
sušené droždí pro snadné použití	7,5 ml (1,5 lžičky)
Poleva:	
žloutek	1
mléko	15 ml (3 lžičky)

1 Mísu vyjmeme z přístroje a nasadíme hnětač.

2 Do mísy nalijeme mléko. Přidáme vejce. Mouku nasypeme na vodu tak, aby jí úplně pokrývala.

3 Do jednotlivých rohů mísy dáme sůl, cukr a máslo. Uprostřed mouky uděláme důlek, aby ale nedosahoval až k tekutině a dáme do něj droždí.

4 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme. Navolíme program ❾ SPECIALITY Dough. Stiskneme Start. Mezitím vytvarujte měkké máslo na tloušťku 2 cm.

5 Na konci programu těsto vyklopíme na povrch lehce posypaný moukou a mírně ho sklepeme. Vyválíme do podélného dvakrát delšího a trochu širšího tvaru než je máslo. Na jednu polovinu položíme máslo, těsto přehneme a jeho okraje utěsníme, aby v něm bylo máslo uzavřené.

6 Vyválíme do 2 cm silného trojúhelníku, dvakrát tak dlouhého než širokého. Spodní třetinu přehneme nahoru a horní třetinu dolů a utěsníme. Zabalíme do čiré fólie a na 20 minut ochladíme. Válení, překládání a chlazení ještě dvakrát opakujeme a přitom těsto pokaždé obrátíme o 90°.

7 Vyválíme do obdélníku 30 x 52 cm. Podélně ho rozřízneme na dvě poloviny a potom také napříč do stejných trojúhelníků u základně 15 cm. Odřezků z konců se zbavíme.

8 Každý trojúhelník volně vyválíme od 15cm základny směrem k horní špičce až k jejímu konci. Ohneme do tvaru půlměsíce. Těsto položíme v dostatečné vzdálenosti na dva plechy.

9 Přikryjeme je fólií potřenou olejem, přikryjeme a ponecháme na teplém místě 30 minut vykynout, až se jejich velikost zdvojnásobí. Mezitím zahřejeme troubu na 200 °C/plyn 6.

10 Smícháme žloutek a mléko a směsí těsto potřeme. Pečeme 15-20 minut až jsou křehké a zezlátnou. Potom je dáme ochladit na drátěný podnos.

Varianta

Čokoládový croisant připravíme tak, že malý čtvereček čokolády nebo 10 ml (2 lžičky) strouhané čokolády položíme na široký konec těsta před jeho tvarováním a před svinutím se ujistíme, že je řádně utěsněný.

Příprava džemu (program 11)

Doba přípravy: 1 hod.

- Hnětač míchá přísady po celou dobu trvání programu na džem.
- Ohřívání se po 45 minutách vypne, aby se džem ještě před přemístěním do sklenic ochladil.
- Používejte vždy zralé a čerstvé ovoce a velké kusy nakrájejte na poloviny nebo čtvrtiny.
- K řádnému tuhnutí používejte vždy cukr na džem s přidaným pektinem.
- Pokud připravujete ovoce s nízkým obsahem pektinu, doporučuje se přidat 5-10 ml (1-2 lžičky) citrónové šťávy.
- Mísu vždy vyndáváme s kuchyňskými rukavicemi – je velmi horká.
- Během celého procesu vaření neodcházejte a vařící se džem neustále sledujte pro případ, že překypí. Džem podle potřeby občas zamíchejte.
- Vařený džem přemístíme do čistých sterilizovaných nádob, řádně uzavřeme a označíme štítky.

Meruňkový džem	
Přísady	**350 g džemu**
čerstvé zralé meruňky	250 g
citrónová šťáva	10 ml (2 lžičky)
voda	15 ml (3 lžičky)
cukr do džemu s pektinem	250 g
máslo	15 g

1 Z přístroje vyndáme mísu na chléb a nasadíme hnětač. Z přístroje vyndáme mísu na chléb a nasadíme hnětač. Poloviny meruněk nakrájíme každou na čtyři díly a dáme do mísy. Přidáme citrónovou šťávu a vodu.

2 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme. Zavřeme víko a navolíme program ⓫ SPECIALITY Jam. Oddělený časový spínač nastavíme na 15 minut.

3 Mezitím navážíme cukr a dáme ho do misky. Po 15 minutách cukr přidáme po částech do mísy. Přidáme máslo. V případě potřeby setřeme dřevěnou stěrkou cukr ze stěn mísy. Postupujeme opatrně, mísa je horká.

4 Po skončení programu pekárnu vypneme a s použitím kuchyňských rukavic vyndáme mísu. Džem opatrně nalijeme do čistých sterilizovaných nádob, řádně uzavřeme a označíme štítky.

Varianta:

Místo meruněk lze použít švestky.

Příprava džemu (program 11)

Džem z letních plodů	
Přísady	**450 g džemu**
jahody	115 g
maliny	115 g
červený rybíz	75
citrónová šťáva	5 ml (1 lžička)
cukr do džemu s pektinem	300 g
máslo	15 g

1 Mísu vyjmeme z přístroje a nasadíme hnětač. Velké jahody rozpůlíme a spolu s malinami a rybízem dáme do mísy. Přidáme citrónovou šťávu.

2 Mísu vložíme do pekárny a zajistíme. Zavřeme víko a navolíme program ⓫ SPECIALITY Jam. Oddělený časový spínač nastavíme na 15 minut.

3 Po 15 minutách přidáme po částech do mísy cukr. Přidáme máslo.

4 Po skončení programu pekárnu vypneme a s použitím kuchyňských rukavic vyndáme mísu. Džem opatrně nalijeme do čistých sterilizovaných nádob, řádně uzavřeme a označíme štítky.

NÁVOD K ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Níže uvádíme některé typické problémy, které se vyskytují při přípravě chleba v domácí pekárně. Uvedené informace o problémech a jejich příčinách si přečtěte a k přípravě kvalitního chleba se řiďte pokyny k jejich nápravě.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
VELIKOST A TVAR BOCHNÍKU		
1. Těsto dostatečně nevykyne	• Celozrnné bochníky menší než bílé. Důvodem je menší množstvím glutenu, který v celozrnné pšeničné mouce vytváří protein • Málo tekutiny • Málo nebo žádný cukr • Nesprávný druh mouky • Nesprávný druh droždí • Nedostatečné množství droždí nebo je již staré • Navolena rychlopříprava chleba • Droždí a cukr se spojily ještě před započetím hnětení.	• Běžný úkaz, není co řešit • Zvýšíme obsah tekutin o 15 ml (3 lžičky) • Přísady smíchejte přesně podle receptu • Použili jste možná hladkou mouku místo chlebové, kde je více glutenu. • Nepoužívejte univerzální mouku • Používejte pouze sušené droždí pro snadnou a rychlou přípravu ne čerstvé • Naměřte doporučené množství a zkontrolujte datum použití na obalu • Tento program připravuje menší bochníky. Jedná se o normální jev • Po přidání do mísy musí přísady zůstat oddělené
2. Bochníky jsou ploché, nevykynuté	• Bez droždí • Staré droždí • Vysoká teplota tekutiny • Příliš mnoho soli • Při použití časového spínače došlo ještě před započetím programu k navlhnutí droždí.	• Přísady smíchejte přesně podle receptu • Zkontrolujte trvanlivost • Použitá tekutina musí mít správnou teplotu pro daný program • Použijte doporučené množství • Suché přísady dejte do jednotlivých rohů mísy a uprostřed udělejte malý důlek odděleně od ostatních přísad, kde bude droždí chráněno před tekutinou
3. Horní část nafouklá – vypadá jako hřib	• Příliš mnoho droždí • Příliš mnoho cukru • Příliš mnoho mouky • Málo soli • Teplé a vlhké prostředí	• Obsah droždí snižte o 0,25 lžičky • Obsah cukru snižte o 1 lžičku • Obsh mouky snižte o 6 až 9 lžiček • Použijte doporučené množství soli podle receptu • Obsah tekutin snižte o 15 ml (3 lžičky) a droždí o 0,25 lžičky
4. Těsto je navrchu a na stranách propadlé.	• Příliš mnoho tekutiny • Příliš mnoho droždí • Vysoká vlhkost vzduchu a teplo mohou způsobit příliš rychlé kynutí těsta	• Příště snižte množství tekutin o 15 ml (3 lžičky) nebo přidejte trochu mouky • Používejte množství doporučené v receptu a příště zkuste rychlopřípravu • Vodu zchladíme a mléko přidáme rovnou z chladničky
5. Nejednotný, nerovný a drsný povrch	• Málo tekutiny • Příliš mnoho mouky • Tvar horní strany bochníků nemusí být dokonalý, to ale nemění jejich vynikající chuť.	• Obsah tekutin zvyšte o 15 ml (3 lžičky) • Naměřte přesné množství mouky • Ujistěte se, že těsto je připraveno za ideálních podmínek. ***Viz rady a tipy v kapitole Recepty.***

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
6. Chléb se při pečení propadá	• Pekárna byla v průvanu nebo se s ní během kynutí pohybovalo • Nadměrný obsah v míse na chléb. • Nedostatečné nebo žádné množství soli. (sůl brání přílišnému nakynutí) • Příliš mnoho droždí • Teplé a vlhké prostředí	• Pekárnu dejte na jiné místo • Nepoužívejte větší množství přísad, než je uvedeno pro velký bochník • Použijte doporučené množství soli podle receptu • Naměřte přesné množství droždí • Obsah tekutin snižte o 15 ml (3 lžičky) a droždí o 0,25 lžičky
7. Nepravidelný tvar, jedna strana kratší	• Příliš suché těsto, nevykynulo v míse rovnoměrně	• Obsah tekutin zvýšíme o 15 ml (3 lžičky)
TEXTURA CHLEBA		
8. Těžká a hustá textura	• Příliš mnoho mouky • Málo droždí • Málo cukru	• Naměřte přesné množství (viz stranu 5) • Naměřte správné množství doporučeného droždí • Naměřte přesné množství (viz stranu 5)
9. Volná, drsná a děrovaná textura	• Bez soli • Příliš mnoho droždí • Příliš mnoho tekutiny	• Přísady smíchejte přesně podle receptu • Naměřte správné množství doporučeného droždí • Obsah tekutin snižte o 15 ml (3 lžičky)
10. Bochník je uprostřed syrový, neupečený	• Příliš mnoho tekutiny • Výpadek proudu během provozu • Velké množství přísah, na které přístroj nestačí	• Obsah tekutin snižte o 15 ml (3 lžičky) • Pokud během provozu došlo k výpadku proudu, po jeho obnovení zůstane pekárna vypnuta. Neupečený chléb musíte z přístroje vyndat a začít úplně znovu s novými přísadami • Přísady snižte na maximální doporučené množství
11. Chléb se špatně krájí, je velmi lepkavý	• Krájený chléb byl příliš horký • Použití nesprávného nože	• Před krájením nechejte chléb alespoň 30 minut vychladnout na drátěném podnosu, aby se uvolnila pára • Používejte kvalitní nůž na chléb
BARVA A SÍLA KŮRKY		
12. Černá kůrka, velmi hutný	• Použito nastavení na tmavou kůrku (DARK)	• Příště použijte volbu WHITE large ❷ na obyčejný bílý velký bochník
13. Spálený bochník	• Pekárna selhává	• Viz kapitola „Servis a zákaznické služby" (str. 51)
14. Velmi světlá kůrka	• Nedostatečná doba na pečení • Bez mléka v prášku nebo čerstvého mléka podle receptu	• Prodloužíme dobu pečení • Přidáme 15 ml (3 lžičky) odstředěného mléka v prášku nebo nahradíme 50% mlékem – to napomůže zhnědnutí

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
PROBLÉMY S MÍSOU NA CHLÉB		
15. Není možné sejmout hnětač	• Do mísy se musí přidat voda nebo hnětač před jeho vyndáním ponechte odmočit	• Po použití postupujte podle pokynů na čištění. Po odmočení bude možná k jeho uvolnění hnětačem trochu pootočit
16. Chléb se lepí na mísu a obtížně se vyndává	• K tomu může dojít při dlouhodobém používání	• Vnitřek mísy lehce vytřeme rostlinným olejem • Viz kapitola „Servis a zákaznické služby" (str. 51)
MECHANICKÉ SOUČÁSTI		
17. Pekárna nefunguje, hnětač se nepohybuje	• Pekárna není zapnutá • Mísa nesprávně uložená • Navolený program s časovým spínačem • Navolený program pro celozrnný chléb	• Zkontrolujte, zda je správně nastaven vypínač (viz str. 4) • Mísu vždy zatlačte do přístroje, až se ozve zaklapnutí • Pekárna se nespustí do doby, než odpočítávání dosáhne začátek programu • 15-30minutové zpoždění před začátkem programů 4, 5 a 6
18. Nedošlo k promísení přísad	• Pekárna nebyla zapnuta (START) • Hnětač se nenachází v míse	• Po naprogramování stiskněte tlačítko START a přístroj se zapne • Před přidáním přísad vždy zkontrolujte, že hnětač je nasazený na náhonu na dně mísy
19. Během provozu je cítit zápach pálení	• Přísady přetekly do vnitřku přístroje • Nadměrný obsah mísy na chléb	• Při vkládání přísad do mísy dbejte na to, aby nedošlo k jejich rozlití či rozsypání. Přísady se mohou v pečícím prostoru spálit a tvořit kouř. • Nepoužívejte více přísad než je uvedeno v receptu a přísady vždy měřte přesně *(viz str. 5)*
20. Došlo k nechtěnému vypnutí spotřebiče nebo k výpadku proudu. Jak mohu chléb zachránit?	• Pokud probíhá program hnětení, přísady vyhoďte a začněte znovu • Pokud probíhá program kynutí, těsto z mísy vyndejte, vytvarujte a dejte do vymazané formy na pečení chleba o rozměrech 23 x 12,5 cm, přikryjte a nechejte vykynout na dvojnásobnou velikost. Pečte v předehřáté běžné troubě při 200 °C/plyn 6 po dobu 30-35 minut nebo až zezlátne • Pokud probíhá program pečení, předehřejte běžnou troubu na 200 °C/plyn 6 a vyjměte z ní horní podnos. Mísu opatrně vyndejte z přístroje a položte ji na spodní podnos v troubě. Pečte až zezlátne	
21. Na displeji se objeví EH a přístroj nelze zapnout	• Vysoká teplota pečícího prostoru	• Přístroj vypněte ze zásuvky a nechejte 30 minut ochladit
22. Na displeji se objeví E-L nebo E-S, přístroj nelze zapnout	• Pekárna selhává E-L = příliš nízká teplota přístroje E-S = vadné čidlo teploty	• Viz kapitola „Servis a zákaznické služby"

SERVIS A ZÁKAZNICKÉ SLUŽBY

Pokud je přívodní šňůra domácí pekárny poškozená, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněna firmou Kenwood nebo její autorizovanou opravnou.

Pokud potřebujete pomoci s následujícím:

- Použití přístroje
- Servis nebo opravy

  Zkontaktujte prodejnu, kde jste si pekárnu zakoupili

Kenwood Ltd
New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH
www.kenwood.co.uk

56071/1