Návod k obsluze

Pícka na chleba *Bread Bakery*® SD-253

Panasonic

Gratulujeme

Děkujeme Vám za zakoupení pícky na chleba *Bread Bakery*® Panasonic, SD-253.

Úspěšná výroba chleba je uměním, které vyžaduje kvalitní suroviny čas a energii pro velmi důležité hnětení těsta.

Automatická pícka na chleba Panasonic *Bread Bakery*® je ideálním prostředkem pro každého, koho dříve odradila výroba vlastního chleba. Zkušení pekaři se mohou těšit z automatického způsobu výroby rodinných pochoutek.

Jendou z hlavních výhod je, že nejúnavnější část pečení chleba, tzn. hnětení, je zcela automatizována. Dobu hnětení můžete využít podle svých představ a navíc nebudete muset umývat žádné další nádobí, protože hnětení probíhá ve stejné nádobě, jako pečení.

Díky automatickému zásobníku na oříšky a rozinky je dávkování sušeného ovoce/oříšků do těsta prováděno v přesně stanovené době během hnětení, takže po stisknutí tlačítka start se již nemusíte o nic starat.

Ať už budete používat recepty, které jsme pro Vás nachystali, nachystané směsi na chleba nebo při výrobě vlastních dobrůtek budete experimentovat, doufáme, že budete v každém směru spokojeni s pícko u na chleba Panasonic *Bread Bakery*® .

Před zahájením práce s pícko u *Bread Bakery*® , si pozorně pročtěte následující informace.

Obsah

Bezpečnostní pokyny ....4 - 5
Umístění zařízení 4
Upozornění pro používání ....4 - 5

Základní postupy ....6 - 12
Identifikace dílů 6
Upozornění pro používání dávkovače rozinek a oříšků 7
Okénko s displejem 8
Základní funkce ....9 - 12
Možnosti jednotlivých tlačítek ....9 - 10
Ovládací panel – Funkce a postup ovládání 11
Funkce, možnosti a časové požadavky na jednotlivé programy 12

Pečení s pickou *Bread Bakery*® ....13 - 26
Obecný postup ....13 - 18
Používání časovače ....19 - 20
Používání položky "DOUGH" (Těsto) ....20 - 22
Používání programu "bake only" (pouze pečení) ....22 - 23
Používání programu "gluten free" (bezlepkový) ....24 - 26

Údržba a čištění ....27 - 28

Tipy pro pečení ....29 - 38
Základní suroviny ....29 - 32
Ostatní přísady používané pro chleba s příchutí ....33 - 34
Tipy pro pečení celozrnného a vícezrnného pečiva 34
Tipy pro používání směsí pro výrobu chleba 35
Rozdíly ve výsledcích pečení ....35 - 36
Krájení a ukládání chleba 37
Směrnice pro přísady vkládané do dávkovače rozinek a oříšků ....37 - 38

Recepty ....39 - 80
Seznam receptů 39
Recepty ....40 - 80

Řešení problémů ....81 - 84

Zobrazení informací o abnormálních situacích 85

Vytékání přísad do chleba z pečící nádoby na chleba 86

Výměna dílů 86

Technické údaje 86

Bezpečnostní pokyny

Umístění zařízení

DŮLEŽITÉ: PRO ZAJIŠTĚNÍ OSOBNÍ BEZPEČNOSTI JE NUTNÉ, ABY TOTO ZAŘÍZENÍ BYLO UZEMNĚNO!

V případě, že nemáte uzemněnou síťovou zásuvku, měli byste si ji nechat upravit tak, aby byla správně uzemněna. Zařízení připojujte pouze ke střídavému napětí 230 až 240 V, 50 Hz.

1. Zařízení nepoužívejte venku. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití.
2. Zařízení umístěte na pevné suché podložce a nepokládejte jej na různé textilie (jako jsou ubrusy, koberce, atd.) nebo na nestabilní podložky.
3. Abychom mohli zajistit úspěšné pečení, zařízení by nemělo být používáno v těsné blízkosti jiných zdrojů tepla nebo v místnostech s vysokou vlhkostí.
4. Během pečení se bude kryt zahřívat. Z tohoto důvodu byste měli zajistit minimální vzdálenost 5 cm od zdí a ostatních objektů.

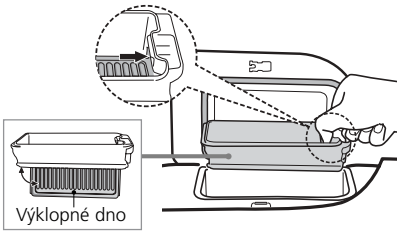
Upozornění pro používání

1. V případě, že je dodaný síťový kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo v kvalifikované opravně, případně jiným kvalifikovaným pracovníkem, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
2. V žádném případě se nepokoušejte síťový kabel opravovat sami. V případě, že zařízení bude třeba zkontrolovat nebo opravit , zaneste jej k prodejci Panasonic a nechejte si jej opravit autorizovaným technikem.
3. Zabraňte polití zařízení, síťového kabelu nebo zástrčky vodou nebo jinými tekutinami.
4. Zabraňte, aby se síťový kabel ohýbal přes hranu stolu nebo pultu, případně, aby se dotýkal horkých povrchů.
5. V žádném případě nevyjímejte pečící nádobu ani neodpojujte zařízení od elektrické sítě během používání. V případě, že dojde k výpadku elektrické energie na dobu delší než 10 minut, program se zastaví a nebude pokračovat. Toto zařízení je vybaveno desetiminutovou pamětí pro ochranu programu, takže v případě výpadku elektrické energie, který je kratší než 10 minut, se program obnoví a bude pokračovat. Další podrobnosti naleznete v části "Zobrazení informací o abnormálních situacích" na straně 85.
6. Během používání nezakrývejte větrací otvory zařízení. Na zařízení nepokládejte žádné kryty nebo dečky, protože by mohly způsobit deformaci zařízení.

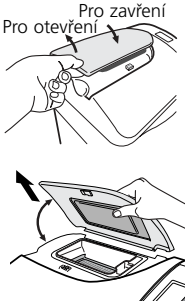
7. Během pečení můžete krátce zvednout víčko a zkontrolovat proces pečení, ale nedoporučujeme, aby toto víčko zůstávalo otevřené, protože by to mohlo negativně ovlivnit výsledky pečení.
8. Při vyjímání pečící nádoby s upečeným chlebem, použijte utěrku nebo rukavice, protože je tato nádoba velmi horká.
9. Udržujte zařízení a pečící nádobu v čistotě. V jiném případě, nemůžeme zaručit správnou funkci programu.
10. Zařízení mějte uloženo mimo dosah dětí. Děti mohou obsluhovat zařízení pouze pod přísným dozorem dospělých a pouze po odpovídajícím seznámení se zařízením. V jiném případě nelze zajistit bezpečné používání.
11. Toto zařízení můžete používat pouze pro výrobu chleba, těsta a čajového pečiva, jak je uvedeno v uživatelské příručce.

Identifikace dílů

Dávkovač rozinek a oříšků



Víčko dávkovače



Pro otevření
Víčko zvednete za odsazení na levé straně.

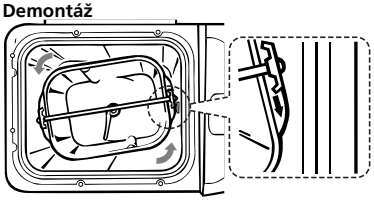
Pro zavření
Zatlačte na víčko, až se ozve kliknutí magnetů.

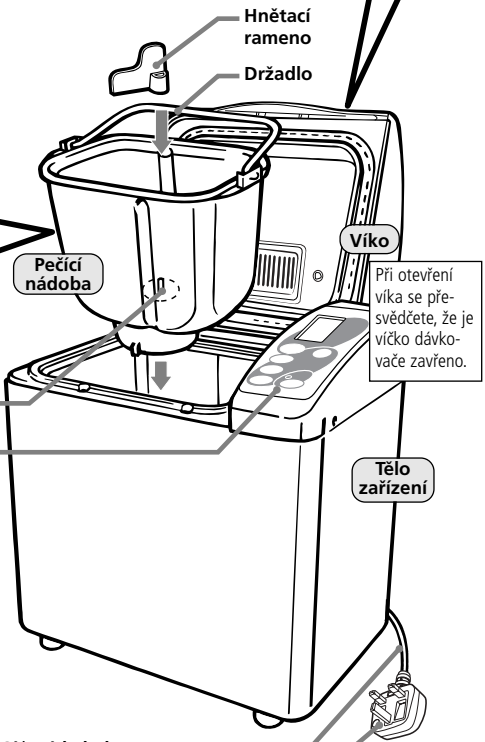
Demontáž
Víčko dávkovače otevřete do úhlu přibližně 75 stupňů a vysuňte jej směrem k sobě.

Pečící nádoba

Pečící nádobu zasuňte na správné místo v zařízení. Pro vyjmutí ji zlehka pootočte proti směru hodinových ručiček.

Demontáž





* Provedení síťové zástrčky se může od tohoto obrázku lišit.

Příslušenství

Odměrná lžička
Použijte pro odměření množství cukru, soli, atd.

Polévková lžíce (cca. 15 ml) (vyznačena 1/2 polévkové lžíce)
Čajová lžička (cca. 5 ml) (vyznačena 1/4, 1/2 & 3/4 čajové lžičky)



Odměrka
Použijte pro odměření tekutin. (odměrka má obsah 240 ml)



Upozornění pro používání dávkovače rozinek a oříšků

- Zařízení nikdy nepoužívejte bez nasazeného dávkovače rozinek a oříšků, a to bez ohledu na vybraný program.
- Abyste zamezili poškození dávkovače rozinek a oříšků a víčka dávkovače, zacházejte s ním opatrně.
- Pro otevírání nebo zavírání víčka dávkovače rozinek a oříšků nepoužívejte nadměrnou sílu. V jiném případě by mohlo dojít k deformaci nebo poškození víčka dávkovače rozinek a oříšků.
- Při otevření víčka dávkovače rozinek a oříšků se držte obrázku uvedeného na straně 6.
- Netřete ani netahejte za gumové těsnění na víčku dávkovače rozinek a oříšků. V jiném případě by mohlo dojít k jeho poškození.

  V případě, že je gumové těsnění poškozeno, může docházet k úniku páry nebo kondenzace.

Ovládací panel

Na panelu ovládacího zařízení je ochranný film, který zamezí jeho poškrábání nebo poškození během přepravy.

Tento film můžete sloupnout a vyhodit.

Podrobnosti o funkcích a ovládání naleznete na straně 11.

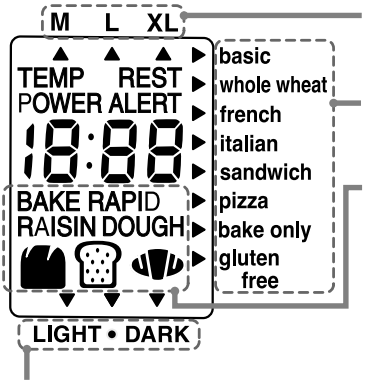
Okénko s displejem

TEMP (Teplota): Tento nápis Vás upozorňuje, že je zařízení horké a před dalším použitím jej musíte nechat vychladnout.
Další podrobnosti naleznete na straně 85.

REST (Klidový stav): Tento nápis informuje, že teplota pečící pánve a přísad je před hnětením ustálena.

POWER ALERT (Výpadek el. energie): Tímto nápisem Vás zařízení upozorní na výpadek elektrického proudu.
Další podrobnosti naleznete na straně 85.

Remaining Time (Zbývající čas): Zde je zobrazen čas, který zbývá do dokončení operace.



Nastavení "velikosti", které je vybráno šipkou.

Nastavení "typu", (str. 9) které je vybráno šipkou.

Nastavení "možnosti", které je vybráno nápisem a piktogramem.

Nastavení "kůrky", které je vybráno šipkou.



BAKE (pečení)
BAKE (rychlé pečení)



BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)



DOUGH (těsto)
DOUGH RAISIN (těsto s rozinkami)

Základní funkce

Možnosti jednotlivých tlačítek



basic (základní)

Pro výrobu chleba z bílé, hnědé nebo jemnozrnné mouky, která je hlavní přísadou.

whole wheat (celozrnná mouka)

Pro výrobu chleba z celozrnné nebo hrubozrnné mouky nebo pro výrobu chleba s cereáliemi, jako je žito, atd.

French (Francouzský)

Pro chleba s křupavou kůrkou a otevřenou texturou, protože součástí přísad není cukr.

Italian (Italský)

Pro chleba s jemnou příchutí. Ideální jako doplněk k těstovinám nebo italským pokrmům.

Sandwich (sendvič)

Pro středně veliké bochníky s měkkou kůrkou a uzavřenou texturou.

Vhodný pro výrobu sendvičů.

pizza (pizza)

Pro výrobu těsta pro pizzu, pitu nebo foccaciu.

bake only (pouze pečení)

Program pouze pro pečení.

Určený pro čajové pečivo.

gluten free (bezlepkový)

Pro chleba, k jehož výrobě jsou použity speciální směsi bez lepku.



BAKE (PEČENÍ)

Zařízení automaticky promíchá přísady, umísí těsto, nechá nakynout a upeče.

BAKE (RYCHLÉ PEČENÍ)

V tomto režimu je proveden téměř stejný postup jako v případě režimu BAKE (PEČENÍ), ale je potřeba kratší čas.

BAKE RAISIN (PEČENÍ S ROZINKAMI)

V tomto režimu je proveden stejný postup jako v případě režimu BAKE (PEČENÍ), ale během mísení je do těsta automaticky přidáno sušené ovoce a oříšky.

DOUGH (TĚSTO)

Zařízení automaticky připraví těsto pro banketky, koblihy, croissanty, atd.

DOUGH RAISIN (TĚSTO S ROZINKAMI)

V tomto režimu je proveden stejný postup jako v případě režimu DOUGH (TĚSTO), ale během mísení je do těsta automaticky přidáno sušené ovoce a oříšky.



Můžete si vybrat z velikostí **M** (střední), **L** (velké) nebo **XL** (extra velké). I v případě, že nevyberte žádnou možnost, bude automaticky nastaveno množství XL.
Možnosti nastavení tohoto tlačítka naleznete v tabulce uvedené na straně 12.



Možnosti nastavení "kůrky" jsou **LIGHT** (světlá), **MEDIUM** (střední) (označená tečkou uprostřed) nebo **DARK** (tmavá).
I v případě, že nevyberte žádnou možnost, bude automaticky nastavena středně propečená kůrka.
Možnosti nastavení tohoto tlačítka naleznete v tabulce uvedené níže.



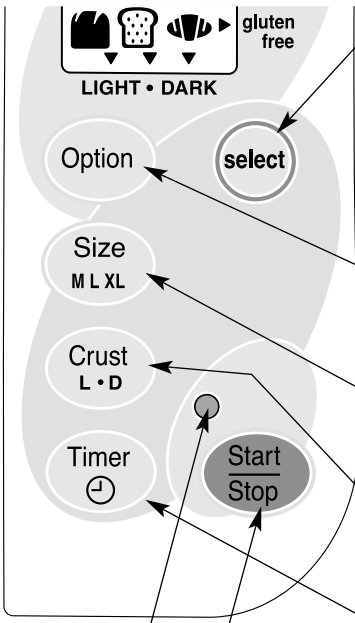
Pomocí 13hodinového časovače můžete připravit všechno večer před pečením a probouzet se do rána provoněného čerstvě upečeným chlebem. V případě použití časovače může docházet k jiným výsledkům.
Možnosti nastavení tohoto tlačítka naleznete v tabulce uvedené na straně 12.

POZNÁMKA:

- **Základní nastavení je basic BAKE (základní pečení), XL size (velké množství), MEDIUM crust (střední kůrka).**
  Stisknutím pouze tlačítka Start je spuštěn tento program.
- Časovač požadovaný pro každý proces se bude lišit podle faktorů, jako je kolísání napětí a teploty místnosti.
- U všech položek BAKE (pečení) (kromě položek 'bake only'' (pouze pečení) a ''gluten free'' (bezlepkové) je udržování teploty až 60 minut po dopečení. Další podrobnosti naleznete v tabulce níže. Po stisknutí tlačítka Stop bude ukončeno.
- U některých nastavení bude během mísení krátká pauza.
  V tomto případě se nejedná o poruchu.

Ovládací panel – Funkce a postup ovládání

Před zahájením používání pícky *Bread Bakery*® se přesvědčete, že rozumíte funkcím všech tlačítek.



select (výběr): Stisknutím tohoto tlačítka můžete vybrat typ chleba/těsta. Každým stisknutím tlačítka se na displeji ovládacího panelu zobrazí další možnost.

Option (možnost): Stisknutím tohoto tlačítka můžete vybrat možnosti pečení.

Každým stisknutím tlačítka začne na displeji ovládacího panelu blikat další možnost.

Size (velikost): Stisknutím tohoto tlačítka můžete vybrat velikost chleba.

Crust (kůrka): Stisknutím tohoto tlačítka můžete nastavit barvu kůrky.

Timer (časovač): Stisknutím můžete nastavit zpoždění pro zahájení pečení nebo čas pečení u položky "bake only" (pouze pečení).

Další podrobnosti naleznete na straně 19.

Start/Stop (zahájení/ukončení): Stisknutím spustíte operaci nebo časovač. Kontrolka operace se objeví na displeji. Stisknutím tohoto tlačítka také ukončíte operaci nebo zrušíte nastavení časovače.

Pro zastavení operace musíte držet stisknuté toto tlačítko déle než jednu sekundu. Zobrazení z displeje zmizí a kontrolka operace zhasne. Program můžete nastavit znovu.

Kontrolka činnosti: Během činnosti bude rozsvícena červená kontrolka. Po ukončení pečení chleba nebo přípravy těsta bude tato kontrolka blikat. Tato kontrolka bude blikat také v případě, že nastanou abnormální podmínky. V takovém případě bude blikat s jinou frekvencí.

Funkce, možnosti a časové požadavky na jednotlivé programy

select *(vybrat)*		basic *(základní)*					whole wheat *(celozrnná mouka)*					French *(Francouzský)*		Italian *(Italský)*	sandwich *(sendvič)*	pizza *(pizza)*	bake only *(jen pečení)*	gluten free *(bl***)*
Option *(Možnost)*		BAKE *(PEČENÍ)*	BAKE RAISIN *(PEČENÍ S ROZ**)*	BAKE RAPID *(RYCHLÉ PEČENÍ)*	DOUGH *(TĚSTO)*	DOUGH RAISIN *(TĚSTO S ROZ**)*	BAKE *(PEČENÍ)*	BAKE RAISIN *(PEČENÍ S ROZ**)*	BAKE RAPID *(RYCHLÉ PEČENÍ)*	DOUGH *(TĚSTO)*	DOUGH RAISIN *(TĚSTO S ROZ**)*	BAKE *(PEČENÍ)*	DOUGH *(TĚSTO)*	BAKE *(PEČENÍ)*	BAKE *(PEČENÍ)*	DOUGH *(TĚSTO)*	BAKE *(PEČENÍ)*	BAKE *(PEČENÍ)*
Size *(Velikost)*		O	O	O	–	–	O	O	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Crust *(kůrka)*		O	O*	O	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	O
Timer *(Časovač)*		O	O	–	–	–	O	O	–	–	–	O	–	O	O	–	–	–
Zpracování	REST: *(klid. stav)*	30min-1h		–	30-50min		1h - 1h 30min		15min	55min - 1h 15min		40min - 1h 55min	40min - 1h 35min	30min - 1h	1h - 1h 15min	KNEAD *(mísení)* 10-15min	–	–
	KNEAD *(mísení)*	15-30min		15-20 min	15-30min		15-25min		15-25min	15-25min		15-20 min	15-20min	10-15min	15-25min	RISE *(kynutí)* 10-15min	–	15min
	RISE *(kynutí)*	1h 50min - 2h 20min		cca. 1h	1h - 1h 20min		2h 20min - 2h 50min		cca. 1h 40min	1h 40min - 2h		2h 55min - 4h 10min	1h 45min - 2h 40min	1h 25min - 3h	2h 20min - 2h 50min	KNEAD *(mísení)* cca. 10min	–	1h
	BAKE *(pečení)*	50min		35min	–		50min		45min	–		55min	–	50min	50min	RISE *(kynutí)* cca. 10min	30min - 1h 30min	45min
Celkem		4h		1h 55min	2h 20min		5h		3h	3h 15min		6h	3h 35min	4h 30min	5h	45min	30min - 1h 30min	2h
Keep-Warm (udržovat při teplotě)		O	O	O	––	–	O	O	O	–	–	O	–	O	O	–	–	O

* V režimu pečení BAKE RAISIN (pečení s rozinkami) je k dispozici pouze možnost nastavení kůrky LIGHT (světlá) a MEDIUM (střední).

** s rozinkami

*** bez lepku

Pečení s pickou *Bread Bakery*®

Další podrobnosti týkající se "pouze pečení" naleznete na straně 22.
Další podrobnosti týkající se "bezlepkového pečení" naleznete na straně 24 až 26.

Položky zobrazené na displeji



Na displeji budou zobrazeny veškeré dostupné možnosti. Vybraná položka bude blikat. blikající položka je na obrázku znázorněna šedou barvou.

Obecný postup

Podle receptů uvedených na stranách 39 až 80 odměřte pečlivě jednotlivé složky.

1



Pro vytažení pečící nádoby ze zařízení použijte držadlo. Otočte nádobou proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji ven.

Na násadu připevněte hnětací rameno.

Zkontrolujte, zda nejsou na hnětacím rameni nebo na trnu zbytky strouhanky.

Poznámka:

Hnětací rameno je navrženo tak, aby jej bylo možno volně nasadit na trn s určitou možností volného otáčení.

2



Do pečící nádoby vložte nejprve kvasnice.

Používejte pouze kvasnice „Aktivní kvasnice" dodávané v sáčku.

Poznámka:

Pro dosažení nejlepších výsledků nasypte do pečící nádoby nejprve kvasnice, tak aby byly na dně, odděleny od ostatních tekutých přísad.

3



Nyní nasypte mouku a všechny ostatní suché přísady.

Poznámka:

Veškeré přísady pečlivě odměřte, protože to může zásadním způsobem ovlivnit výsledek pečení. Další podrobnosti naleznete v bodě 3 části na straně 35.

Mouka, sušené mléko, sůl, cukr, máslo a následující ostatní suché přísady.

4



Do pečící nádoby nalijte vodu a ostatní kapaliny (pokud je třeba).

5



Pečící nádobu vložte do zařízení.

Zkontrolujte, že je pečící nádoba správně nasazena v zařízení.

Sklopte držadlo dolů.

Zavřete víko.

Poznámka:

Před vložením nádoby do zařízení pečlivě otřete veškeré zbytky a vlhkost na vnějším plášti pečící nádoby.

V případě, že nevložíte pečící nádobu správně do zařízení, nebude těsto správně umíseno.

6



Zkontrolujte, že je dávkovač na rozinky a oříšky čistý a suchý.

Dávkovač rozinek a oříšků by měl být nasazen na zařízení u všech programů.

Zajistěte, aby výklopné dno bylo uzavřeno.



Pro režim BAKE RAISIN (pečení s rozinkami)/ DOUGH RAISIN (těsto s rozinkami)

1. Před zahájením používání odstraňte veškeré nečistoty.

2. Do dávkovače nasypte přísady.

Další podrobnosti týkající se přísad, které můžete nasypat do dávkovače rozinek a oříšků naleznete na straně 23.

Zavřete víčko dávkovače rozinek a oříšků, až se ozve kliknutí magnetů.

Poznámka:

V případě, že je uvnitř dávkovače rozinek a oříšků vlhkost, může dojít ke slepení přísad.

Bez nasazeného dávkovače rozinek a oříšků může unikat pára a tím způsobovat špatné výsledky u pečeného chleba.

Po každém použití vyčistěte dávkovač rozinek a oříšků.

Zkontrolujte, že je víčko dávkovače rozinek a oříšků zavřeno. V jiném případě může dojít ke kondenzaci par.

7



Zařízení připojte do síťové zásuvky 220 až 240 V.

Na displeji se zobrazí 0:00.

V případě, že chcete použít položku DOUGH (těsto), pokračujte na straně 20.

Poznámka:

Během mísení může zařízení vibrovat nebo se dokonce pohybovat.

Zařízení umístěte tak, aby nemohlo dojít k pádu během mísení těsta, při kterém se může zařízení díky vibracím pohybovat.

8



POZNÁMKA: Program basic BAKE (základní pečení), XL size (velké množství), MEDIUM crust (střední kůrka) je základní nastavení. Pro volbu tohoto programu stačí stisknout tlačítko Start/Stop.

Stisknutím tlačítka select vyberte typ chleba.

Každým stisknutím tlačítka select se na displeji přesune šipka na pravé straně na
další volbu. Podle nastavení šipky se bude odpovídajícím způsobem měnit zobrazený čas a dostupné možnosti.

Poznámka:

Další podrobnosti naleznete v části "select (volba)" na straně 9.

Další informace týkající se položek "bake only" (pouze pečení) a "gluten free" (bezlepková) naleznete na následujících stranách.

bake only (pouze pečení) strany 22 - 23
gluten free (bezlepkový) strany 24 - 26

9



Stisknutím tlačítka Option vyberte režim pečení.

V případě, že chcete použít režim BAKE (pečení) nebudete muset stisknout toto tlačítko.

Na displeji budou zobrazeny veškeré dostupné možnosti. Vybraná položka bude blikat.

Každým stisknutím tlačítka Option budou blikat následující nápisy v uvedeném pořadí
(možnosti, které nelze vybrat budou přeskočeny):

BAKE (pečení) → BAKE RAPID (rychlé pečení) → BAKE RAISIN (pečení s rozinkami) → DOUGH (těsto) → DOUGH RAISIN (těsto s rozinkami) → BAKE (pečení) …

Poznámka:

Další podrobnosti naleznete v části "Option (Možnost)" na straně 9.

Se změnou nastavení režimu pečení se změní také zobrazená délka pečení.

10



Stisknutím tlačítka Size M L XL vyberte velikost chleba.

Stisknutím tlačítka Crust L • D vyberte barvu kůrky chleba.

Poznámka:

Další podrobnosti o velikostech a barvě kůrky naleznete na straně 10.

11



Stiskněte tlačítko Start Stop .

Rozsvítí se červená kontrolka, program je nastaven a všechna tlačítka jsou vyřazena z činnosti.

Začne fáze "REST" (Klidový stav).

V klidovém stavu se vyrovná teplota pečící nádoby a přísad.

K dispozici jsou také programy, které nemají fází s vyrovnáním teploty.

Po vyrovnání teploty v klidovém stavu je zahájeno mísení těsta, potom kynutí a nakonec pečení.

Na displeji je zobrazen čas do dokončení chleba v hodinách a minutách. (3:59, 3:58…)

POZNÁMKA: Pro zrušení držte stisknuté tlačítko Start Stop jednu sekundu. Zobrazení z displeje zmizí. začněte znovu od kroku 8.

Na výše uvedeném displeji je zobrazeno nastavení pro basic BAKE (základní pečení), XL size (velké množství), MEDIUM crust (střední kůrka).

Pro režim BAKE RAISIN (pečení s rozinkami)/ DOUGH RAISIN (těsto s rozinkami)

V nejvhodnějším okamžiku na konci mísení vypustí automaticky dávkovač rozinek a oříšků do těsta přísady.

Během vysypávání obsahu dávkovače rozinek a oříšků se mísení pozastaví a potom se automaticky obnoví.

Poznámka:

Když začne blikat kontrolka "TEMP" (teplota) přečtěte si informace uvedené na straně 85.

V klidové fázi neprobíhá žádné mísení.

Během této fáze můžete slyšet různá kliknutí. V tomto případě se nejedná o poruchu.

Další podrobnosti o průběhu každého programu naleznete na stranách 9 až 11.

čas potřebný pro každý krok se bude lišit v závislosti na faktorech, jako je kolísání napětí a teplota místnosti.

Obsah dávkovače rozinek a oříšků bude vysypán v následujících intervalech:

basic (základní):

52 min – 1 hod 12 min od zahájení

whole wheat (celozrnná mouka):

1 hod 12min – 1 hod 42 min od zahájení.

12



Ozve se osm pípnutí a kontrolka činnosti bude po ukončení pečení blikat.

13



Stiskněte tlačítko Start Stop .

Ihned otevřete víko a vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Použijte utěrku nebo rukavice.

V případě, že nestisknete tlačítko Start Stop , bude zařízení udržovat chléb v teplém stavu po dobu jedné hodiny a zamezí kondenzaci par.

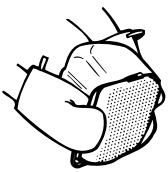
Poznámka:

Pečící nádoba bude velmi horká.

Nepokládejte ji na žádné umělohmotné povrchy. Zacházejte s ní opatrně.

V případě, že chléb ponecháte v zařízení, může dojít k dalším zhnědnutí kůrky.

14



Otočte pečící nádobu dnem vzhůru.

Několikrát zatřepejte nádobou, aby se uvolnil chléb.

V případě, že hnětací rameno zůstane zapečeno v chlebu, použijte, po vychladnutí chleba, pro jeho vyjmutí umělohmotný nástroj.

Poznámka:

Chléb i hnětací rameno budou velmi horké.

Kovovým nástrojem byste mohli poškrábat povrch hnětacího ramene.

15

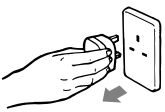


Položte chléb na drátěnou poličku a nechejte odpařit páru.

Poznámka:

Další podrobnosti naleznete v části "Krájení a ukládání chleba" na straně 37.

16



Po použití odpojte zařízení od elektrické sítě.

Při odpojování zařízení od elektrické sítě držte síťovou zástrčku.

Poznámka:

Nikdy netahejte za síťový kabel.

POZNÁMKA:
Před dalším použitím nechejte zařízení minimálně jednu hodinu vychladnout.

Používání časovače

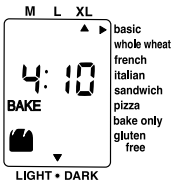
Časovač umožní zpoždění zahájení a můžete jej použít u následujících programů. Další podrobnosti naleznete v tabulce níže.

Doba trvání

Časovač můžete nastavit na libovolnou dobu z uvedených rozsahů.

select	basic (základní)		whole wheat (celozrnná mouka)		French (Francouzský)	Italian (Italský)	sandwich (sendvič)
Option	BAKE (pečení)	BAKE RAISIN (s rozinkami)	BAKE (pečení)	BAKE RAISIN (s rozinkami)	BAKE (pečení)	BAKE (pečení)	BAKE (pečení)
Nastavení rozsahu	4-13h		5-13h		6-13h	1h 30min - 13h	5-13h

Proveďte stejné kroky do bodu 10, které jsou uvedeny na stranách 9 až 11. U kroku 11 se řiďte následujícími pokyny.



Stisknutím tlačítka Timer nastavte čas, kdy chcete mít připraven hotový chléb.

Další informace o nastavení zpoždění zahájení naleznete v tabulce uvedené výše.

Poznámka:

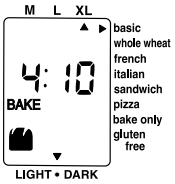
Každým stisknutím tlačítka Timer se čas posune o 10 minut.

V případě, že budete držet stisknuté tlačítko, bude se měnit čas rychle.

Příklad:

V případě že je 9:00 odpoledne a chcete mít chléb připraven na 6:30 ráno dalšího dne, nastavte časovač na (9 hodin a 30 minut) čas, kdy chcete mít chléb připraven.





Na uvedeném displeji je zobrazeno nastavení pro basic (základní) BAKE (pečení), XL size (velké množství), MEDIUM crust (střední kůrka).

Stiskněte tlačítko Start/Stop.

Na displeji je zobrazen čas do dokončení chleba v hodinách a minutách.
(9:29, 9:28,•••)

Poznámka:

Když začne blikat kontrolka "TEMP" (teplota) přečtěte si informace uvedené na straně 85.

Během zpoždění zahájení časovačem nebude probíhat žádná činnost.

Používání položky "DOUGH" (Těsto)

Proveďte předcházející kroky 1 až 7, které jsou uvedeny na stranách 13 až 15.

8



Stisknutím tlačítka select vyberte typ těsta.

Každým stisknutím tlačítka select se na displeji přesune šipka na pravé straně na další volbu.

Položka DOUGH (těsto) je k dispozici pro basic (základní), whole wheat (celozrnný), french (francouzský) a pizza.

Poznámka:

Další podrobnosti naleznete v části "select (volba)" na straně 7.

Stisknutím tlačítka Option vyberte typ těsta DOUGH (těsto) nebo DOUGH RAISIN (těsto s rozinkami).

Každým stisknutím tlačítka Option budou blikat následující nápisy v uvedeném pořadí (možnosti, které nelze vybrat budou přeskočeny):

BAKE (PEČENÍ) → BAKE RAPID (RYCHLÉ PEČENÍ) → BAKE RAISIN (PEČENÍ S ROZINKAMI) → DOUGH (TĚSTO) → DOUGH RAISIN (TĚSTO S ROZINKAMI) → BAKE (PEČENÍ) …

Poznámka:

Další podrobnosti naleznete v části "select (volba)" na straně 9.

9



Stiskněte tlačítko Start/Stop.

Rozsvítí se červená kontrolka, program je nastaven a jsou vyřazeny z činnosti všechna tlačítka.

Program pro výrobu těsta začíná fází "REST" (Klidový stav).

V programu "pizza" není žádný klidový stav. Mísení začne okamžitě.

Na displeji je zobrazen čas do dokončení těsta v hodinách a minutách.
(2:20 , 2:19 , 2:18 •••)

POZNÁMKA: Pro zrušení držte stisknuté tlačítko Start/Stop jednu sekundu. Zobrazení z displeje zmizí.

Začněte znovu od kroku 8.

Poznámka:

Když začne blikat kontrolka "TEMP" (teplota) přečtěte si informace uvedené na straně 85.

V klidové fázi neprobíhá žádné mísení.

Během této fáze můžete slyšet různá kliknutí. V tomto případě se nejedná o poruchu.

Další podrobnosti o průběhu každého programu naleznete na stranách 9 až 11.

10



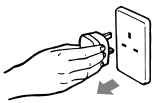
Po ukončení přípravy těsta se ozve se osm pípnutí a kontrolka činnosti bude blikat.

Po ukončení zvukové signalizace stiskněte Start/Stop a vyjměte nádobu s těstem.

Poznámka:

Po ukončení zvukové signalizace zmizí informace z displeje, ale kontrolka činnosti bude blikat, dokud nestisknete tlačítko Start/Stop.

11



Po použití odpojte zařízení od elektrické sítě.

Při odpojování zařízení od elektrické sítě držte síťovou zástrčku.

Poznámka:

Nikdy netahejte za síťový kabel.

12 

Před zahájením pečení v konvenční peci vytvarujte a vyzkoušejte těsto, jak je uvedeno v receptech.

Poznámka:

Recepty týkající se používání položky "DOUGH" (těsto) naleznete na straně 65 až 75.

13 

Po dokončení pečení vyjměte plech s pečivem z trouby pomocí utěrky nebo rukavic a pečivo nechejte vychladnout na drátěné poličce.

Používání programu "bake only" (pouze pečení)

Podle receptů uvedených na stranách 75 až 80 odměřte pečlivě jednotlivé složky.

1 

V misce si připravte těsto.

Poznámka:

Pečlivě dodržujte pokyny pro každý recept.

2 

Směs opatrně nalijte do lemované nádoby.

Hnětací rameno musí být vyjmuto.

Pečící nádobu vložte do zařízení.

Poznámka:

Zajistěte, aby pečící nádoba byla vyložena pečícím papírem tak, aby se směs nedotýkala stěn.

3 

Zkontrolujte, že je dávkovač na rozinky a oříšky naplněn a uzavřen.

Stisknutím tlačítka select vyberte režim bake only (pouze pečení).

Každým stisknutím tlačítka select se na displeji přesune šipka na pravé straně na další volbu.

Poznámka:

Další podrobnosti naleznete v části "select (volba)" na straně 9.

Stisknutím tlačítka Timer nastavte požadovanou dobu.

Můžete nastavit čas od 30 do 90 mnut.

Pro zahájení pečení nelze použít časovač.

Poznámka:

Zobrazení času začne na 30 minutách a bude pokračovat až do 1 hodina 30 minut po minutových krocích.

V případě, že budete držet stisknuté tlačítko, bude se měnit čas rychle.

4



Stiskněte tlačítko Start Stop .

Rozsvítí se červená kontrolka, program je nastaven a jsou vyřazeny z činnosti všechna tlačítka.

Začne pečení.

Poznámka:

Když začne blikat kontrolka "TEMP" (teplota) přečtěte si informace uvedené na straně 85.

POZNÁMKA: Po dokončení pečení můžete zkontrolovat konzistenci upečeného těsta propíchnutím špejlí.

V případě, že těsto ještě není hotovo, můžete přidat čas pečení zopakováním kroků 3 a 4 i po stisknutí tlačítka Start Stop .

Další čas můžete přidávat do okamžiku, kdy celková doba pečení nepřekročí dobu 90 minut.

Poznámka:

Při kontrole špejlí, dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nepopálili, protože dutina pece bude velmi horká.

5



Po dokončení pečení pečící nádobu ze zařízení pomocí utěrky nebo rukavic.

Po použití odpojte zařízení od elektrické sítě.

Při odpojování zařízení od elektrické sítě držte síťovou zástrčku.

Poznámka:

Nikdy netahejte za síťový kabel.

Používání programu "gluten free" (bezlepkový)

Výroba bezlepkového chleba v pícce na chleba *Bread Bakery*® se od normálního způsobu výroby chleba velmi liší.

Dodržení postupu je velmi důležité zejména v případě, že si tento chléb vyrábíte ze zdravotních důvodů po předcházející konzultaci s lékařem.

- Tento program byl vyvinut přesně pro určité typy bezlepkových směsí. Z tohoto důvodu se může stát, že použitím vlastní směsi nedosáhnete kýženého výsledku.
- Po výběru "glutten free" (bezlepkový) si vyberte jeden z receptů uvedených na stranách 61 až 64 a přesně dodržujte postup uvedený na straně 25. V jiném případě nebudete moci snadno vytáhnout chléb z nádoby.
- Recepty pro výrobu bezlepkového pečiva, které jsou uvedeny na stranách 61 až 64 vycházejí z komerčně připravovaných směsí pro přípravu bezlepkového chleba, jako je Glutafin, Trufree, Juvela a Schar.

  Pro dosažení nejlepších výsledků Vám doporučujeme, abyste používali tyto směsi.

  Tyto směsi můžete zakoupit v lékárnách, prodejnách se zdravou výživou a příležitostně také ve velkých supermarketech.
- Podle použité směsi se může lišit výsledné pečivo.

  Příležitostně se může stát, že na povrchu bochníku může být zbytek mouky.
- Chléb by měl být uložen na chladném a suchém místě a měli byste jej spotřebovat do dvou dnů od vyrobení. V případě, že nebudete moci spotřebovat celý bochník v uvedeném čase, můžete jej nakrájet, uložit do sáčků a v mrazničce zmrazit.
- V případě, že je chléb vyroben z dietních důvodů, je velmi důležité, aby nebyl znečištěn moukou, která obsahuje lepek. Zejména je třeba dávat pozor na čištění pečící nádoby a hnětacího ramene, stejně tak i všech použitých nástrojů.

  Náhradní pečící nádoby a hnětací ramena si můžete objednat na oddělení péče pro zákazníky ++xxx 08705 357357 nebo přímo na Internetové adrese www.panasonic.co.uk.

POZNÁMKA: Bezlepkové koláčky a čajové pečivo lze také vyrábět tímto zařízením v programu "bake only" (pouze pečení) nahrazením bezlepkovou moukou v receptech uvedených na stranách 61 až 64.
Další podrobnosti týkající se programu "bake only" (pouze pečení) naleznete na straně 22.

Podle receptů uvedených na stranách 61 až 64 pečlivě odměřte jednotlivé složky.

1



Ze zařízení vyjměte pečící nádobu.

Pro vyjmutí ji zlehka pootočte proti směru hodinových ručiček a vytáhněte za držadlo.

Na násadu připevněte hnětací rameno.

Zkontrolujte, zda nejsou na hnětacím rameni nebo na trnu zbytky strouhanky.

Poznámka:

Hnětací rameno je navrženo tak, aby jej bylo možno volně nasadit na trn s určitou možností volného otáčení.

2



Přísad dávejte do pečící nádoby v následujícím pořadí. Zajistíte tak lepší promísení bezlepkové mouky.

Voda, sůl a olej → bezlepková směs → kvasnice

Poznámka:

Pořadí vkládaných přísad se liší od pořadí v jiných programech.

V případě, že nedodržíte toto pořadí, nemusí být dosaženo dobrých výsledků.

Veškeré přísady pečlivě odměřte, protože to může zásadním způsobem ovlivnit výsledek pečení. Další podrobnosti naleznete v bodě 3 části na straně 35.

3



Pečící nádobu vložte do zařízení.

Zkontrolujte, že je pečící nádoba správně nasazena v zařízení. Sklopte držadlo dolů.

Zavřete víko.

Zkontrolujte, že je dávkovač na rozinky a oříšky naplněn a uzavřen.

Poznámka:

Před vložením nádoby do zařízení pečlivě otřete veškeré zbytky a vlhkost na vnějším plášti pečící nádoby.

V případě, že nevložíte pečící nádobu správně do zařízení, nebude těsto správně umíseno.

4



Stisknutím tlačítka select vyberte "gluten free" (bezlepkový).

Každým stisknutím tlačítka select se na displeji přesune šipka na pravé straně na další volbu.

Poznámka:

Další podrobnosti naleznete v části "select (volba)" na straně 9.

Stisknutím tlačítka Crust L • D vyberte barvu kůrky chleba.

POZNÁMKA: Pro většinu typů bezlepkového chleba doporučujeme volbu tmavé kůrky.

5



Stiskněte tlačítko Start Stop.

Mísení začne okamžitě.

Poznámka:

Když začne blikat kontrolka "TEMP" (teplota) přečtěte si informace uvedené na straně 85.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA

Přísady jsou automaticky smíchány do hustého těsta, ale bezlepková mouka se výrazně liší od běžné mouky.

Pro dosažení nejlepších výsledků a dosažení co nejnižšího množství mouky na stěnách dodržujte následující postup.

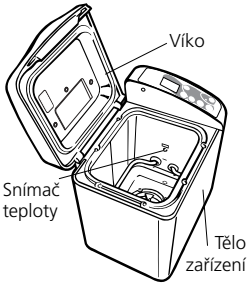
*Mezi 5. a 10. minutou od zahájení mísení setřete **plastovou** stěrkou mouku, které uvízla na hranách pečící nádoby.*

Při stírání dávejte pozor, abyste se nedotkli hnětacího ramene.

⇒ **Pokračujte k bodu 12 na straně 17.**

Údržba a čištění

Před zahájením čištění odpojte zařízení od elektrické sítě a nechejte jej vychladnout.

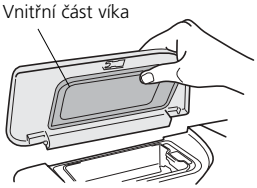


Tělo zařízení a víko

- Tělo a víčko byste měli očistit jemně navlhčenou látkou.
- Pro čištění používejte pouze jemný saponátový roztok.
- Používejte pouze čistící prostředky bez abrazivních přísad.
- Nepoužívejte drátěnky nebo abrazivní čistící prostředky.
- Pro čištění nepoužívejte benzín, ředidla, alkohol, atd.

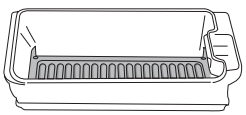
Snímač teploty

- Jemně otřete a zamezte deformování snímače teploty.



Víčko dávkovače

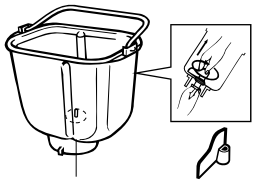
- Víčko dávkovače rozinek a oříšků bude po pečení velmi horké. Víčko odinstalujte teprve až po úplném vychladnutí zařízení.
- Pro čištění vyjměte víčko dávkovače a jemně omyjte měkkou houbou.
  Nedřete ani netahejte za gumové těsnění.
  Netřete ani netahejte za gumové těsnění na víčku dávkovače rozinek a oříšků. V jiném případě by mohlo dojít k jeho poškození. Vnitřní část víka se nedá odinstalovat.
- Nepoužívejte žádné abrazivní materiály.
- V případě, že je gumové těsnění poškozeno, může docházet k úniku páry, kondenzaci nebo deformaci. Nechejte si jej opravit. Další podrobnosti o výměně naleznete na straně 50.
- Tato část není vhodná pro mytí v myčce na nádobí.



Dávkovač rozinek a oříšků

- Dávkovač rozinek a oříšků bude po pečení velmi horký. Víčko odinstalujte teprve až po úplném vychladnutí zařízení.

- Nepoužívejte drátěnky nebo abrazivní čistící prostředky, zejména na nelepivém povrchu zásobníku. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu a slepení přísad.
- Tato část není vhodná pro mytí v myčce na nádobí, protože by mohlo dojít k jejímu poškození.
- Po každém použití vyčistěte dávkovač rozinek a oříšků. Předejdete tak vytvoření nánosu zbytků.



Násada pro hnětací rameno

Pečící nádoba a hnětací rameno

- V případě, že nelze hnětací rameno snadno vyjmout z pečící nádoby natočením násady, nalijte teplou vodu do vychlazené pečící nádoby a nechejte ji uvnitř přibližně 5 až 10 minut. Vyjměte rameno.
- Po každém použití vždy vyjměte rameno a umyjte pečící nádobu v jemném saponátovém roztoku.
- PEČÍCÍ NÁDOBU NEPONOŘUJTE DO VODY.
- Nepoužívejte drátěnky nebo abrazivní čistící prostředky. V jiném případě by mohlo dojít k poškrábání pečící nádoby.
- Tyto části nejsou vhodné pro mytí v myčce na nádobí.





Odměrka a odměrná lžička

- Opláchněte je a otřete do sucha.
- Tyto části nejsou vhodné pro mytí v myčce na nádobí.

---

1. Před uskladněním se přesvědčete, že zařízení i pečící nádoba již zcela vychladly.
2. Používáním může uvnitř zařízení dojít k částečné změně barevného provedení.

Tipy pro pečení

Základní suroviny

Vzhledem k tomu, že je program automatické pícky *Bread Bakery*® řízen zcela počítačem, bude úspěšná výroba chleba záviset na množství a kvalitě přísad

Mouka:



Pšeničná mouka vytváří objemový a strukturovaný chléb. Mouka je dělena do dvou typů, hrubá mouka, která je vyráběna z tvrdé pšenice a jemně mletá mouka, která je připravována z měkké pšenice. Rozdíl mezi těmito dvěmi moukami je v obsahu proteinů, které vytvářejí lepek. (Lepek je důležitá složka chleba, která vytváří jeho strukturu.

Plyn, který se uvolňuje během fermentace je zachycován uvnitř pružné sítě lepku a zajišťuje nakynutí těsta. Lepek se vytváří zejména během mísení těsta.)

Hrubá mouka obsahuje vysoký obsah proteinu, který je potřeba pro vytváření lepku. Během přípravy chleba pomocí receptů uvedených v této uživatelské příručce používejte hrubou mouku.

Obyčejná mouka a mouka s přísadou kypřícího prášku nesmí být v uvedených receptech nahrazeny moukou pro přípravu chleba.

Celozrnná mouka je vyráběna mletím celého pšeničného zrna. Chléb vyrobený pouze z celozrnné mouky nebo chléb, který obsahuje vysoký podíl celozrnné mouky bude mít nižší výšku a tužší strukturu než chléb, který byl vyroben 100% z mouky pro přípravu bílého chleba. Je to proto, že vlákna lepku jsou prořezávány hranami otrub a klíčků, a také proto, že je mouka bohatá na minerály, které potlačují fermentaci.

V této uživatelské příručce Vám nabídneme recepty pro přípravu 100% celozrnného chleba pomocí programů WHOLE WHEAT (celozrnný), RAPID (rychlé) nebo TIMER (pomocí časovače).

Během mletí **surové mouky** bylo odstraněno 10 – 15% pšeničných zrn.

Granary® nebo **Malted Grain flour®** má do celozrnné mouky přidánu drcenou pšenici žitná zrna.

Toto vytvoří hrubější tmavý chléb a přidá chlebu ořechovější příchuť.

Jemnozrnná mouka je silná bílá mouka s pšeničnými a žitnými zrny, která zajistí vyšší podíl vlákniny, texturu a příchuť. Pro výrobu chleba pomocí časovače nepoužíí-

vejte jemnozrnnou mouku, protože zrnka absorbují vodu a zvětšují svůj objem. Výsledkem by byl chléb s porušenou strukturou.

Špaldová Mouka – moderní metoda mletí mouky používá ocelové válce. U Špaldové mouky je zrno drceno mezi dvěma velkými mlýnskými kameny.

Žitná mouka obsahuje některé proteiny, ale tyto proteiny nejsou schopny vytvořit dostatečné množství lepku. Z tohoto důvodu bude chléb připravený z žitné mouky velmi hutný a těžký. V případě, že se v receptu v této uživatelské příručce vyskytne žitná mouka, nepoužívejte větší množství této mouky než je uvedeno, protože by mohlo dojít k přetížení motoru.

Ostatní mouky: Produkty mleté z ostatních zrn jsou při výrobě chleba použity příležitostně. Patří mezi ně mouka z jedlé kukuřice, rýže, prosa, sóji, ovsa, pohanky a z ječmene Tyto mouky neobsahují protein, které by byl schopen vytvořit dostatečné množství lepku a z tohoto důvodu ba neměly být nahrazeny moukou pro výrobu chleba v uvedených receptech. Informace o výrobě bezlepkového chleba naleznete na stranách 24 a 26. Při dávkování se řiďte přesně pokyn, v jiném případě nedosáhnete kýžených výsledků.

Cukry:

Cukry nebo sladidla mají při výrobě chleba následující funkce:



- Přidávají svěžest a chuť
- Změkčují a zjemňují strukturu.
- Dávají barvu kůrce.
- Přispívají k udržení kvality zadržováním vlhkosti.
- Poskytují výživu pro kvasnice.

Kromě granulovaného cukru nebo cukru v homolích můžete v receptech jako náhradu použít surový cukr, med a melasu. Recepty, které obsahují ovoce obvykle vyžadují méně cukru, díky vysokému obsahu cukru v ovoci.

Tuky:

Nejdůležitější úlohou tuků při výrobě chleba je:



- Zjemňují chléb.
- Přidávají svěžest a chuť.
- Přispívají k udržení kvality zadržováním vlhkosti.

Můžete použít libovolné tuky nebo oleje, nicméně pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme požívat máslo.

Mléko a mléčné produkty:



Jejich hlavním úkolem je:

- Zdůraznění chuti.
- Zvyšují nutriční hodnotu chleba.
- Mléčná hmota obsahuje proteiny, laktózu (mléčný cukr) a minerály.

Ve většině případů je vyžadováno sušené mléko.

U programů zpožděných časovačem NIKDY nepoužívejte čerstvé mléko.

V jiném případě by mohlo dojít během klidové doby k jeho zkysnutí a následnému zničení konečné chuti.

Sůl:



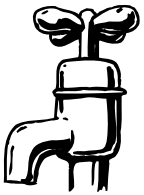
Pro výrobu chleba má sůl následující funkce:

- Zpevňuje strukturu lepku a dodává mu větší průtažnost.
- Brání v růstu kvasnic.
- Zdůrazňuje chuť.

Z výše uvedeného vidíte, že příliš mnoho soli potlačí fermentaci, zatímco jeho malé množství bude mít za následek slabší lepkovou strukturu.

V obou případech by byl výsledkem chléb s malým objemem a špatnou strukturou. Používejte běžnou stolní sůl. NEPOUŽÍVEJTE hrubě mletou sůl.

Tekutiny:



Měli byste používat studenou vodu z vodovodu.

Pro režim BAKE RAPID (rychlé pečení) byste měli použít vlažnou vodu, zejména během velmi chladných zimních měsíců.

Místo vody můžete použít studené čerstvé mléko, které zajistí kvalitu a nutriční hodnotu chleba, který bude měkčí a bude mít tmavší kůrku.

U programů zpožděných časovačem NIKDY nepoužívejte čerstvé mléko.

Tekutiny odměřujte přesně podle uvedených instrukcí v receptech. Používejte dodané odměrky.

PŘÍLIŠ MNOHO TEKUTIN způsobí "spadnutí" těsta a výsledkem bude nevzhledný chléb.

Kvasnice:



Kvasnice jsou živé organismy, které fungují jako kypřící prostředek během pečení.

Působí na cukry a přeměňují je v oxid uhličitý a alkohol.

Toto vytváření plynu má za následek "zvedání" těsta během kynutí.

Během pečení se alkohol vypařuje.

Kvasnice jsou k dispozici ve dvou formách: čerstvé a sušené. Sušené kvasnice jsou dva druhy: první vyžadují předběžnou fermentaci a druhé, které jsou suché a mohou být smíchány s ostatními přísadami.

Pro použití v pícce *Bread Bakery*® je vhodný druhý typ. **Nepoužívejte čerstvé kvasnice, nebo kvasnice, které vyžadují předběžnou fermentaci.** Používejte pouze kvasnice dodávané v sáčku. Před použitím nerozpouštějte kvasnice ve vodě. Kvasnice vkládejte pečící nádoby jako první, před všemi ostatními přísadami.

Protože pro aktivaci kvasnic je potřebná určitá teplota, je tato hlídána snímačem teploty, který se nachází uvnitř zařízení *Bread Bakery*® . Výsledkem je zjištění správné teploty během kynutí těsta.

V našich receptech používáme minimální množství kvasnic, abychom zabránili zhoršení chuti hotového chleba.

Když používáte celozrnnou mouku, doporučujeme Vám použití kvasnic, které obsahují vitamín C.

V případě, že to není možné, přidejte jednu 100 mg tabletu vitaminu C, kterou získáte v lékárně nebo použijte 1/4 čajové lžičky práškového vitamínu C.

Ostatní přísady používané pro chleba s příchutí

Vejce:



Vejce jsou někdy přidávána pro zvýšení nutriční hodnoty těsta. Mohou také zlepšit trvanlivost a barvu pečeného produktu.

Používána jsou středně velká vejce.

Ovoce:



Sušené ovoce je používáno v některých z následujících receptů: Celková hmotnost použitého sušeného ovoce by neměla přesáhnout doporučení v receptech.

Jestliže použijete čerstvé ovoce, řiďte se pouze pokyny v následujících receptech, protože obsah vody v ovoci ovlivní celkový objem bochníku.

Otruby:



Pro zvýšení obsahu vlákniny můžete přidat 60 – 75 ml (4 – 5 polévkových lžiček). Nepoužívejte větší množství než je toto doporučení, protože tento přídavek ovlivní celkový objem bochníku.

Pšeničné klíčky:

Můžete přidat 60 ml (4 polévkové lžičky), které přidají ořechovou příchuť.

Byliny:

Byliny se používají pro přidání chuti.

Můžete je používat v sušeném stavu i čerstvé. V případě, že je používáte v sušeném stavu, použijte pouze malé množství (1 – 2 čajové lžičky).

U čerstvých bylin se řiďte pokyny uvedenými v receptech.

Vitamín C (kyselina askorbová):



Kyselina askorbová "vylepšuje" chléb – tzn. pomáhá zvětšit objem bochníku. V současné době je vitamín C obsažen v některých kvasnicích a není třeba jej přidávat jako samostatnou složku. Nicméně u některých celozrnných chlebů doporučujeme, abyste pro podporu kynutí přidali 1/4 čajové lžičky práškového vitamínu C.

Ořechy:



Ořechy můžete použít, ale před použitím je jemně nasekejte nebo pomelte. Nepoužívejte vetší množství než je doporučeno v receptech.

Výška chleba s ořechy může být nižší, protože posekané ořechy prořezávají lepkovou strukturu.

Během přidávání ořechů, stejně tak jako v případě sušeného ovoce, nesmí celková hmotnost překročit doporučení v receptech. Nezapomeňte je před použitím posekat na drobné kousky, protože tyto úlomky ovlivní proces mísení.

Koření:



Koření se používá pro přidání chuti. Pro ochucení stačí pouze malé množství (jedna až dvě čajové lžičky).

Semínka:

Pro přidání chuti a struktury můžete přidávat různá semínka. Při použití větších semínek byste měli být obezřetní, protože díky své tvrdosti by mohly poškrábat nelepivý povrch.

Tipy pro pečení celozrnného a vícezrnného pečiva

Výsledný chléb, jakým je pšeničný nebo vícezrnný chléb je ovlivněn přísadami, zejména moukou. Kvalita mouky je ovlivněna skladováním, teplotou, vlhkostí atd. Dalším důležitým faktorem týkajícím se mouky je, že její kvalita se v různých letech mění. Je to způsobeno kvalitou úrody pšenice, která je ovlivněna počasím.

Někdy se díky špatnému počasí urodí pšenice s tak nízkým obsahem lepku, který nestačí pro výrobu kvalitního chleba.

Když používáte nekvalitní mouku, nemusí díky nízkému obsahu lepku těsto správně nakynout nebo po nakynutí rychle "spadne".

V takových případech můžete zlepšit situaci následujícím způsobem.

1. Nejméně 150 g mouky by mělo být z mouky pro výrobu bílého chleba než pouze použitím pšeničné mouky.

a/nebo

2. Snižte množství vody o 15 až 30 ml od běžné hodnoty.

V případě, že se tímto neodstraní problém,

3. Snižte množství sušených kvasnic na 1/2 čajové lžičky. (2g)

Bochník vyrobený touto metodou může být menší.

Tipy pro používání směsí pro výrobu chleba

Když používáte připravené směsi pro výrobu chleba, kde je obsah kvasnic již v balení, použijte program rychlého pečení (1 hodina 55 minut) pro veškeré druhy směsí.

Vyberte správné množství směsi.

XL (Extra velké) – 600g balení

L (velké) – 500g balení

Dejte obsah balení do pečící nádoby a přidejte doporučené množství vody z receptu uvedeného na obalu.

Vyberte program rapid bake (rychlé pečení), které trvá 1 hodinu 55 minut a stiskněte tlačítko Start.

Nevíme, jak velký je obsah kvasnic ve směsi, a z tohoto důvodu také nevíme, jak nakyne těsto. Doporučujeme Vám, abyste podle vyzkoušených výsledků při dalším pečení přidali nebo ubrali směsi, kterou používáte.

Když používáte připravené směsi pro výrobu chleba, kde jsou kvasnice dodávány ve speciálním sáčku, vyberte program podle typu mouky ve směsi.

Například při použití směsi bílé a tmavé mouky použijte program basic (základní) – 4 hodiny a v případě použití celozrnné mouky použijte program wholemeal (celozrnný) – 5 hodin. Množství kvasnic a vody přidejte proporcionálně podle receptu uvedeného v uživatelské příručce.

Rozdíly ve výsledcích pečení

Rozdíly v pečení vznikají díky různým faktorům, jako jsou okolní prostředí, kolísání napětí, výběr přísad, jejich značky, měření a kvalita. Abyste zamezili špatným výsledkům při pečení, měli byste brát stále na vědomost následující.

1. **Pečení při optimální teplotě.**
   Teplota je jedním z klíčových faktorů, které ovlivňují pečení chleba. Ačkoli je pícka *Bread Bakery*® navržena tak, že snímá teplotu a automaticky ovládá systém ohřevu v průběhu celého procesu pečení, bude fungovat nejlépe při pokojové teplotě 20°C až 25°C. Můžete si všimnout jemných rozdílů při použití položky BAKE RAPID (rychlé pečení) nebo během zimních měsíců při použití zpoždění pomocí časovače.
2. **Kolísání napětí ovlivní výšku, strukturu a barvu chleba.**
   Pícka *Bread Bakery*® je vybavena desetiminutovou pamětí, která umožní pokračování v pečení po výpadku elektrické energie, který není delší než deset minut. Po obnovení dodávky proudu pokračuje pečení ve vybraném programu.
3. **Přesné odměření přísad.**
   Pro zajištění dobrých výsledků při pečení je zásadní dodržení přesnosti při odměřování množství přísad.

Tekutiny byste měli měřit odměrkou a kvasnice, sůl, cukr a mléko v prášku pomocí dodaných odměrných lžiček.

Mouka musí být navážena přesně podle uvedeného množství v gramech. Nepřekračujte uvedenou hmotnost mouky, protože by mohlo dojít k poškození zařízení.

Pro měření množství tuku (másla) doporučujeme v receptech použití 15 až 25 g.

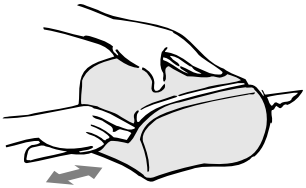
V případě použití oleje jsou 2 – 3 čajové lžičky ekvivalentní 25 g másla. Skutečné množství je záležitostí osobní chuti.

Množství kvasnic byste měli pečlivě měřit pomocí odměrné čajové lžičky. Tato odměrná lžička je uvnitř rozdělena značkami na čtvrtinu, polovinu a tři čtvrtiny úrovně.

4. **Objednání přísad. (pro "bezlepkové pečení" musíte dodržovat zásady uvedené na straně 16)**
   Pro dosažení nejlepších výsledků nasypte do pečící nádoby nejprve kvasnice, potom přidejte ostatní suché přísady a nakonec přidejte tekutiny tak, aby kvasnice zůstaly odděleny od tekutých přísad.Nikdy nedovolte kontaktu kvasnic s tekutinami.
5. **Vždy používejte čerstvé přísady.**
   Před zakoupením mouky zkontrolujte datum do kdy můžete spotřebovat mouku a spotřebujte ji v tomto čase. Po otevření sáčku s moukou jej opět uzavřete a uložte na suchém chladném místě.
6. **Experimentování.**
   Když budete přidávat další přísady, dodržujte směrnice týkající se množství přidávaných přísad, protože tyto ovlivní celkový objem. U bochníků s malým objemem byste mohli přidat malé množství cukru 1/2 až 1 čajovou lžičku, protože cukr napomůže nakynutí horší kvality silné bílé mouky.

   Přidáním vody například 10 až 20 ml získáte jemnější strukturu bochníku.
7. **Maximální množství.**
   Nepokoušejte se zvyšovat množství surovin uvedených v receptu, protože by mohlo dojít k přetížení a poškození zařízení.
8. Když budete chtít použít recepty z jiných kuchařských knih, doporučujeme, abyste se vždy drželi proporcí mouky a kvasnic uvedených v této uživatelské příručce.

Krájení a ukládání chleba

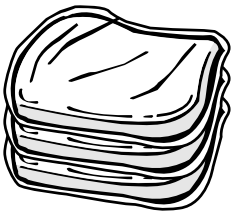


Krájení chleba

Před krájením nechejte vychladnout chléb na drátěné poličce.

Krájení chleba, který je právě vyjmut z pece může být velmi problematické (zejména v případě chleba z bezlepkového těsta).

Uložení chleba



1. Chleba nechejte zcela vychladnout při pokojové teplotě.
2. Zabalte jej do folie nebo igelitového sáčku, abyste zajistili svěžest pečiva.
3. Pro vychutnání čerstvého pečiva konzumujte upečený chléb ihned, jakmile to bude možné.
4. V případě, že budete chtít chléb uskladnit na delší dobu, zabalte jej do fólie a uložte v mrazničce.

   Před zmrazením Vám doporučujeme, abyste chléb nakrájeli.

Směrnice pro přísady vkládané do dávkovače rozinek a oříšků

Obecně lze do dávkovače rozinek a oříšků vkládat libovolné malé přísady, které jsou automaticky zamíchány do těsta během přípravy.

Přísady, které jsou vlhké nebo lepivé se nemusí všechny vysypat do pečící nádoby a mohou ulpět na stěnách dávkovače. Z tohoto důvodu nejsou vhodné pro umístění do dávkovače rozinek a oříšků.

Přísady byste měli nasypat do dávkovače rozinek a oříšků až po uložení víka na zařízení, protože v případě malých částeček, jako jsou například sezamová semínka, může docházet k jejich vypadnutí.

Hlavní příklady

O = mohou být vloženy do dávkovače rozinek a oříšků

X = neměly být vkládány do dávkovače rozinek a oříšků

	Přísady	Poznámky
O	Sušené ovoce	Sušené ovoce, které je nasáklé sirupem nebo alkoholem, případně nasekané na malé kousky, bude mít lepivý povrch a nemusí se všechny vysypat do pečící nádoby a mohou ulpět na stěnách dávkovače.
	Ořechy	
	Obilniny	
	Semínka	
	Byliny	
	Slanina, salám	Slanina s vysokým obsahem oleje se nemusí kompletně vysypat do pečící nádoby.
X	Syrové ovoce	Tyto přísady mají vysoký obsah vody, takže může dojít k jejich přilepení na stěnách dávkovače.
	Čokoládové lupínky	Tyto přísad se mohou v dávkovači rozpustit nebo díky svému lepivému povrchu mohou ulpět na stěnách dávkovače.
	Sýr	Tyto přísady byste měli přidat do pečící nádoby s ostatními přísadami hned na začátku.

※ Výsledky se budou lišit podle stavu přísad, okolních podmínek, jako je teplota prostředí, nebo použití časovače. Například ovocná směs s cukrovým povrchem může mít na počátku suchý povrch, ale po nakrájení na malé kousky a po delším ponechání v zásobníku za horkého letního dne může mít velmi lepivý povrch.

※ Sušené ovoce nakrájejte na větší kousky, protože malé kousky by se mohly slepit a nebyly by přidány do těsta.

Maximální množství

Přísady, které lze vložit do dávkovače rozinek a oříšků by neměly překročit maximální množství uváděné v receptech.

Přísady nasypte pečlivě do dávkovače rozinek a oříšků

Nestlačujte přísady v dávkovači, protože byste jej mohli poškodit a přísady by nebyly přidány do těsta.

Seznam receptů

Základní bílý .....40 — 45

Základní bílý chléb.....40
Bílý chléb – rychlá příprava.....40
Pomerančový chléb 40
Žitný a kmínový chléb velký.....41
Mléčný chléb.....41
S pšeničnými klíčky velký.....41
Otrubový chléb 42
Bylinný chléb.....42
Chléb s pěti druhy semínek 43
Rajčatový mazanec střední 43
Chléb pizza střední.....44
Kořeněný ovocný chléb 44
Rozinkový a lísko oříškový střední.....44
Meruňkový a s vlašskými oříšky velký 45

Základní tmavý .....45 — 48

Základní tmavý chléb.....45
Venkovský chléb velký.....46
Tmavý chléb – rychlá příprava 46
Sladový chléb 46
Chléb s ančovičkami a rajčaty střední 47
Chléb s kari a mangem 47
Chléb se sýrem a slaninou.....48

Celozrnný .....48 — 55

100% celozrnný chléb 48
70% celozrnný chléb 49
50% celozrnný chléb 49
100% celozrnný chléb – rychlá příprava.....49
70% celozrnný chléb – rychlá příprava.....50
50% celozrnný chléb – rychlá příprava.....50
Granary® (obilný).....51
Cibulový chléb střední.....51
Rozmarýnový a česnekový velký 52
Sladový tmavý 52
Chléb se sýrem a ovsem střední 52
Chléb s medem a slunečnic. semínky střední.....53
Pesto a borovicová semínka.....53
Olivový chléb střední 54
Chléb s javorovým sirupem
a pekanovými oříšky střední.....54
Kmínový velký 55
Chléb s banány a listy Muesli střední.....55
Chléb se salámem a zrnky pepře velký 55

Francouzský 56

Základní francouzský chléb.....56
Venkovský francouzský chléb 56

Italský .....57 — 59

Ciabatta (italský domácí chleba).....57
Chléb s cibulí a česnekem 57
Chléb s olivami a rajčatovým pyré 57
Chléb s houbami a slaninou.....58
Chléb s oregánem a olivami.....58
Chléb se třemi sýry.....58
Chléb s rajčaty a permezánem 59

Sendvič .....59 — 60

Sendvičový bílý chléb.....59
Celozrnný sendvičový chléb.....60
Sendvičový chléb Granary®.....60

Bezlepkový.....61 — 64

Bezlepková směs Juvela.....61
Směs Juvela Harvest 61
Vlákninová směs Juvela 61
Směs pro přípravu chleba Trufee 62
Směs Schar B 62
Bezlepková směs Glutafin.....62
Vícezrnná směs pro výrobu bílého chleba Glutafin 62
Bezlepková směs pro výrobu bílého chleba Glutafin 63
Bezlepková vlákninová směs Glutafin 63
Vícezrnná vlákninová směs Glutafin 63
Kořeněný ovocný chléb 63
Chléb s datlemi a rozinkami.....64
Pesto a borovicová semínka.....64
Chléb s pěti druhy semínek.....64
Chléb s mandlemi a medem.....64
Chléb s rajčaty a permezánem 64

TĚSTO .....65 — 75

Pokyny .....65 – 66
Bulky z bílého pečiva.....67
Celozrnné bulky.....67
Bulky z tmavého pečiva.....67
Obohacené těsto.....67
Celozrnné obohacené těsto 68
Žemle Chelsea.....68
Koblihy.....68
Koblihy s džemem.....68
Stollen.....68
Lázeňská žemle 69
Dánská buchta 69
Pikantní žemle.....70
Francouzská veka 70
Sally Lunn 70
Sýrová brioška 71
Vdolky.....71
Sádlový chléb 71
Pizza 72
Pitta 72
Naan 72
Větrníky Pesto 73
Pikniková skládanka 73
Panettone 73
Croissanty 74
Italský chléb Focaccia 74

Koláče a čajové pečivo.....75 — 80

Ovocný koláč 76
Parkin.....76
Podmáslový bochník.....77
Marmeládový koláč 77
Perník 78
Čokoládovo vanilková mramorová buchta.....78
Banánové čajové pečivo 79
Namazaný koláč.....80

Základní bílý

U těchto receptů byste měli používat světlou mouku pro výrobu chleba.

Pokud není uvedeno jinak, vyberte u níže uvedených receptů program BASIC (základní) BAKE (pečení), který trvá 4 hodiny.

Základní bílý chléb ◴

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

Bílý chléb – rychlá příprava ⊗

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

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

Pomerančový chléb ⊗

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	1/2 člž	1 člž	1 1/4 člž
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 plž	1 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g

◴ Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊗ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Strouhaná kůra z jednoho celého pomeranče			
Voda	200 ml	230 ml	260 ml
Pomerančový džus	81 ml	120 ml	140 ml

Lahodný, když je podáván s marmeládou.

Žitný a kmínový chléb velký

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

Mléčný chléb

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	1/2 člž	1 člž	1 1/4 člž
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 plž	1 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Voda	140 ml	175 ml	200 ml
Mléko	140 ml	175 ml	200 ml

S pšeničnými klíčky velký

Kvasnice	1 člž
Hrubá světlá mouka	500 g

Můžete použít časovač.
Neměli byste používat časovač.

člž = čajová lžička
plž = polévková lžíce

Cukr	1 plž
Máslo	25 g
Sušené mléko	2 plž
Sůl	1 1/2 člž
Pšeničné klíčky	4 plž
Voda	350 ml

Otrubový chléb ⊗

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	1/2 člž	1 člž	1 1/4 člž
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 plž	1 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Otruby	3 plž	4 plž	5 plž
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

Bylinný chléb ⊗

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

◴ Můžete použít časovač.
⊗ Neměli byste používat časovač.

člž = čajová lžička
plž = polévková lžíce

U těchto receptů byste měli používat světlou mouku pro výrobu chleba.

U níže uvedených receptů vyberte program BASIC RAISIN (základní s rozinkami), který trvá 4 hodiny.

Chléb s pěti druhy semínek ◴

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	1/2 člž	1 člž	1 1/4 člž
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 plž	1 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Voda	280 ml	350 ml	400 ml
Kmínová semínka	1/2 člž	1 člž	1 1/2 člž
Sezamová semínka	1 1/2 plž	2 plž	2 1/4 plž
Dýňová semínka	1/2 plž	1 plž	1 1/2 plž
Maková semínka	1/2 plž	1 plž	1 1/2 plž
Slunečnicová semínka	1/2 plž	1 plž	1 1/2 plž

POZNÁMKA: Semínka nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Rajčatový mazanec střední ⊗

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

POZNÁMKA: Olivy a rajčata nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

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

◴ Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊗ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Chléb pizza střední ⊗

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

POZNÁMKA: papričky a olivy nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Kořeněný ovocný chléb ◴

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	1/2 člž	1 člž	1 1/4 člž
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 plž	1 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Voda	280 ml	350 ml	400 ml
Skořice	2 člž	2 1/2 člž	3 člž
Míchané sušené ovoce	75 g	100 g	125 g

POZNÁMKA: Míchané ovoce a skořici nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Rozinkový a lísko oříškový střední ⊗

Kvasnice	3/4 člž
Hrubá světlá mouka	300 g
Hrubá celozrnná mouka	100 g
Cukr	1 člž
Máslo	15 g

◴ Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊗ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Sušené mléko	1 1/2 plž
Sůl	1 člž
Vejce	jedno středně velké
Voda	310 ml
Nasekané lískové oříšky	50 g
Rozinky	75 g

POZNÁMKA: Rozinky a lískové oříšky nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Meruňkový a s vlašskými oříšky velký ◴

Kvasnice	1 člž
Hrubá světlá mouka	500 g
Cukr	1 plž
Máslo	25 g
Sůl	1 1/2 člž
Voda	350 ml
Sušené meruňky, nasekané	75 g
Vlašské ořechy, nasekané	50 g

POZNÁMKA: Meruňky a vlašské ořechy nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Základní tmavý

U těchto receptů byste měli používat tmavou mouku pro výrobu chleba.

Pokud není uvedeno jinak, vyberte u níže uvedených receptů program BASIC (základní) BAKE (pečení), který trvá 4 hodiny.

Základní tmavý chléb ◴

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	1/2 člž	1 člž	1 1/4 člž
Hrubá tmavá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 plž	1 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž

◴ Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊘ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Voda	290 ml	350 ml	400 ml

Venkovský chléb velký ⊗

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

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

Tmavý chléb – rychlá příprava ⊗

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

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	3/4 člž	1 1/4 člž	1 3/4 člž
Hrubá tmavá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 plž	1 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Voda	290 ml	350 ml	400 ml

Sladový chléb ◴

Použijte program basic (základní) BAKE RAISINS (pečení s rozinkami).

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	1/2 člž	1 člž	1 1/4 člž
Hrubá tmavá mouka	400 g	500 g	600 g

◴ Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊗ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Cukr	1 plž	1 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Sladový extrakt	2 plž	3 plž	4 plž
Voda	290 ml	350 ml	400 ml
Hrozinky	75 g	100 g	125 g

POZNÁMKA: Rozinky nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Chléb s ančovičkami a rajčaty střední

Použijte program basic (základní) BAKE RAISINS (pečení s rozinkami).

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

POZNÁMKA: Rajčata nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

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

Chléb s kari a mangem

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	1/2 člž	1 člž	1 1/4 člž
Hrubá tmavá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 plž	1 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Kari pasta	1 - 2 člž	2 - 3 člž	3 - 4 člž

Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Mango Chutney	2 plž	3 plž	4 plž
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

Namáčejte do omáčky indického jídla.

Chléb se sýrem a slaninou ⊗

Použijte program basic (základní) BAKE RAISINS (pečení s rozinkami).

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	3/4 člž	1 člž	1 1/4 člž
Hrubá tmavá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 plž	1 plž	1 1/2 plž
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Sýr čedar, strouhaný	50 g	75 g	100 g
Voda	290 ml	350 ml	400 ml
Vařená slanina, nakrájená	50 g	75 g	100 g

POZNÁMKA: Slaninu nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Vynikající je v osmaženém stavu podávaný s vařenými vejci.

Celozrnný

U těchto receptů byste měli používat celozrnnou mouku pro výrobu chleba.

U níže uvedených receptů vyberte program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE (pečení), který trvá 5 hodin.

100% celozrnný chléb ◴

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	3/4 člž	1 člž	1 1/2 člž
Hrubá celozrnná mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 plž	1 1/2 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž

◴ Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊗ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Vitamín C v prášku	1/4 člž	1/4 člž	1/4 člž
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

70% celozrnný chléb ◴

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	1/2 člž	1 člž	1 1/4 člž
Hrubá celozrnná mouka	275 g	350 g	425 g
Hrubá světlá mouka	125 g	150 g	175 g
Cukr	1 plž	1 1/2 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Vitamín C v prášku	1/4 člž	1/4 člž	1/4 člž
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

50% celozrnný chléb ◴

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

U níže uvedených receptů vyberte program whole wheat (celozrnná mouka) RAPID BAKE (rychlé pečení), který trvá 3 hodiny.

100% celozrnný chléb – rychlá příprava ⊗

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	1 člž	1 1/4 člž	2 člž

◴ Můžete použít časovač.
⊗ Neměli byste používat časovač.

člž = čajová lžička
plž = polévková lžíce

Hrubá celozrnná mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 plž	1 1/2 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Vitamín C v prášku	1/4 člž	1/4 člž	1/4 člž
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

70% celozrnný chléb – rychlá příprava

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	3/4 člž	1 1/4 člž	1 3/4 člž
Hrubá celozrnná mouka	275 g	350 g	425 g
Hrubá světlá mouka	125 g	150 g	175 g
Cukr	1 plž	1 1/2 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Vitamín C v prášku	1/4 člž	1/4 člž	1/4 člž
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

50% celozrnný chléb – rychlá příprava

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

Můžete použít časovač.
Neměli byste používat časovač.

člž = čajová lžička
plž = polévková lžíce

V následujících receptech můžete používat směs mouky pro výrobu chleba a celozrnné mouky.

Zrna by měla být rozemleta – co nejjemněji, abyste zabránili poškrábání nelepivého povrchu uvnitř pečící nádoby.

Pokud není uvedeno jinak, vyberte u níže uvedených receptů program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE (pečení), který trvá 5 hodin.

Granary ◴ (obilný)

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

Cibulový chléb střední ⊗

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

POZNÁMKA: Hodinu před dokončením můžete na chléb můžete nasypat mák.

◴ Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊗ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Rozmarýnový a česnekový velký ⊗

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

Sladový tmavý ◴

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

Chléb se sýrem a ovsem střední ⊗

Kvasnice	3/4 člž
Hrubá světlá mouka	400 g
Cukr	1 člž
Máslo	15 g
Sůl	1 1/4 člž
Vejce	jedno středně velké
Ovesná kaše	100 g
Sýr čedar, strouhaný	50 g

◴ Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊗ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Ementál, strouhaný	50 g
Parmezán, strouhaný	40 g
Sušená hořčice	1 člž
Voda	330 ml

POZNÁMKA: Nechejte si jednu polévkou lžíci strouhaného čedaru pro posypání bochníku jednu hodinu před dokončením.

Chléb s medem a slunečnicovými semínky střední ◴

Použijte program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE RAISIN (pečení s rozinkami).

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

POZNÁMKA: Semínka nasypte do dávkovače rozinek a oříšků.

V následujících receptech můžete používat směs mouky pro výrobu chleba a celozrnné mouky.

Zrna by měla být rozemleta – co nejjemněji, abyste zabránili poškrábání nelepivého povrchu uvnitř pečící nádoby.

U níže uvedených receptů vyberte program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE RAISIN (pečení s rozinkami), který trvá 5 hodin.

Pesto a borovicová semínka ⊗

	Střední	Velký	Extra velký
Kvasnice	1/2 člž	1 člž	1 1/4 člž
Hrubá celozrnná mouka	200 g	250 g	300 g
Hrubá světlá mouka	200 g	250 g	300 g

◴ Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊗ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Cukr	1 plž	1 1/2 plž	1 1/2 plž
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 plž	1 1/2 plž	2 plž
Sůl	1 člž	1 1/2 člž	1 1/2 člž
Pesto	2 plž	3 plž	4 plž
Voda	300 ml	360 ml	420 ml
Borovicová semínka	50 g	75 g	100 g

POZNÁMKA: Borovicová semínka nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Olivový chléb střední ⊗

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

POZNÁMKA: Olivy nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Chléb s javorovým sirupem a pekanovými oříšky střední ◴

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

POZNÁMKA: Pekanové oříšky nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

◴ Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊗ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Kmínový velký ⏲

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

POZNÁMKA: Kmínová semínka nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Chléb s banány a Müsli střední

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

POZNÁMKA: Banánové lupínky nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Příjemná změna pro zdravou snídani.

Chléb se salámem a zrnky pepře velký ⊗

Kvasnice	1 člž
Hrubá světlá mouka	150 g
Hrubá celozrnná mouka	350 g
Cukr	1 1/2 plž
Máslo	25 g
Sušené mléko	1 1/2 plž

⏲ Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊗ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Sůl	1 1/2 člž
Voda	360 ml
Salám	75 g
Celý pepř naložený ve slaném nálevu, osušený	2 člž

POZNÁMKA: Salám a pepř nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

Francouzský

U těchto receptů byste měli používat hrubou mouku pro výrobu chleba.

Vyberte program French (Francouzský) BAKE (pečení), který trvá 6 hodin. Pouze jedno množství.

Základní francouzský chléb

Kvasnice	1 člž
Hrubá světlá mouka	400 g
Máslo	15 g
Sůl	1 člž
Voda	300 ml

Venkovský francouzský chléb

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

Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Italský

U těchto receptů byste měli používat hrubou světlou mouku pro výrobu chleba.

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

Ciabatta (italský domácí chleba) 🕘

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

Chléb s cibulí a česnekem ⊗

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

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

Chléb s olivami a rajčatovým pyré ⊗

Kvasnice	3/4 člž
Hrubá světlá mouka	400 g
Cukr	1 člž
Sůl	1/2 člž
Olivový olej	2 plž

🕘 Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
⊗ Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Černé olivy, nasekané	50 g
Rajčatové pyré	140 ml
Voda	140 ml

Chléb s houbami a slaninou

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

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

U těchto receptů byste měli používat hrubou světlou mouku pro výrobu chleba.

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

Chléb s oregánem a olivami

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

Chléb "Třísýrový"

Kvasnice	3/4 člž
Hrubá světlá mouka	400 g

Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Cukr	1 člž
Sůl	1/2 člž
Dolcelatte	40 g
Parmezán, strouhaný	40 g
Mozarella	40 g
Voda	270 ml

Chléb s rajčaty a permezánem

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

* Použijte rajčata sušená na slunci v oleji

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

Sendvič

Zajistěte, aby v těchto receptech byla použita hrubá mouka pro výrobu chleba.

Vyberte program Sandwich (sendvič) BAKE (pečení), který trvá 5 hodin. Pouze jedno množství.

Sendvičový bílý chléb

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

Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Sendvičový chléb Granary® 🕘

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

Celozrnný sendvičový chléb 🕘

Kvasnice	1/2 člž
Hrubá celozrnná mouka	400 g
Cukr	1 plž
Máslo	15 g
Sušené mléko	1 1/2 plž
Sůl	1 člž
Voda	330 ml

🕘 Můžete použít časovač. **člž = čajová lžička**
🚫 Neměli byste používat časovač. **plž = polévková lžíce**

Bezlepkový

Tyto recepty byste měli používat pro bezlepkový program.

Další podrobnosti naleznete na stranách 24 až 26.

U těchto receptů byste neměli používat časovač.

Výrobky Juvela

Bezlepková směs Juvela

Voda	400 ml
Sůl	1/2 člž
Olej	1 plž
Směs	500 g
Kvasnice	1 člž

Směs Juvela Harvest*

Voda	420 ml
Sůl	1/2 člž
Olej	1 plž
Směs	500 g
Kvasnice	1 člž

* Tyto směsi jsou také bez mouky, podrobnosti naleznete na balení.

Vlákninová směs Juvela

Voda	420 ml
Sůl	1/2 člž
Olej	1 plž
Směs	500 g
Kvasnice	1 člž

Výrobky Trufree

Směs pro přípravu chleba Trufee*

Voda	440 ml
Sůl	1/2 člž
Olej	1 plž
Směs	500 g
Kvasnice	1 člž

* Tyto směsi jsou také bez mouky, podrobnosti naleznete na balení.

Výrobky Schar

Směs Schar B*

Voda	440 ml
Olej	1 plž
Směs	500 g
Kvasnice	1 člž

* Tyto směsi jsou také bez mouky, podrobnosti naleznete na balení.

Výrobky Glutafin

Bezlepková směs Glutafin

Voda	400 ml
Sůl	1/2 člž
Olej	1 plž
Směs	500 g
Kvasnice	1 člž

Vícezrnná směs pro výrobu bílého chleba Glutafin*

Voda	520 ml
Sůl	1/2 člž
Olej	1 plž
Směs	500 g
Kvasnice	1 člž

*Tyto směsi jsou také bez mouky, podrobnosti naleznete na balení.

Bezlepková směs pro výrobu bílého chleba Glutafin

Voda	400 ml
Sůl	1/2 člž
Olej	1 plž
Směs	500 g
Kvasnice	1 člž

Bezlepková vlákninová směs Glutafin

Voda	470 ml
Sůl	1/2 člž
Olej	1 plž
Směs	500 g
Kvasnice	1 člž

Vícezrnná vlákninová směs Glutafin*

Voda	480 ml
Sůl	1/2 člž
Olej	1 plž
Směs	500 g
Kvasnice	1 člž

*Tyto směsi jsou také bez mouky, podrobnosti naleznete na balení.

Ochucené bezlepkové bochníky

V receptech, kde jsou použity základní směsi pro přípravu bezlepkového pečiva (na stranách 61 a 63 v této uživatelské příručce), můžete také použít níže uvedené příměsi a vyrobit si chléb podle svých představ.

Tyto recepty byste měli používat pro bezlepkový program.

Další podrobnosti naleznete na stranách 24 až 26.

U těchto receptů byste neměli používat časovač.

Kořeněný ovocný chléb

Jedna dávka vybrané směsi	
Směs ovoce	75 g
Skořice	2 člž

POZNÁMKA: Nastavte "Medium Crust" (střední kůrka).

Chléb s datlemi a rozinkami

Jedna dávka vybrané směsi, ale místo požadovaného množství vody použijte džus ze dvou pomerančů v ekvivalentním množství.

Směs koření	2 člž
Datle, sekané	150 g
Rozinky	100 g
Olej	1 plž
Pomerančová kůra	2 pomeranče

POZNÁMKA: Nastavte "Light Crust" (světlá kůrka).

Pesto a borovicová semínka

Jedna dávka vybrané směsi	
Pesto	3 plž
Borovicová semínka	75 g

POZNÁMKA: Nastavte "Medium Crust" (střední kůrka).

Chléb s pěti druhy semínek

Jedna dávka vybrané směsi	
Kmínová semínka	1/2 člž
Sezamová semínka	1 1/2 plž
Dýňová semínka	1/2 plž
Maková semínka	1/2 plž
Slunečnicová semínka	1/2 plž

POZNÁMKA: Nastavte "Dark Crust" (tmavá kůrka).

Chléb s mandlemi a medem

Jedna dávka vybrané směsi	
Mandle, pražené	50 g
Med	3 plž

POZNÁMKA: Nastavte "Medium Crust" (střední kůrka).

Chléb s rajčaty a permezánem

Jedna dávka vybrané směsi	
Parmezán, strouhaný	50 g
Rajčata sušená na slunci naložená v oleji, osušená a nasekaná	50 g

POZNÁMKA: Nastavte "Medium Crust" (střední kůrka).

Těsto

Abyste si mohli stejně snadno jako chléb připravit také vlastní rohlíky a světlé pečivo, je pícka Panasonic *Bread Bakery*® vybavena režimem DOUGH (těsto), ve kterém můžete umísit a nechat nakynout těsto. Potom stačí vytvarovat a upéct v běžné troubě.

Používání receptů

Pro přípravu celozrnných, světlých a tmavých plochých bulek použijte recepty uvedené na straně 67. Po dokončení vyjměte těsto, vytvarujte jej, vyzkoušejte a upečte, jak je uvedeno dále.

Ploché bulky můžete vytvarovat postupem uvedeným níže.

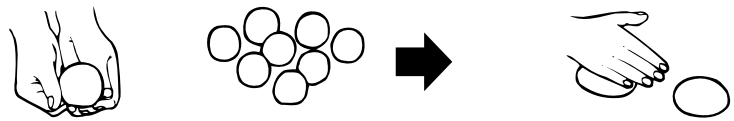
Při výrobě těsta v programu DOUGH (těsto) berte prosím na vědomí, že můžete použít maximálně 600 g mouky.

Tvarování

Potřete mlékem nebo slanou vodou, posypte mákem, sezamovými semínky nebo drcenou pšenicí.

Zakryjte, nechejte odležet a pečte při teplotě 220 °C po dobu 12 až 15 minut.

1. Banketky



a) Těsto vytvarujte do kulových tvarů

b) Dlaní zlehka zploštěte banketky

2. Uzel



a) Vyválejte těsto do válečku dlouhého přibližně 15 cm a uvažte na něm jednoduchý uzel.

b) Upravte konce

3. Ježek



a) Těsto vytvarujte do oválů



b) Na jednom konci jej zlehka zmáčkněte. Stisknutím po stranách vytvarujte ježkovi hlavičku.



c) Položte jej na plech.
Stříháním do těsta nůžkami vytvořte malé špičky po celém povrchu.
Tímto způsobem vytvoříte ježkovi bodliny.



d) Dvě hrozinky použijte pro vytvoření očí a jednu pro čumáček.

e) Potřete ušlehanými vejci.

Odležení

Většina receptů vyžaduje vyzkoušení těsta, tzn. ponechání pro nakynutí po vytvarování, před upečením.

Obecně platí, že těsto by mělo být ponecháno na teplém místě (přibližně 40 °C) dokud nezvětší svůj objem dvojnásobně.

Přibližný čas pro odležení – bulky 25 minut, celé bochníky 50 minut.

Abyste zamezili vzniku tvrdé suché kůrky, zakryjte těsto velkým sáčkem z PVC nebo lehce namazanou potravinářskou fólií.

V případě, že bylo těsto vytvarováno nebo umístěno na keramickou misku nebo tácek, můžete dobu pro odležení zkrátit vložením těsta do mikrovlnné trouby:

Vysoký výkon10 sekund

Nechat odležet 10minut

Vysoký výkon10 sekund

Platí pro mikrovlnnou troubu o výkonu 800 W.

Následuje výběr receptů, které můžete použít při přípravě těsta v pícce *Bread Bakery*® .

Pečení

Speciální druhy chleba, rohlíky, bulky a housky by měly být pečeny v dobře vyhřáté troubě.

Pokud není uvedeno jinak platí obecně, že byste měli péct při teplotě 220°C.

Bulky z bílého pečiva

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

1 člž	Kvasnice
500 g	Hrubá světlá mouka
1 plž	Cukr
25 g	Máslo
2 plž	Sušené mléko
1 1/2 člž	Sůl
300 ml	Voda

1 Těsto rozdělte na 10 – 12 kousků a vytvarujte jej.

2 Umístěte je na vymazaný plech a nechejte je zvětšit přibližně na dvojnásobnou velikost.

3 Potřete ušlehanými vejci. Posypte mákem.

4 Pečte při teplotě 220 °C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví dohněda.

Celozrnné bulky

Použijte program whole wheat (celozrnná mouka) DOUGH (těsto).

Pro přípravu těsta celozrnného pečiva použijte 50% množství určené pro velký celozrnný bochník z receptu, který je uveden na straně 28. Jedinou změnou bude použité množství vody – pro přípravu těsta celozrnného pečiva použijte 330 ml vody.

Bulky z tmavého pečiva

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

Pro přípravu těsta tmavého pečiva použijte množství určené pro velký základní tmavý bochník z receptu, který je uveden na straně 45. Jedinou změnou bude použité množství vody – pro přípravu těsta celozrnného pečiva použijte 320 ml vody.

Tipy při používání:

Po ukončení programu DOUGH (těsto), si možná všimnete, že tvarování připraveného těsta se zjednoduší jestliže vyklopíte na moukou poprášenou pracovní desku.

Obohacené těsto – standardní recept

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

1/2 člž	Kvasnice
250 g	Hrubá světlá mouka
1 člž	Cukr
25 g	Máslo
1 plž	Sušené mléko
1/2 člž	Sůl
jedno stř. velké	Vejce
100 ml	Voda

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

Celozrnné obohacené těsto

Použijte program whole wheat (celozrnná mouka) DOUGH (těsto).

V případě, že budete chtít připravit celozrnné obohacené těsto, použijte místo světlé mouky hrubou celozrnnou mouku a 140 ml vody.

Připravte si program whole wheat (celozrnná mouka) DOUGH (těsto) a použijte jej pro všechny recepty s obohaceným těstem, které jsou uvedeny dále.

Žemle Chelsea

- jedna dávka obohaceného těsta

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

Další vyžadované přísady:

15 g	Máslo
100 g	Míchané sušené ovoce
50 g	jemný hnědý cukr
špetka	Směs koření

1. Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do obdélníkového tvaru 26 cm x 20 cm.
2. Promíchejte směs sušeného ovoce, jemného hnědého cukru a špetky skořice. Potřete těsto rozpuštěným máslem a na povrch rozložte sušené ovoce. Zatočte jej od delší strany a nakrájejte na 8 až 10 plátků. Naskládejte je na vymazaný plech a nechejte je odležet, až se zvětší do požadované velikosti.
3. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohnědé barvy.
4. Nechejte vychladnout. Polijte polevou.

Koblihy

- jedna dávka obohaceného těsta

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

1. Uválejte těsto na tloušťku 2 cm. Vykrojte 7cm a 4 cm otvory.
2. Nechejte odležet. Za častého otáčení je po čtyřech smažte zcela ponořené v oleji o teplotě 180°C až mají správnou barvu. Nechejte okapat na kuchyňském papíře.
3. Posypte moučkovým cukrem ochuceným skořicí.

Koblihy s džemem

- jedna dávka obohaceného těsta

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

1. Těsto rozdělte na 10 kousků. Zlehka je zploštěte.
2. Nechejte odležet. Za častého otáčení je po čtyřech smažte zcela ponořené v oleji o teplotě 180°C až mají správnou barvu. Nechejte okapat na kuchyňském papíře.
3. Usmažené koblihy naplňte protlačeným džemem pomocí zdobítka. Posypte moučkovým cukrem.

Stollen

- jedna dávka obohaceného těsta

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

Použijte program basic (základní) DOUGH RAISIN (těsto s rozinkami).

Další požadované přísady:

100 g	Míchané sušené ovoce
150 g	Marcipán

1 Sušené míchané ovoce nasypte do dávkovače rozinek a oříšků.

2 Rozválejte těsto do kruhu o průměru 20 cm.

3 Marcipán vytvarujte do válečku dlouhého 15 cm. Položte do středu těsta. Okraje těsta potřete vodou a přehněte jednu stranu tak, abyste zakryli marcipán. Položte jej na pečící papír a nechejte je odležet.

4 Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 až 20 minut až se zbarví do zlatova. Ještě horké potřete rozpuštěným máslem a posypte moučkovým cukrem.

Lázeňská žemle

- jedna dávka obohaceného těsta

Použijte program basic (základní) DOUGH RAISIN (těsto s rozinkami).

Další požadované přísady:

75 g	Rozinky
25 g	směs kůry

1 Rozinky a kůru nasypte do dávkovače rozinek a oříšků.

2 Směs rozdělte na osm dílů. Položte na jemně omaštěný plech. Potřete mlékem a posypte třtinovým cukrem.

3 Nechejte odležet.

4 Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se pěkně zvedne a zbarví do zlatohněda.

Dánská buchta

- jedna dávka obohaceného těsta

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

Další požadované přísady:

100 g	Máslo
100 g	Marcipán
1 plechovka	Půlené meruňky

1 Zpracujte máslo pomocí nože až změkne a vytvořte z něj obdélníkový tvar široký přibližně 2 cm.

2 Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do obdélníkového tvaru, který bude přibližně třikrát širší než je máslo.
Máslo položte do středu těsta a uzavřete jej překrytím horní a spodní části těsta přes střed a otevřené strany uzavřete válečkem na těsto.

3 Otočte těsto tak, aby záhyby byly po stranách a rozválejte jej do pásu, který bude třikrát delší než jeho šířka. Přeložte spodní třetinu nahoru a horní třetinu dolů. Zakryjte a nechejte odležet 10 až 15 minut. Otočte, zopakujte rozválení těsta, přehněte a opět nechejte odležet. Toto zopakujte ještě dvakrát. Rozválejte těsto na tenký plát a rozkrájejte na 10 cm čtverečky.

4 Do středu vložte malé množství marcipánu, nahoru přidejte jednu nebo dvě poloviny meruňky z ple-

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

chovky. Přeložte protilehlé rohy ke středu nebo přeložte všechny čtyři rohy a potřete je rozšlehaným vajíčkem. Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohněda. Ještě horké potřete silnou vrstvou polevy a ozdobte sekanými oříšky a třešněmi.

Pikantní žemle

- jedna dávka obohaceného těsta

Použijte program basic (základní) DOUGH RAISIN (těsto s rozinkami).

Další požadované přísady:

100 g	Míchané sušené ovoce
1 člž	Skořice
1/2 člž	Směs koření

Přidejte jednu čajovou lžičku skořice a půl čajové lžičky míchaného koření do základních surovin pro výrobu těsta.

1 Sušené míchané ovoce nasypte do dávkovače rozinek a oříšků.

2 Směs rozdělte na osm dílů. Umístěte je na jemně vymazaný plech a nechejte odležet. Vytvořte hmotu z přibližně dvou polévkových lžiček mouky smíchané se dvěmi polévkovými lžičkami vody a ozdobte těsto tenkými vrstvičkami.

3 Pečte při teplotě 220 °C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohněda.

4 Ještě horké potřete cukrovou polevou. Polevu připravíte ze 40 g cukru rozpuštěného ve čtyřech polévkových lžičkách vody. Tuto směs zahřejete, až se začne tvořit sirup (přibližně 5 minut).

Francouzská veka

Použijte program French (Francouzský) DOUGH (těsto).

1/2 člž	Kvasnice
250 g	Hrubá světlá mouka
1 člž	Cukr
1 plž	Sušené mléko
1/2 člž	Sůl
160 ml	Voda

1 Těsto rozdělte na dva díly. Každou část rozválejte na pásky 25 cm x 8 cm. Z delší části je srolujte a vytvořte dvě veky. Na každé vece udělejte 3 až 4 šikmé zářezy.

2 Nechejte odležet. Každou veku potřete bílkem a posypte dvěmi polévkovým lžičkami sezamových semínek. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 12 minut až se zbarví do zlatohnědé barvy.

Sally Lunn

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

1/2 člž	Kvasnice
250 g	Hrubá světlá mouka
1 člž	Cukr
25 g	Máslo
1 plž	Sušené mléko
1/2 člž	Sůl
130 ml	Voda

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

1 Těsto vylijte do 15 cm formy na dorty. Nechejte odležet, než se objem zvětší dvojnásobně.

2 Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 až 20 minut, až se zbarví dohněda.

3 Rozpusťte dvě polévkové lžičky cukru v jedné polévkové lžičce vroucí vody. Tímto roztokem potřete Sally Lunn. Před vyklopením z formy nechejte vychladnout 5 až 10 minut.

Sýrová brioška

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

1/2 člž	Kvasnice
250 g	Hrubá světlá mouka
2 člž	Cukr
25 g	Máslo
1 plž	Sušené mléko
1/2 člž	Sůl
100 g	Sýr, strouhaný
dvě stř. velká	vejce
80 ml	Voda

1 Vytvarujte tři čtvrtiny těsta do oválů a umístěte je na dno jemně vymazané nádoby na briošky. Ve středu vytlačte otvor. Zbytek těsta vytvarujte do oválu a umístěte jej do středu. Zlehka jej zatlačte dolů.

2 Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 190°C po dobu 10 až 20 minut až se zbarví do zlatohněda.

Vdolky

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

1/2 člž	Kvasnice
300 g	Hrubá světlá mouka
1 člž	Cukr
25 g	Máslo
1/2 člž	Sůl
jedno stř. velké	Vejce
150 ml	Voda

1 Zadělejte zlehka těsto a rozválejte jej na tloušťku 6 mm. Vykrojte kolečka o průměru 8 cm. Vdolky naskládejte na dobře vysypaný plech moukou a posypte krupicí.

2 Zakryjte je vlhkou utěrkou a nechejte zvětšit přibližně na dvojnásobnou velikost.

3 Pečte při teplotě 230°C po dobu 8 až 10 minut až se uvnitř vytvoří dutina.

Sádlový chléb

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

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

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

1 Rozválejte těsto do oválu tloušťky 6 mm. Nadrobte třetinu sádla v malých kouscích na dvou třetinách těsta a jednu třetinu posypte směsí cukru a ovoce. Přeložte těsto na třikrát se sádlem a ovocem uvnitř. Zopakujte výše uvedený postup, až spotřebujete veškeré sádlo a směs ovoce.

2 Rozválejte těsto na vymaštěné nízký plech. Ozdobte rýhováním ve tvaru protáhlých kosočtverců. Zakryjte a nechejte odležet.

3 Potřete cukrovou polevou. Polevu připravíte ze třech polévkových lžiček moučkového cukru rozpuštěného ve třech polévkových lžičkách vody. Tuto směs zahřejete, až se začne tvořit sirup. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se pěkně zvedne a zbarví dohněda.

Pizza

Použijte program pizza (pizza) DOUGH (těsto).

1/2 člž	Kvasnice
300 g	Hrubá světlá mouka
1/2 plž	Cukr
15 g	Máslo
1 plž	Sušené mléko
1 člž	Sůl
210 ml	Voda
1 plechovka	Osušená nasekaná rajčata
1 plechovka	Tuňák
100 g	Černé olivy, vypeckované
150 g	Strouhaný sýr

1 Rozválejte těsto na tenký plát o průměru 25 cm. Umístěte jej na vymazaný plech a nechejte nakynout. Na povrch vyskládejte rajčata, tuňáka, sýr a posypte olivami.

2 Pečte při teplotě 220°C po dobu 15 až 20 minut až se zbarví dohněda.

Pitta

Použijte program pizza (pizza) DOUGH (těsto).

1/2 člž	Kvasnice
250 g	Hrubá celozrnná mouka
1/2 člž	Cukr
1/2 člž	Sůl
150 ml	Voda

1 Těsto rozdělte na 4 kousků. Rozválejte jej do oválů o rozměrech přibližně 25 cm x 13 cm. Naskládejte je na plech.

2 Nechejte je odležet osm minut. Pečte při teplotě 240°C po dobu 6 až 9 minut.

3 Abyste je udrželi v měkkém a ohebném stavu, zabalte je do čisté a navlhčené utěrky.Při pečení zamezte přílišnému zhnědnutí kůrky, protože se pitta před podáváním ještě znovu tepelně zpracovává.

Naan

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

1/2 člž	Kvasnice
250 g	Hrubá světlá mouka

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

1 člž	Cukr
1/2 člž	Sůl
1/2 člž	Kypřící prášek do pečiva
1 plž	Rostlinný olej
2 plž	Bílý jogurt
100 ml	Voda

1 Těsto rozdělte na 4 kousky. Rozválejte jej na ovlály o rozměru přibližně 25 cm x 10 cm. Položte na omaštěný plech.

2 Pečte na předehřáté mřížce na dobu dvou až tří minut po obou stranách, až zhnědne a nafoukne se. Tento plochý chléb musíte péct na velmi horké mřížce, aby se uvnitř vytvořila dutina.

Větrníky Pesto

- Jedna dávka vybrané směsi (str. 37)

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

Další požadované přísady:

4 plž	Pesto

1 Rozválejte těsto do obdélníkového tvaru 24 cm x 46 cm o tloušťce 1,5 cm.

2 Rozetřete Pesto po těstě a srolujte jej.

3 Ostrým nožem rozkrájejte těsto na 4 cm plátky, které potom těsně vyskládáte na vymazaný plech.

4 Posypte je parmezánem a nechejte odležet, až se zvětší přibližně dvojnásobně.

5 Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 až 20 minut až se zbarví do zlatohněda.

Piknikova skládanka

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

1/2 člž	Kvasnice
300 g	Hrubá tmavá mouka
1/2 plž	Cukr
1 plž	Máslo
1 plž	Sušené mléko
1 člž	Sůl
240 ml	Voda
225 g	Prorostlá slanina, nakrájená
1	Stroužky česneku, nakrájené najemno
100 g	Strouhaný sýr
1	Nakrájené rajče

1 Změkčete slaninu a cibuli v mikrovlnné troubě na vysokém výkonu po dobu 3 až 4 minuty, nebo krátce osmahněte.

2 Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 30 cm x 35 cm. Na delších stranách nařízněte šikmo těsto po 2,5 cm. Střed o délce 7,5 cm nechejte nerozřezaný. Vytvořte vrstvu z přísad. Překládejte střídavě pásky, abyste vytvořili pletenec. Na koncích je dobře slepte. Potřete rozšlehanými vejci. Položte na vymaštěný plech.

3 Nechejte odležet. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 30až 40 minut až se zbarví do zlatohněda.

Panettone

Použijte program basic (základní) DOUGH RAISIN (těsto s rozinkami).

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

1/2 člž	Kvasnice
300 g	Hrubá světlá mouka
2 plž	Cukr
15 g	Máslo
1 člž	Sůl
1/2 člž	kardamon
1	strouhaná citrónová kůra
jedno středně velké	Vejce
1	žloutek
140 ml	Mléko

Další požadované přísady:

50 g	směs kůry
100 g	Rozinky

1 Rozinky a kůru nasypte do dávkovače rozinek a oříšků.

2 Těsto vložte do 18 cm formy na dorty. Nechejte odležet až se objem zvětší dvojnásobně.

3 Pečte při teplotě 150°C po dobu přibližně 30 minut.

Croissanty

Použijte program basic (základní) DOUGH (těsto).

1/2 člž	Kvasnice
300 g	Hrubá světlá mouka
1 člž	Cukr
25 g	Máslo
1/2 člž	Sůl
jedno stř. velké	Vejce
150 ml	Voda
150 g	Máslo

1 Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 20 cm x 25 cm. Máslo rozdělte na tři díly. Nadrobte jednu část na dvou třetinách těsta. Přeložte spodní třetinu nahoru a horní třetinu dolů. Kraje uzavřete válečkem na těsto. Otočte těsto tak, aby přeložený kraj byl na boku. Rozválejte do oblého tvaru, nadrobte druhou část másla a pokračujte, jak bylo uvedeno výše. Stejný postup zopakujte i u třetího dílu másla. Zakryjte těsto a nechejte jej odležet v ledničce po dobu 30 minut.

2 Třikrát zopakujte rozválení, zakryjte těsto a nechejte jej vyhladnout 30 minut. Rozválejte těsto a rozdělte jej na čtyři čtvrtiny. Každou čtvrtku rozdělte na dva trojúhelníky. Volně zatočte každý trojúhelník tak, aby špička zůstala dole. Zatočte do obloučku.

3 Nechejte odležet až se objem zvětší dvojnásobně. Potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut do křupava a až se zbarví dohněda.

Italský chléb Focaccia

Použijte program pizza (pizza) DOUGH (těsto).

1/2 člž	Kvasnice
300 g	Hrubá světlá mouka
1 člž	Sůl
1 plž	Olivový olej
200 ml	Voda

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

S červenou cibulí, olivami a šalvějí

24	Čerstvé šalvějové listy zbavené stonků
100 g	Vypeckované černé olivy, rozpůlené
2	Malé červené cibule, najemno nakrájené
1 plž (15 ml)	Olivový olej

1 Natrhejte 12 šalvějových lístků na malé kousky a zamíchejte je do těsta spolu s olivami.

2 Rozválejte těsto na ovál 30 cm x 25 cm.

3 Pokropte zbývající šalvějové lístky olivy a cibuli. Pokropte povrch olejem.

4 Zakryjte je vlhkou utěrkou a 30 minut nechejte odležet na teplém místě.

5 Pokropte olivovým olejem a pečte při teplotě 190°C po dobu 20 až 30 minut až se okraje zbarví do zlata a uprostřed budou dobře propečené.

S plísňovým sýrem, česnekem a tymiánem

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

1 Rozválejte těsto na ovál 30 cm x 25 cm.

2 Na povrch naskládejte tymián a rozdrcený černý pepř. Posypejte sýrem a česnekem.

3 Proveďte kroky 4 a 5 z postupu uvedeného dříve.

Koláče a čajové pečivo

U těchto receptů používejte program bake only (pouze pečení).

Tento program můžete použít pro pečení koláčků a čajového pečiva. Není vhodný pro všechny typy zákusků, jako je například Victoria sandwich nebo pro takové, které vyžadují vložení do vyhřáté pece. Zákusek je vyráběn podle receptu v oddělené nádobě na míchání a potom je upečen uvnitř pečící nádoby zařízení.
Pro odměřování používejte vždy dodávanou čajovou a polévkovou lžičku.
Zkontrolujte, že je z pečící nádoby vyjmuto hnětací rameno a před přidáním směsi vyložte vnitřek pečící nádoby papírem na pečení.
Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
Maximální délka pečení je 1 hodina a 30 minut.

POZNÁMKA: V případě, že dodržujete bezlepkovou dietu můžete po nahrazení bezlepkovou moukou vyrábět následující koláče a čajové pečivo. V případě, že je vyžadována mouka s přísadou kypřícího prášku, můžete do bezlepkové mouky přidat jednu čajovou lžičku bezlepkového kypřícího prášku do pečiva.

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

Ovocný koláč

350 g	Míchané sušené ovoce
50 g	Sekané datle
50 g	Sekané vlašské ořechy
100 g	Nakrájené třešně
300 ml	Voda
75	Máslo
3	Středně velká vejce, rozšlehaná
250 g	Hladká mouka
1 člž (5 ml)	Jedlá soda

1. Dejte dohromady ovoce, datle, vlašské ořechy, třešně, vodu a máslo a zhřejte, až se rozpustí tuk a zahřeje se ovoce. Můžete to provést jak v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 4 až 5 minut.
2. Nechejte vychladnout a přidejte vejce, mouku a jedlou sodu. Dobře promíchejte.
3. Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
4. Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
5. Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 55 minut.
6. Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut.
   V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.
7. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Parkin

150 ml	Mléko
100 g	melasa
100 g	Zlatý sirup
50 g	Máslo
100 g	ovesné vločky
225 g	Mouka s kypřícím práškem
špetka soli	
1/2 člž (3 ml)	Zázvor
1	Středně velké vejce, rozšlehané

1. Zahřejte mléko, melasu, sirup a máslo až se rozpustí. Můžete to provést jak v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 1 minutu.
2. Do směsi zamíchejte ovesné vločky.
3. Prosejte mouku, sůl a zázvor do misky a uprostřed udělejte důlek.
4. Nalijte rozpuštěné přísady a rozšlehané vejce a dobře promíchejte.
5. Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
6. Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
7. Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 40 minut.

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

8 Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.

9 Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Podmáslový bochník

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

1 Prosejte do misky

2 Zamíchejte cukr.

3 Uprostřed mouky udělejte důlek a přidejte sušené ovoce, rozšlehané vejce a podmáslí.

4 Zlehka ale rychle rozmíchejte na jemné těsto.

5 Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.

6 Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Zatlačte jemně těsto do pečící nádoby.

7 Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 40 minut.

8 Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je těsto hotové. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.

9 Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Marmeládový koláč

100 g	Máslo
50 g	jemně mletý hnědý cukr
2	Středně velká vejce
275 g	Mouka s kypřícím práškem
1 1/2 člž (8 ml)	Zázvor
7 plž (105 ml)	Pomerančová marmeláda
3 plž (45 ml)	Mléko

Poleva : 50 g míchané kůry

1 Utřete máslo s cukrem.

2 Postupně přidejte vejce.

3 Přidejte osetou mouku a zázvor.

4 Zamíchejte marmeládu a mléko.

5 Z pečící nádoby vyjměte hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

6 Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.

7 Povrch posypejte míchanou kůrou.

8 Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 45 minut.

9 Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.

10 Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Perník

25 g	Třtinový cukr
75 g	Máslo
50 g	Zlatý sirup
75 g	melasa
225 g	Hladká mouka
1 1/2 člž (8 ml)	Zázvor
1 1/2 člž (8 ml)	Kypřící prášek do pečiva
1/2 člž (3 ml)	Jedlá soda
1/2 člž (3 ml)	Sůl
150 ml	Mléko
1	Středně velké vejce, rozšlehané

1 Zahřejte cukr, máslo, zlatý sirup a melasu až se rozpustí. Můžete to provést jak v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 1 minutu.

2 Zamíchejte všechny suché oseté přísady.

3 Nalijte mléko a rozšlehané vejce.

4 Dobře promíchejte dřevěnou vařečkou.

5 Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.

6 Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.

7 Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 35 minut.

8 Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.

9 Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Čokoládovo vanilková mramorová buchta

225 g	Máslo
75 g	moučkový cukr

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

4	Středně velká vejce
225 g	Mouka s kypřícím práškem
1 člž (5 ml)	Vanilková esence
75 g	Hořká čokoláda
1 plž (15 ml)	Mléko
1 plž (15 ml)	Práškové kakao

1 Utřete máslo s cukrem.

2 Postupně přidejte vejce.

3 Přimíchejte mouku a potom rozdělte směs do dvou misek.

4 Do jedné misky přidejte vanilkovou esenci a zamíchejte.

5 Rozpusťte čokoládu v mléce a přidejte ji do druhé misky, včetně práškového kakaa, dobře promíchejte.

6 Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.

7 Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 50 minut.

8 Do pečící nádoby dávejte střídavě naběračky čokoládové a vanilkové směsi. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Potom lžičkou zlehka směs zamíchejte tak, aby se dvě barvy spojily. Výsledkem by měla být jejich kombinace, ne smíchání.

9 Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.

10 Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Banánové čajové pečivo

225 g	Mouka s kypřícím práškem
1/4 člž (1,5 ml)	Jedlá soda
1/2 člž (3 ml)	Sůl
75 g	Máslo
50 g	Moučkový cukr
500 g	Banány, oloupané a rozmačkané
1	Středně velké vejce, rozšlehané

Doplňková poleva: Meruňkový džem, vlašské ořechy/banánové lupínky

1 Osejte mouku, sůl a sodu do jedné mísy.

2 Rozetřete máslo do mouky, až vznikne jemná strouhanka.

3 Přimíchejte cukr, banány a rozšlehané vejce a dobře promíchejte.

4 Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.

5 Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.

6 Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 45 minut.

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

7 Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.

8 Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení a před vyjmutím koláče ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

9 Pokud si budete přát můžete jej polít polevou. Zjemněte džem, namažte jej na ještě horký bochník a posypejte vlašskými ořechy nebo banánovými lupínky.

Namazaný koláč

125 g	Máslo
300 g	Míchané sušené ovoce
50 g	Jemně mletý hnědý cukr
Pomerančová příchuť a 3 polévkové lžíce (45 ml) džusu	
120 ml	Guinness nebo Caffreys
1 člž (5 ml)	Jedlá soda
2	Středně velká vejce, rozšlehaná
200 g	Hladká mouka
1 1/2 člž (8 ml)	Směs koření

Poleva: 15 g mandlových plátků
15 g třtinového cukru

1 Zahřejte máslo, sušené ovoce, cukr, pomerančovou esenci a džus a Guiness až ovoce nabobtná. Můžete to provést jak v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. V hrnci ohřívejte a vařte směs za míchání 10 až 15 minut. Pokud použijete mikrovlnnou troubu, nastavte ji na vysoký výkon a nechejte směs ohřát 8 minut. Během této doby ji dvakrát promíchejte.

2 Deset minut nechejte směs vychladnout potom přimíchejte jedlou sodu – směs vzkypí.

3 Přimíchejte vejce, mouku a směs koření a dobře promíchejte.

4 Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.

5 Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.

6 Nahoru nasypejte plátky mandlí a třtinový cukr.

7 Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 45 minut.

8 Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.

9 Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

člž = čajová lžička **plž = polévková lžíce**

Řešení problémů

Předtím, než zavoláte do opravny, přečtěte si níže uvedené problémy, které se mohou vyskytnout při výrobě chleba.

Většina otázek se týká mouky nebo přísad. Přečtěte si je prosím všechny.

V textu jsou použity následující symboly uvedených významů:

▷ MOŽNÁ PŘÍČINA

▶ ŘEŠENÍ

Proč můj chleb správně nenakynul?

▷ *Kvalita lepku v mouce může být špatná. Kvalita mouky je ovlivněna skladováním, teplotou, vlhkostí atd. Kvalita úrody pšenice je ovlivněna podmínkami během růstu a může se v různých letech lišit.*

▶ Vyzkoušejte jinou značku nebo typ mouky.

Proč je vrchní část chleba nerovná a drsná?

▷ *Nedostatečné množství tekutin. těsto bylo možná příliš tuhé.*

▶ Mouka se může lišit také množstvím absorbované vody. Přidejte dalších 10 až 20 ml vody.

▷ *Nesprávné kvasnice.*

▶ Používejte pouze instantní kvasnice dodávané v sáčku.

▷ *Bylo použito malé množství kvasnic nebo byly použity staré kvasnice.*

▶ Pro odměřování používejte dodané měřící lžičky a datum zkontrolujte na obalu. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, spotřebujte z otevřeného sáčku kvasnice do 48 hodin.

▷ *Před mísením byly namočeny kvasnice.*

▶ Zajistěte, aby byly suroviny přidávány přesně podle receptu a voda byla nalita jako poslední.

▷ *Příliš mnoho soli.*

▶ Pro odměření použijte odměrné lžíce a zkontrolujte recept.

▷ *Nedostatečné množství cukru.*

▶ Pro odměření použijte odměrné lžíce a zkontrolujte recept.

Proč je v mém chlebu příliš mnoho vzduchových kapes ve struktuře?

▷ *Příliš mnoho kvasnic.*

▶ Pro odměření použijte odměrné lžíce a zkontrolujte recept.

▷ *Příliš mnoho tekutin.*

▶ U mouky se může absorbce vody lišit. Vyzkoušejte snížení podílu vody o 10 až 20 ml.

Můj chléb po nakynutí poněkud opadl.

▷ *Špatná kvalita mouky, která neudrží těsto v nakynutém stavu.*

▶ Vyzkoušejte jinou značku nebo typ mouky.

▷ *Příliš mnoho kvasnic.*

▶ Pro odměření použijte odměrné lžíce a zkontrolujte recept.

▷ *Příliš mnoho tekutin.*

▶ Snižte podíl vody o 10 až 20 ml.

Chléb nakynul až příliš.

▷ *Příliš mnoho kvasnic.*

▶ Pro odměření použijte odměrné lžíce a zkontrolujte recept.

▷ *Příliš mnoho vody.*

▶ Pro odměření použijte odměrku a zkontrolujte recept.

▷ *Příliš mnoho mouky.*

▶ Mouku zvažte pečlivě na kuchyňské váze.

Proč je můj chléb světlý a lepivý?

▷ *Bylo použito malé množství kvasnic nebo byly použity staré kvasnice.*

▶ Pro odměřování používejte dodané měřící lžičky a datum zkontrolujte na obalu. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, spotřebujte z otevřeného sáčku kvasnice do 48 hodin.

▷ *Při výrobě došlo k výpadku elektrické energie nebo bylo stisknuto tlačítko.*

▶ Přerušení bylo delší než deset minut, a zařízení ukončilo pečení. Budete muset vyjmout nedopečené těsto a začít znovu.

Na spodní části a po stranách bochníku je větší množství mouky.

▷ *Příliš mnoho mouky.*

▶ Zajistěte přesné navážení mouky na kuchyňské váze, pro odměření množství mouky nepoužívejte odměrku.

▷ *Nedostatečné množství tekutin.*

▶ Pro odměření použijte odměrku a zkontrolujte recept.

Proč je můj chléb nakloněný?

▷ *Nedostatečné množství tekutin.*

▶ V případě, že je těsto příliš tuhé, nenakyne rovnoměrně. Přidejte dalších 10 až 20 ml vody.

▷ *Nedostatečné množství mouky.*

▶ Mouku zvažte pečlivě na kuchyňské váze. Pro výrobu chleba nepoužívejte méně než 400 g.

Proč můj chleb nebyl promísen?

▷ *V pečící nádobě není vloženo hnětací rameno.*

▶ Zajistěte, aby bylo hnětací rameno vloženo do nádoby před nasypáním přísad.

▷ *Při výrobě došlo k výpadku elektrické energie nebo bylo stisknuto tlačítko.*

▶ Přerušení bylo delší než deset minut, a zařízení ukončilo pečení. V případě, že k tomu dojde po zahájení hnětení, můžete výrobu chleba můžete spustit znovu. Nicméně kvalita výsledného produktu bude zřejmě horší.

Můj chléb nebyl upečen.

▷ *Byla vybrána položka DOUGH (těsto).*

▶ V případě, že je vybrána položka DOUGH (těsto), neproběhne pečení.

▷ *Při výrobě došlo k výpadku elektrické energie nebo bylo stisknuto tlačítko.*

▷ *Zařízení pro ochranu motoru. Další podrobnosti naleznete na straně 49.*

▶ Přerušení bylo delší než deset minut, a zařízení ukončilo pečení. Těsto nakynulo a bylo odleženo, nyní jej můžete vyjmout a upéct ve Vaší troubě.

Boky chleba opadly a spodek je vlhký.

▷ *Chléb zůstal po upečení příliš dlouho v pečící nádobě.*

▶ Po upečení chléb ihned vyjměte .

▷ *Při výrobě došlo k výpadku elektrické energie nebo bylo stisknuto tlačítko.*

▶ Přerušení bylo delší než deset minut, a zařízení ukončilo pečení. Těsto můžete zachránit upečením ve Vaší troubě.

Během pečení chleba cítím spáleninu. Z odpařovacích otvorů vidím stoupat kouř.

▷ *Došlo k rozlití přísad v zařízení.*

▶ Příležitostně se může stát, že se během míchání může malé množství mouky nebo jiných přísad dostat mimo pečící nádobu. Po upečení a vychladnutí otřete zařízení uvnitř.

Po vyklopení chleba v něm uvízlo hnětací rameno.

▷ *Těsto je poněkud tuhé.*

▶ U mouky se může absorbce vody lišit. Vyzkoušejte zvýšení podílu vody o 10 až 20 ml. Před vyjmutím hnětacího ramene nechejte chléb zcela vychladnout.

▷ *Pod hnětacím ramenem se vytvořila kůrka.*

▶ Před zahájením výroby každého chleba umyjte hnětací rameno a také očistěte trn.

Kůrka je posetá jamkami a během chladnutí měkne. Jak můžu udržet kůrku křupavou?

▷ *Protože je chléb pečen v malé pícce, může docházet k tomu, že malé množství páry prochází kůrkou a může ji tedy změkčit.*

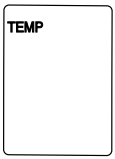
▶ Abyste zmenšili množství páry, snižte obsah vody v bochníku o 10 až 20 ml, případně snižte množství cukru na polovinu. Pokud budete chtít, můžete po upečení vložit bochník do Vaší trouby vyhřáté na 200°C na dobu 5 až 10 minut. Kůrka bude křupavější. Pro výrobu křupavější kůrky můžete v některých případech použít program French (Francouzský) nebo DARK (Tmavá).

Krajíce chleba jsou nerovnoměrné a jsou lepivé.

▷ *Chléb jste nakrájeli příliš horký.*

▶ Před nakrájením nechejte chléb vychladnout na drátěné poličce.

Zobrazení informací o abnormálních situacích

Stav		Důvod/příčina	Obnovení
	Na displeji je zobrazen nápis **TEMP.**	Zařízení je přehřáté (více než 40°C). K tomuto stavu může dojít při opakovaném pečení. Před dalším použitím musíte nechat zařízení minimálně jednu hodinu vychladnout.	Nechejte zařízení tak jak je. Jakmile je zařízení ochlazeno pod teplotu 40°C, zmizí tento nápis z displeje a zhasne červená kontrolka činnosti. V tomto okamžiku je zařízení připraveno k používání.
	Na displeji je zobrazen nápis **POWER ALERT.**	Došlo k výpadku elektrického proudu na dobu kratší než 10 minut. Došlo k vytažení síťové zástrčky nebo vypadly pojistky. Případně došlo k zakolísání síťového napětí.	V případě, že je výpadek elektrického proudu pouze krátkodobý, nebude ovlivněna činnost. **Jestliže je výpadek elektrického proudu obnoven do 10 minut, bude zařízení normálně pokračovat při výrobě chleba. Nicméně chléb nebudete moci snadno vytáhnout z nádoby.**
	Na displeji je zobrazeno **0:00**	Došlo k výpadku elektrického proudu na určitou dobu. Zobrazená doba se může lišit podle okolností. Možné příčiny: Výpadek elektrické energie, odpojení síťové zástrčky nebo selhání pojistky nebo jističe.	Vyjměte těsto a začněte znovu s novými přísadami.
Nedopečeno, ačkoli se zdá, že proběhl celý postup.		Byla aktivována ochrana motoru. K této situaci dojde pouze v případě, že je zařízení přetíženo nadměrným zatížením motoru. Přibližně po 30 minutách se motor automaticky zapne znovu.	Zkontrolujte, zda se hnětací rameno může otáčet. **Ano** Zkontrolujte, že jste nepoužili příliš mnoho nebo příliš tvrdých/těžkých přísad a potom spusťte proces s novými přísadami. **Ne** Je třeba zavézt zařízení do opravny.

Zařízení pro ochranu motoru

V případě, že je motor přetížen, ochrana motoru jej zastaví. Přibližně po 30 minutách se motor automaticky zapne znovu. Doporučujeme, abyste pečení spustili znovu s novými přísadami.

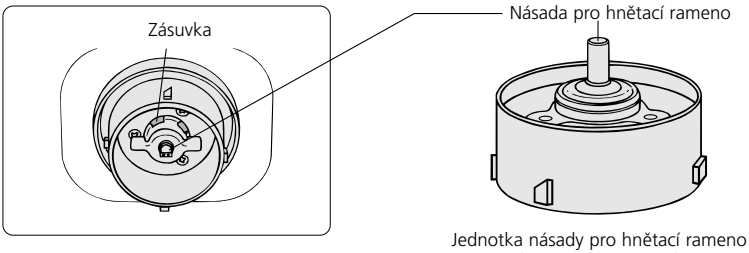
Odstranění 1 V případě, že se hnětací rameno zastaví díky tuhému těstu, vyjměte těsto. Zařízení se zapne o 30 minut později.

Odstranění 2 Zkontrolujte, zda se hnětací rameno v pečící nádobě může otáčet. V případě, že se může otáčet spusťte zařízení o 30 minut později. Jestliže nelze otáčet hnětacím ramenem, zavezte zařízení do opravny.

Vytékání přísad do chleba z pečící nádoby na chleba

Při delším používání se může stát, že se dostane malé množství mouky nebo jiných přísad dostat mimo pečící nádobu. V tomto případě se nejedná o poruchu. Zařízení pro výrobu chleba je konstruováno tak, abyste mohli odstranit nečistoty z montážní násady hnětacího ramene a zabránit jeho zastavení.

Když se hnětací rameno neotáčí, je třeba vyměnit montážní násadu hnětacího ramene.



Jednotka násady pro hnětací rameno
(číslo: ADA 29A115)

Výměna dílů

Pro případnou opravu nebo zakoupení náhradních dílů kontaktujte servisní středisko nebo zavolejte na Oddělení pro péči o zákazníky na telefonu 08705 357357.

Technické údaje

Napájecí napětí	Střídavé napětí 230 až 240 V, 50 Hz
Spotřeba	550 W
Kapacita	max. 600 g hrubé mouky
	min. 400 g hrubé mouky na jeden bochník
	min. 250 g hrubé mouky na jedno těsto
Časovač	Digitální časovač (až 13 hodin)
Ochranné zařízení	Automatická ochrana motoru
Rozměry (V x Š x H)	přibližně 37,0 x 34,0 x 26,0 cm
Hmotnost	přibližně 7,5 kg
Příslušenství	Odměrka a odměrná lžička