Obsah

- Úvod
- Úprava
- Použití stroje Baguette and Co
- Panéo
- Problémy a řešení



















Recepty

Úvod

Nejprve si pozorně přečtěte těchto několik stránek, neboť obsahují informace důležité pro následující recepty.
Chcete-li úspěšně vyrobit chléb, je kvalita a čerstvost použitých ingrediencí zásadní, stejně tak jako přesnost odměřování. Níže jsou uvedeny informace o různých ingrediencích a jejich charakteristika.

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

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

(Poznámka: žitná mouka je klasifikována stejným způsobem.)

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

Mouka může být rozdělena do dvou skupin: ta, co je vhodná k pečení chleba a ta, co vhodná není. Mouka vhodná pro pečení chleba má vysoký obsah lepku, který pomáhá chlebu vykynout. Jedná se zvláště o pšeničnou mouku, špaldovou mouku a kamutovou mouku. Typy mouky méně vhodné pro pečení chleba (žitná, kukuřičná, pohanková, kaštanová…) by měly být použity jen jako přídavek k jinému typu mouky v podílu 10 až 50%, v závislosti na dané mouce (některé mají velmi výraznou chuť a měly by tedy být používány s mírou). To, co mouku činí vhodnou pro pečení chleba, silně závisí na typu a původu mouky. Je to výrobní tajemství výrobní značky dané mouky!V obchodech můžete nalézt mouku a kvasnicové výrobky, které jsou určeny speciálně pro pečení chleba, například speciální tvrdou chlebovou mouku od Francine. Francine využívá své široké zkušenosti na poli mletí proto, aby pečlivě vybrala nejlepší druh zrna ve Francii vhodný pro pečení chleba. Francine nabídka chlebové mouky je proto zárukou dobře vykynutého chleba s lahodnou chutí a umožní vám obměňovat chléb podle vaší chuti (speciální farmářská chlebová mouka, speciální vícezrnná mouka, žitná mouka atd.). Rovněž vyrábí speciální droždí pro pečení chleba.

Droždí na pečení (saccharomyces cerevisiae): je živý produkt, jež má při pečení chleba zásadní roli a dodává jak schopnost nakynout, tak i chuť, kterou dobře znáte a máte rádi
Droždí na pečení bývá v různých formách: čerstvé v malých kostkách, nebo instantní (sušené).

Droždí je k dostání v supermarketech (pekařství nebo oddělení čerstvých výrobků), ale můžete také koupit droždí od vašeho místního pekaře.
Ať již čerstvé nebo v sušené formě, droždí by mělo být přidáváno přímo do pečící nádoby vaší domácí pekárny společně s ostatními ingrediencemi. Čerstvé droždí nezapomeňte rozmělnit v prstech tak, aby se snáze rozpustilo. Zvolte teplotu blízkou 37 °C, při nižší dobře nevykyne, při vyšší ztratí kvasnou sílu. Dodržujte stanovené množství a nezapomeňte jej znásobit, použijete-li čerstvé droždí (viz tabulka ekvivalentů níže).

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

Ekvivalenty množství/váhy sušeného a čerstvého droždí

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

DŮLEŽITÉ: Čerstvé droždí nikdy nesmí přijít do přímého kontaktu se solí!!!
Tekutiny: veškeré použité tekutiny by měly být pokojové teploty či trochu vlažné (ale ne teplejší než 38 °C), aby byla zajištěna správná reakce s droždím. Můžete použít vodu, mléko nebo ovocné a zeleninové džusy.

Sůl: je zásadní při pečení chleba. Zvyšuje chutnost a umožňuje těstu kynout. Je třeba ji odměřovat opatrně, neboť příliš málo soli může způsobit, že těsto příliš vykyne a poté při pečení poklesne, zatímco příliš mnoho soli zpomaluje kvasný proces. Používejte jemně mletou sůl (hrubozrnná sůl může poškrábat pečící nádobu vašeho přístroje) a raději sůl nerafinovanou. NB, sůl a droždí by neměly být v kontaktu předtím, než stroj začne proces zadělávání.

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

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

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

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

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

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

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



Úprava



























Úprava



Úprava



Úprava



























Úprava



























Úprava



Jak používat vaši domácí pekárnu Baguette and Co

Home Bread Baguette, nová domácí pekárna vám pomůže spokojeně nasytit celou rodinu výbornými originálními typy chlebů a také křupavými zlatavými bagetami.

Doplňky:

Vaše domácí pekárna Home Bread Baguette je dodávána s nezbytnými doplňky:
- Pečící nádobou se dvěma hnětacími břity, v níž můžete vyrábět různé druhy bochníků až do 1,5 kg.
- Skleněnou odměrku a lžíci pro jednoduší přidávání ingrediencí, a kovový hák pro vyjmutí bochníků z pečící nádoby a jemné odstranění břitů.
- Varnou nádobu vytvořenou ze dvou nepřilnavých talířů pro pečení čtyř baget, včetně tradičních pekařských pomůcek: grignette a štěteček.

Jak funguje:

Chcete-li péct chléb, vyberte si recept a připravte všechny potřebné ingredience.
Vezměte pečící nádobu z domácí pekárny a svědomitě se držte uvedeného pořadí při přidávání jednotlivých ingrediencí proto, abyste zajistili dobrou kvalitu chleba. Zvažte všechny ingredience a zachovávejte určené množství.
Když jsou připraveny veškeré ingredience, umístěte pečící nádobu do přístroje a vyberte v menu odpovídající program.
Vyberte váhu bochníku (750 g, 1 000 g nebo 1 500 g) a poté zabarvení, které požadujete: světle hnědý, hnědý, velmi hnědý.
Poté, co tak učiníte, zbývá jen spustit program a pečení začne.
Displey vám ukáže čas pečení a jakmile zaslechnete pípnutí, bochník je připraven k vyjmutí z nádoby.
Pomocí kovového háku odstraňte z bochníku břity a užijte si chuť čerstvého, domácího chleba.
Vaše domácí pekárna se postará o všechna stádia výroby chleba stejně jako profesionální pekař. Jednotlivá stádia následují po sobě: zadělávání, kynutí, pečení, včetně uchování teplého chleba.

Různé funkce:

Odložený start: vaše domácí pekárna je vybavena funkcí odloženého spuštění. Takto můžete naprogramovat pečení vašeho chleba předem a vybrat si čas, kdy má být hotový.
Udržování tepla: na konci doby pečení se automaticky spouští funkce udržování tepla, bochník si tak uchová všechnu svou chuť.

Programy:

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

Vítejte do klubu Paneo, klubu milovníků chleba!

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

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

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

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

Mezi tajemstvími, která odkryjí pekaři v PANEO, je však jedno zásadní: výběr droždí! Výběr droždí, manipulace s ním a to či bude čerstvé nebo sušené, určí úspěch vašich receptů.

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

Jsme si jisti, že s veškerou touto pomocí a radami se i vy brzy stanete skutečným PANEO pekařem!

club-paneo.com

Recepty









- Klasiky
- Speciálky
- Co dalšího?
- Francie
- Orient
- USA
- Turecko
- Německo
- Belgie
- Španělsko
- Česky

Klasiky







Bílý chléb

Farmářský bochník

Venkovský bochník

Celozrnný chléb

Sandwichový-toustový chléb

Chléb starých časů

Pšenično-žitný bochník

Brioška

Mléčný bochánek

Rychlý bochník

Klasiky



Bílý chléb

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:19	3:24	3:29
Voda	315ml	420ml	540ml
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	3pol.lž.
Cukr	½káv.lž.	1káv.lž.	1½káv.lž.
Pšeničná mouka hladká	520g	700g	900g
Čerstvé droždí Noli	1pol.lž.	1½pol.lž.	2pol.lž.
Volitelné: Vyberte si jednu z následujících ingrediencí:			
Zelené olivy	90g	130g	190g
Kousky slaniny	150g	200g	300g

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda, droždí a cukr.
Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Jakmile uslyšíte pípnutí, přidejte ingredienci zvolenou podle vašeho přání (česnek, cibuli apod.). Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.



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

club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Chléb starých časů



Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:19	3:24	3:29
Voda	340ml	450ml	585ml
Sůl	1½káv.lž.	2káv.lž.	2½káv.lž.
Pšeničná mouka hladká	490g	650g	845g
Žitná mouka	40g	50g	65g
Čerstvé droždí Noli	½káv.lž.	¾káv.lž.	1káv.lž.

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda a droždí.
Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky.
Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb

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



Klasiky



Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Farmářský bochník

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda, cukr a droždí. Poté přidejte obě mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Po zaslechnutí pípnutí přidejte, podle přání, vlašské nebo lískové ořechy.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chleba.

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:19	3:24	3:29
Voda	305ml	405ml	525ml
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	3pol.lž.
Cukr	½káv.lž.	1káv.lž.	1½káv.lž.
Pšeničná mouka hladká	415g	560g	725g
Celozrnná mouka	95g	130g	170g
Čerstvé droždí Noli	1½pol.lž.	2pol.lž.	2½pol.lž.
Volitelné: Vyberte jednu z následujících ingrediencí:			
Vlašské ořechy	110g	150g	225g
Lískové ořechy	110g	150g	225g

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

Celozrnný chléb

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

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:17	3:22	3:27
Voda	370ml	490ml	635ml
Slunečnicový olej	½káv.lž.	1káv.lž.	1½káv.lž.
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	3pol.lž.
Cukr	1káv.lž.	1½káv.lž.	2káv.lž.
Sušené mléko	1½káv.lž.	2káv.lž.	2½káv.lž.
Pšeničná mouka hladká	180g	240g	310g
Celozrnná mouka	340g	460g	590g
Čerstvé droždí Noli	1pol.lž.	1½pol.lž.	2pol.lž.

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



Venkovský bochník

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:17	3:22	3:27
Voda	305ml	405ml	520ml
Slunečnicový olej	½káv.lž.	1káv.lž.	1½káv.lž.
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	3pol.lž.
Cukr	1káv.lž.	1½káv.lž.	2káv.lž.
Sušené mléko	2káv.lž.	2½káv.lž.	3½káv.lž.
Pšenična mouka hladká	240g	330g	420g
Celozrnná mouka	120g	165g	210g
Žitná mouka	120g	165g	210g
Čerstvé droždí Noli	1½pol.lž.	2pol.lž.	2½pol.lž.

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



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

club-paneo.com

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.



Sandwichový-toustový chléb

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, droždí, cukr a mléko v prášku.
Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 1, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:12	3:17	3:22
Voda	270ml	325ml	405ml
Slunečnicový olej	1½káv.lž.	2káv.lž.	2½káv.lž.
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	2½pol.lž.
Cukr	1½káv.lž.	2káv.lž.	2½káv.lž.
Sušené mléko	2káv.lž.	2½káv.lž.	3káv.lž.
Pšenična mouka hladká	500g	600g	750g
Čerstvé droždí Noli	1½pol.lž.	1½pol.lž.	2pol.lž.

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

Pšenično-žitný bochník

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:19	3:24	3:29
Voda	375ml	500ml	650ml
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	2½pol.lž.
Pšeničná mouka hladká	300g	400g	600g
Žitná mouka	225g	300g	450g
Čerstvé droždí Noli	¾pol.lž.	1pol.lž.	1½pol.lž.

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda a droždí. Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl. Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

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



club-paneo.com

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.



Brioška

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: mléko, vejce, změklé máslo, cukr a droždí.
Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 4, hmotnost Briošky a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Po zaslechnutí pípnutí přidejte čokoládové lupínky, chcete-li.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:12	3:17	3:22
Mléko	60ml	80ml	120ml
Vejce	3	5	6
Máslo	140g	200g	230g
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	2pol.lž.
Cukr	50g	70g	80g
Pšeničná mouka hladká	430g	575g	670g
Čerstvé droždí Noli	1pol.lž.	1½pol.lž.	2½pol.lž.
Volitelné:			
Čokoládové lupínky	110g	150g	170g

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



Mléčný bochánek

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí:
mléko, změklé máslo, droždí a cukr.
Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 1, hmotnost bochánku a požadované zabarvení kůrky.
Stiskněte “stop/start” tlačítko.
Po zaslechnutí pípnutí přidejte, chcete-li, rozinky nebo kandované ovoce.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:12	3:17	3:22
Mléko	280ml	315ml	400ml
Máslo	60g	70g	80g
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	2½pol.lž.
Cukr	2½káv.lž.	3káv.lž.	3½káv.lž.
Pšeničná mouka hladká	495g	555g	700g
Čerstvé droždí Noli	2pol.lž.	2pol.lž.	2½pol.lž.
Volitelné: Vyberte jednu z následujících ingrediencí:			
Rozinky namočené v rumu	60g	70g	80g
Kandovaná kůra	60g	70g	80g

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

club-paneo.com

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Rychlý bochník

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	1:30	1:35	1:40
Voda	300ml	400ml	600ml
Slunečnicový olej	1½káv.lž.	2káv.lž.	3káv.lž.
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	3pol.lž.
Cukr	1káv.lž.	1½káv.lž.	2káv.lž.
Sušené mléko	1½káv.lž.	2½káv.lž.	3káv.lž.
Pšeničná mouka hladká	480g	640g	960g
Čerstvé droždí Noli	3pol.lž.	4pol.lž.	6pol.lž.

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí:
voda, slunečnicový olej, cukr, droždí a mléko v prášku.
Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 5, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte “stop/start” tlačítko.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.



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







Bochánek plný vápníku

Semínkový bochník

Bochník omega 3

Chléb bez soli

Chléb s vysokým obsahem vlákniny

Energetický bochník

Bezlepkový chléb se sýrem

Bochánek plný vápníku



Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:12	3:17	3:22
Voda	260ml	275ml	340ml
Máslo	60g	65g	80g
Sůl	1½káv.lž.	2káv.lž.	2½káv.lž.
Cukr	2káv.lž.	2½káv.lž.	3káv.lž.
Odstředěné mléko v prášku	65g	85g	105g
Pšeničná mouka hladká	500g	530g	660g
Čerstvé droždí Noli	1½pol.lž.	2pol.lž.	2pol.lž.
Čokoládové lupínky	40g	55g	70g

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí:
voda, změklé máslo, droždí, cukr a odstředěné mléko v prášku.
Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 1, hmotnost bochánku a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Po zaslechnutí pípnutí přidejte čokoládové lupínky.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

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

club.paneo.com

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Semínkový bochník



Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:19	3:24	3:29
Voda	360ml	480ml	620ml
Řepkový olej	2káv.lž.	2½káv.lž.	3½káv.lž.
Med	2káv.lž.	2½káv.lž.	3½káv.lž.
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	2½pol.lž.
Pšeničná mouka hladká	150g	200g	260g
Žitná mouka	170g	230g	300g
Celozrnná mouka	170g	230g	300g
Čerstvé droždí Noli	2pol.lž.	2½pol.lž.	2½pol.lž.
Lněná semínka	75g	100g	130g
Sluneč. semínka	25g	30g	40g
Maková semínka	15g	20g	25g

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda, řepkový olej, med a droždí.
Přidejte poté oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 8, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Jakmile uslyšíte pípnutí, přidejte lněná, slunečnicová a maková semínka.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

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

Bochník omega 3



Ingredience vlévejte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda, bílý jogurt, řepkový olej, melasa, odstředěné mléko v prášku a droždí.
Poté přidejte tři druhy mouky, pšeničné klíčky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 8, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Po zaslechnutí pípnutí přidejte lněná a slunečnicová semínka.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:17	3:22	3:27
Voda	210ml	280ml	365ml
Bílý jogurt	125g	185g	250g
Řepkový olej	1káv.lž.	1½káv.lž.	2káv.lž.
Melasa	2káv.lž.	3káv.lž.	4káv.lž.
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	2½pol.lž.
Sušené mléko	½káv.lž.	1káv.lž.	2káv.lž.
Pšeničná mouka hladká	155g	200g	255g
Žitná mouka	210g	270g	345g
Celozrnná mouka	110g	140g	180g
Pšeničné klíčky	20g	30g	40g
Čerstvé droždí Noli	3pol.lž.	4pol.lž.	5pol.lž.
Lněná semínka	55g	70g	90g
Sluneč. semínka	40g	60g	70g

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

club-paneo.com

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Chléb bez soli

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	2:41	2:46	2:51
Voda	320ml	430ml	500ml
Slunečnicový olej	½káv.lž.	½káv.lž.	1káv.lž.
Citrónová šťáva	1½pol.lž.	2pol.lž.	2pol.lž.
Pšeničná mouka hladká	520g	700g	840g
Čerstvé droždí Noli	1pol.lž.	1½pol.lž.	2pol.lž.
Sezamová semínka	75g	100g	120g

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, citrónová šťáva a droždí.
Poté přidejte mouku a sezamová semínka.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 7, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.



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

Chléb s vysokým obsahem vlákniny

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:17	3:22	3:27
Voda	350ml	460ml	600ml
Slunečnicový olej	½káv.lž.	½káv.lž.	1káv.lž.
Sůl	1pol.lž.	1½pol.lž.	2pol.lž.
Sušené mléko	1káv.lž.	1½káv.lž.	2káv.lž.
Pšeničná mouka hladká	320g	420g	550g
Otruby	160g	210g	275g
Čerstvé droždí Noli	2pol.lž.	2½pol.lž.	3½pol.lž.

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

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



club-paneo.com

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.



Energetický bochník

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda, sezamová semínka, maková semínka, lněná semínka, prosná a slunečnicová semínka, nakrájený kandovaný pomeranč, vlašské ořechy a droždí.
Poté přidejte tři druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 7, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky.
Stiskněte “stop/start” tlačítko.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.
Podle přání chléb můžete posypat směsí semínek a několika kousky kandovaného pomeranče.

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	2:41	2:46	2:51
Voda	300ml	400ml	600ml
Sůl	1pol.lž.	1½pol.lž.	2pol.lž.
Pšeničná mouka hladká	250g	335g	500g
Žitná mouka	75g	100g	150g
Celozrnná mouka	75g	100g	150g
Čerstvé droždí Noli	½pol.lž.	½pol.lž.	¾káv.lž.
Sezamová semínka	½pol.lž.	½pol.lž.	1káv.lž.
Maková semínka	½pol.lž.	½pol.lž.	1káv.lž.
Lněná semínka	½pol.lž.	½pol.lž.	1káv.lž.
Prosná semínka	½pol.lž.	½pol.lž.	1káv.lž.
Sluneč. semínka	½pol.lž.	½pol.lž.	1káv.lž.
Kandovaná pomerančová kůra	20g	25g	40g
Vlašské ořechy	25g	35g	50g

Skutečný energetický koktejl z bohaté směsi výživných složek!

Bezlepkový chléb se sýrem

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	2h41	2h46	2h51
Voda	320ml	425ml	640ml
Vejce	2	3	4
Rostlinný olej	2 pol.lž.	3 pol.lž.	3 ½ pol.lž.
Krystalový cukr	1 pol.lž.	2 pol.lž.	3 pol.lž.
Sůl	½ káv.lž.	1 káv.lž.	1 ½ káv.lž.
Mouka z bílé rýže	210g	280g	420g
Mouka z rýže natural	105g	140g	210g
Odstředěné mléko v prášku	3 pol.lž.	3 ½ pol.lž.	4 ½ pol.lž.
Xanthanová guma	1 pol.lž.	3 ½ káv.lž.	5 káv.lž.
Vločky sušené cibule	1 ½ káv.lž.	1 pol.lž.	4 ½ káv.lž.
Maková zrna	½ káv.lž.	1 káv.lž.	1 ½ káv.lž.
Celerová semínka	1 káv.lž.	1 ½ káv.lž.	2 káv.lž.
Sušený kopr	1 káv.lž.	1 ½ káv.lž.	2 káv.lž.
Strouhaný čedar	130g	170g	260g
Sušené droždí	2 káv.lž.	1 pol.lž.	4 ½ káv.lž.



Zvolte požadovanou hmotnost chleba a řiďte se podle tabulky.
Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí.
Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 14, požadovanou hmotnost chleba a barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko „stop / start“.
Po ukončení programu přístroj vypněte, vytáhněte nádobu a vyjměte z ní chléb.

club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Co dalšího?







Zázvorový chléb

Jablečno-rebarborový kompot

Těsto na pizzu

Rychlý a snadný pomerančový džem

Zázvorový chléb



Hmotnost > 1000g
Čas > 1:29

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

Mléko nalijte do misky a přidejte hřebíček. Nechte vyluhovat jednu hodinu.
Do misky vložte vejce, hnědý cukr a sůl a šlehejte 5 minut. Přidejte koření, mléko bez hřebíčků, med a změklé máslo. Směs nalijte do pečící nádoby domácí pekárny. Přidejte oba druhy mouky a prášek do pečiva.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 10, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky.
Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

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



club-paneo.com

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Jablečno-rebarborový kompot



Jablka a rebarboru oloupejte a nakrájejte na kostičky. Ovoce vložte do pečící nádoby domácí pekárny. Přidejte cukr. Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 11. Stiskněte "stop/start" tlačítko. Na konci programu přístroj vypněte a pečící nádobu vyjměte.

Hmotnost > 1200 g
Čas > 1:05

Jablka > 600 g
Rebarbora > 600 g
Cukr > 5 lžic

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

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





Těsto na pizzu

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda, olivový olej a droždí.
Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 13.
Stiskněte “stop/start” tlačítko.
Na konci programu přístroj vypněte a vyjměte pečící nádobu. Těsto je připraveno k dalšímu použití.

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

Hmotnost > 1250 g
Čas > 1:25

Voda > 450 ml
Olivový olej > 2,5 lžíce
Sůl > 2,5káv.lž.
Pšeničná mouka hladká > 800 g
Čerstvé droždí Noli > 2,5káv.lž.

club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Rychlý a snadný pomerančový džem

Hmotnost > 1200 g
Čas > 1:05

Pomeranče > 600 g
Cukr > 5káv.lž.
Pektin: 50 g nebo citrónová šťáva: 50 ml

Pomeranče oloupejte, nakrájejte na kousky a odstraňte pecky.
Nakrájené ovoce vložte do pečící nádoby domácí pekárny.
Přidejte cukr a pektin. Pečící nádobu vložte do přístroje.
Zvolte program 11. Stiskněte “stop/start” tlačítko.
Na konci programu přístroj vypněte a vyjměte pečící nádobu.

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

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



Francie

Francie







Tradiční bochník

Farmářské bagety

Bagety s otrubami

Bagety se švestkami a vlašskými ořechy

Celozrnné pšeničné bagety

Farmářský chléb

Bagety s medem a ovesnými vločkami

Houstičky z Chelsea

Savojský bochník

Chlebíček s medem, jablky, vlašskými ořechy a čokoládou

Čokoládové houstičky s jablkem

Vídeňské bagetky s hnědým cukrem

Tradiční bochník



Hmotnost > 1000 g
Čas > 3:39

Voda > 450 ml
Sůl > 2káv.lž.
Pšeničná mouka hladká > 700 g
Čerstvé droždí Noli > 21 g

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda a droždí.
Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko. Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

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

club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.



Farmářské bagety

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

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

	Na 4 mini-bagetky	Na 8 mini-baget
Čas	2:12	2:54
Voda	190ml	340g
Sůl	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Pšeničná mouka hladká	210g	380g
Žitná mouka	40g	70g
Čerstvé droždí Noli	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Cukr	1pol.lž.	1½pol.lž.



Bagety s otrubami

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování.
Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí:
voda, máslo, cukr a droždí.
Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.Vložte pečící nádobu do přístroje. Vyberte program 9 a stiskněte “stop/start” tlačítko.
Po zaslechnutí pípnutí přístroj otevřete a vyjměte těsto.
Rozdělte na čtyři stejné části, vytvarujte je do baget a obalte v otrubách. Vložte je speciální bagetové pečící nádoby a svrchu je podélně nařízněte. Opět stiskněte “stop-start”

Čas	Na 4 mini-bagetky 2:12	Na 8 mini-baget 2:54
Voda	175ml	315ml
Cukr	1pol.lž.	1½pol.lž.
Sůl	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Máslo	20g	35g
Pšeničná mouka hladká	150g	270g
Celozrnná mouka	100g	180g
Otruby	8káv.lž.	14káv.lž.
Čerstvé droždí Noli	¾pol.lž.	1½pol.lž.

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



club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Bagety se švestkami a vlašskými ořechy

Čas	Na 4 mini-bagetky 2:12	Na 8 mini-baget 2:54
Voda	160ml	290ml
Cukr	1káv.lž.	1½káv.lž.
Sůl	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Kukuřičná mouka	25g	45g
Pšeničná mouka hladká	200g	360g
Žitná mouka	25g	45g
Čerstvé droždí Noli	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Švestky	45g	80g
Vlašské ořechy	45g	80g

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování.
Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda, cukr a droždí. Poté přidejte dva druhy mouky (pšeničnou a žitnou), udělejte důlek a do něj zahrňte sůl. Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte “stop/start” tlačítko.
Při prvním pípnutí přidejte do těsta vlašské ořechy.
Při druhém pípnutí otevřete přístroj a vyjměte těsto.
Rozdělte jej na čtyři stejné části a vytvarujte do baget. Poté je obalte v kukuřičné mouce.
Houstičky vložte do speciální bagetové pečící nádoby a na vrchu baget udělejte několik hlubších zářezů. Do každého z nich dejte tři švestky.Poté opět stiskněte “stop/start”



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

Celozrnné pšeničné bagety

Čas	Na 4 mini-bagetky 2:12	Na 8 mini-baget 2:54
Voda	200ml	360g
Sůl	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Cukr	1pol.lž.	1½pol.lž.
Pšenična mouka hladká	165g	300g
Žitná mouka	40g	70g
Celozrnná mouka	40g	70g
Čerstvé droždí Noli	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Lněná semínka	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Sezamová semínka	½pol.lž.	1pol.lž.
Maková semínka	½pol.lž.	1pol.lž.
Slunečnicová semínka	½pol.lž.	1pol.lž.
Prosná semínka	½pol.lž.	1pol.lž.

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

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

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



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

club-paneo.com

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.



Farmářský chléb

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

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

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

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

Vlahá struktura tohoto chleba dodává silnou příchuť tmavého chleba.

Hmotnost	1000 g
Čas	3:39
Voda	500 ml
Sůl	2káv.lž.
Pšenična mouka hladká	400 g
Žitná mouka	150 g
Celozrnná mouka	150 g
Čerstvé droždí Noli	21 g

Bagety s medem a ovesnými vločkami



	Na 4 mini-bagetky	Na 8 mini-baget
Čas	2:12	2:54
Voda	175ml	315ml
Sůl	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Med	30g	55g
Pšeničná mouka hladká	210g	380g
Žitná mouka	40g	70g
Čerstvé droždí Noli	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Ovesné vločky	25g	45g

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

Ingredience vložte do pečící nádoby v tomto pořadí:

voda, med a droždí.

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

Pečící nádobku umístěte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte “stop/start”tlačítko.

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

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

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



Houstičky z Chelsea

	Na 4 mini-bagety	Na 8 mini-baget
Čas	2:12	2:54
Voda	165ml	300ml
Cukr	1káv.lž.	1½káv.lž.
Sůl	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Pšeničná mouka hladká	125g	225g
Žitná mouka	125g	225g
Čerstvé droždí Noli	1pol.lž.	1½pol.lž.
Rozinky namočené v rumu	75g	135g

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

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

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

Při prvním pípnutí přidejte do těsta rozinky.

Při druhém pípnutí přístroj otevřete a vyjměte těsto.

Rozdělte jej na čtyři stejné části a vytvarujte bagety.

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

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





club-paneo.com

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.



Savojský bochník

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí:
voda, houby a nakrájená cibule, nastrouhaný Beaufort (nebo jiný druh sýra) a droždí.
Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky.
Stiskněte "stop/start" tlačítko.
30 až 45 minut před koncem programu přístroj otevřete a zkontrolujte těsto, je-li tuhé. Ozdobte bochník cibulovými kroužky.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:19	3:24	3:29
Voda	375ml	500ml	650ml
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	2½pol.lž.
Pšeničná mouka hladká	375g	500g	650g
Žitná mouka	150g	200g	260g
Čerstvé droždí Noli	¾pol.lž.	1pol.lž.	1½pol.lž.
Cibule (+ několik koleček)	25g	30g	40g
Houby	30g	40g	50g
Sýr Beaufort (nastrouhaný)	60g	80g	100g

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

club-paneo.com

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Chlebíček s medem, jablky, vlašskými ořechy a čokoládou



Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:19	3:24	3:29
Voda	225ml	300ml	450ml
Máslo	50g	65g	100g
Med	25g	35g	50g
Cukr	1½pol.lž.	2pol.lž.	3pol.lž.
Jablka	50g	65g	100g
Čokoládové lupínky	15g	20g	30g
Vlašské ořechy	15g	20g	30g
Sůl	1pol.lž.	1½pol.lž.	2pol.lž.
Pšeničná mouka hladká	250g	335g	500g
Celozrnná mouka	100g	135g	200g
Čerstvé droždí Noli	¾pol.lž.	¾pol.lž.	1pol.lž.

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda, máslo, med, cukr, droždí, nakrájená jablka, čokoládové lupínky a vlašské ořechy.
Poté přidejte oba druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky.
Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

Výborný čajový chlebíček! Tato úžasná kombinace autentických ingrediencí má překvapivou strukturu… labužníci si vážně pochutnají!



Čokoládové houstičky s jablkem

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

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

	Na 4 mini-bagety	Na 8 mini baget
Čas	2:12	2:54
Voda	100ml	180ml
Cukr	45g	80g
Sůl	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Máslo	30g	55g
Žloutek	1	1
Pšeničná mouka hladká	250g	450g
Celozrnná mouka	45g	80g
Čerstvé droždí Noli	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Čokoládové lupínky	45g	80g
Jablko	45g	80g

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

Vídeňské bagetky s hnědým cukrem



	Na 4 mini-bagetky	Na 8 mini-baget
Čas	2:27	3:12
Voda	110ml	200ml
Hnědý cukr	65g	115g
Máslo	35g	65g
Žloutek	1 + 1 na potření	1 + 1 na potření
Sůl	¾pol.lž.	1½pol.lž.
Pšeničná mouka hladká	250g	450g
Čerstvé droždí Noli	1pol.lž.	1½pol.lž.

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování.
Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: voda, hnědý cukr, droždí, žloutek a máslo.
Poté přidejte mouku, udělejte v ní důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte “stop/start” tlačítko.
Po zaslechnutí pípnutí přístroj otevřete a vyjměte těsto.
Rozdělte jej na čtyři stejné části a vytvarujte bagetky.
Umístěte je na speciální bagetovou pečící nádobu, potřete je rozšlehaným vaječným žloutkem a několikrát je svrchu podélně nařízněte. Poté opět stiskněte “stop-start”.

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







Bagetky s olivami a rozmarýnem

Bageta s pancettou (se slaninou)

Chléb s parmskou šunkou

Bagetky se slaninou, parmezánem a koriandrem

Tyčinky s rozmarýnem a kukuřičnou krupicí

Slané tyčinky s rajčaty a pistáciemi

Itálie

Bagetky s olivami a rozmarýnem

Čas	Na 4 bagety 2:12	Na 8 baget 2:54
Voda	170ml	305ml
Olivový olej	1 ½ pol.lž.	2 ½ pol.lž.
Sůl	¾ káv.lž.	1 ½ káv.lž.
Cukr	1 káv.lž.	1 ½ káv.lž.
Speciální mouka na chléb	270g	485g
Sušené droždí	1 káv.lž.	2 káv.lž.
Olivy	45g	80g
Rozmarýn	1 káv.lž.	2 káv.lž.

Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí: voda, olivový olej, cukr, sůl, mouka, kvasnice a rozmarýn.
Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 1, zvolte požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko „stop / start“.
Při prvním zvukovém signálu (za 20 minut) přidejte do těsta černé olivy.
Při druhém zvukovém signálu přístroj otevřete a vyjměte těsto. Rozdělte jej na 4 shodné díly a vytvořte z nich bagetky. Umístěte je na pečící podložku určenou pro bagety a podélně je nařízněte.
Znovu stiskněte “stop/start”.



Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Bageta s pancettou (se slaninou)



Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí: voda, olivový olej, cukr, sůl, mouky, kvasnice.
Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 1, zvolte požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko “stop/start”.
Při prvním zvukovém signálu (za 20 minut) přidejte do těsta pancettu.
Při druhém zvukovém signálu přístroj otevřete a vyjměte těsto. Rozdělte jej na 4 shodné díly a vytvořte z nich bagetky. Umístěte je na pečící podložku určenou pro bagety a podélně je nařízněte. Znovu stiskněte “stop/start” .

Čas	Na 4 bagety 2:12	Na 8 baget 2:54
Voda	190ml	340ml
Olivový olej	1 pol.lž.	2 pol.lž.
Sůl	¾ káv.lž.	1 ½ káv.lž.
Cukr	1 káv.lž.	1 ½ káv.lž.
Speciální mouka na chléb	200g	360g
Kaštanová mouka	50g	90g
Sušené droždí	¾ káv.lž.	1 ½ káv.lž.
Pancetta	70g	125g

Chléb s parmskou šunkou



Zvolte požadovanou hmotnost chleba a řiďte se podle tabulky: do nádoby přidávejte přísady v následujícím pořadí: voda, sůl, pesto, mouka a droždí.
Umístěte nádobu do přístroje a navolte program 9, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko „stop/start“.
Po prvním zvukovém signálu (asi po 16 minutách) přidejte do těsta parmskou šunku.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:19	3:24	3:29
Voda	255ml	340ml	510ml
Sůl	1 káv.lž.	1 ½ káv.lž.	2 káv.lž.
Pesto	1 pol.lž.	1 ½ pol.lž.	2 pol.lž.
Speciální mouka na chléb	465g	620g	930g
Sušené droždí	1 ½ káv.lž.	2 káv.lž.	3 káv.lž.
Parmská šunka	80g	110g	160g

club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Bagetky se slaninou, parmezánem a koriandrem

Osmahněte slaninu na horké nepřilnavé pánvi, nechte odkapat a vychladnout.
Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí: voda, sůl, olivový olej, cukr. Poté přidejte mouku a droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 1 a stiskněte tlačítko „stop / start“.
Při prvním zvukovém signálu (za 20 minut) přidejte do těsta slaninu, parmezán a koriandr.
Při druhém zvukovém signálu přístroj otevřete a vyjměte těsto. Rozdělte jej na 4 shodné díly a vytvořte z nich bagetky. Umístěte je na pečící podložku určenou pro bagety a podélně je nařízněte. Znovu stiskněte „stop / start“.

	Na 4 bagety	Na 8 baget
Čas	2h12	2h54
Voda	135ml	245ml
Sůl	¾ káv.lž.	2 ½ pol.lž.
Olivový olej	½ pol.lž.	1 pol.lž.
Cukr	½ pol.lž.	1 pol.lž.
Speciální mouka na chléb	205g	370g
Sušené droždí	¾ káv.lž.	1 ½ káv.lž.
Uzená slanina	35g	65g
Strouhaný parmezán	30g	55g
Čerstvý sekaný koriandr	½ pol.lž.	1 pol.lž.



Tyčinky s rozmarýnem a kukuřičnou krupicí



Na 20 tyčinek
Čas > 2h44

Voda > 70ml
Pivo > 70ml
Olivový olej > 1 pol.lž.
Sůl > 1 káv.lž.
Speciální mouka na chléb > 240g
Sušené droždí > 1 káv.lž.
Čerstvý sekaný rozmarýn > 4 pol.lž.
Jemná kukuřičná krupice > 100g

Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí: voda, pivo, olivový olej a sůl. Poté přidejte mouku a droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 3, zvolte požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko „stop / start“.
Při druhém zvukovém signálu (za 1h25) přístroj otevřete a vyjměte těsto. Rozdělte těsto na 2 díly a jeden díl ponechte pod plátnem pro druhou várku pečení.
První díl rozdělte na 10 shodných dílů. Válením na pomoučené desce je zpracujte tak, abyste získali tenké válečky. Pomocí štětečku je potřete vodou a vyválejte je ve směsi kukuřičné krupice a sekaného rozmarýnu.
Umístěte tyčinky na pečící plochu. Znovu stiskněte tlačítko "stop / start".
Při dalším zvukovém signálu (za 42 min) tyčinky vyjměte a postup zopakujte pro zahájení druhé várky pečení.
Po každém pečení nechte vychladnout na mřížce.

club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Slané tyčinky s rajčaty a pistáciemi



Na 20 tyčinek
Čas > 2h44

Voda > 70ml
Pivo > 70ml
Sůl > 1 káv.lž.
Speciální mouka na chléb > 240g
Sušené droždí > 1 káv.lž.
Pesto rosso > 2 pol.lž.
Fleur de sel > 1 káv.lž.
Jemně drcené pistácie > 40g

Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí: voda, pivo, pesto rosso a sůl. Poté přidejte mouku a droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 3, zvolte požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko „stiskněte tlačítko "stop / start"“.
Při druhém zvukovém signálu (za 1h25) přístroj otevřete a vyjměte těsto. Rozdělte těsto na 2 díly a jeden díl ponechte pod plátnem pro druhou várku pečení.
První díl rozdělte na 10 shodných dílů. Válením na pomoučené desce je zpracujte tak, abyste získali tenké válečky. Pomocí štětečku je potřete vodou a vyválejte je ve směsi pistácií a mořské soli „fleur de sel“.
Umístěte tyčinky na pečící plochu. Znovu stiskněte tlačítko " stop / start".
Při dalším zvukovém signálu (za 42 min) tyčinky vyjměte a postup zopakujte pro zahájení druhé várky pečení.
Po každém pečení nechte vychladnout na mřížce.



Bochánek se zeleným čajem a datlemi

Bochánek se zeleným čajem a datlemi

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:19	3:24	3:29
Zelený čaj (studený):	375ml	500ml	650ml
Sůl	1½káv.lž.	2káv.lž.	2½káv.lž.
Pšeničná mouka hladká	340g	450g	585g
Celozrnná mouka	185g	250g	325g
Čerstvé droždí Noli	¾káv.lž.	¾káv.lž.	1káv.lž.
Datle (+ 3 na ozdobu)	75g	100g	130g
Sezamová semínka	15g	20g	30g



Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí:
čaj, odpeckované datle a droždí.
Poté přidejte dva druhy mouky, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko.
30 až 45 minut před dokončením programu, otevřete přístroj, zkontrolujte těsto a, je-li dostatečně tuhé, ozdobte vršek bochánku datlemi a sezamovými semínky.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

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



club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.



Tradiční bochánky

Bochánky s goudou a kmínem

Tradiční bochánky

Čas	Na 4 bochánky 2:00	Na 8 bochánků 2:35
Voda	75ml	130ml
Mléko	50ml	120ml
Sůl	1 káv.lž.	1 ½ káv.lž.
Vejce	1	1
Máslo	15g	25g
Cukr	1 pol.lž.	1 ½ pol.lž.
Hladká mouka	225g	385g
Sušené droždí	1 ½ káv.lž.	2 káv.lž.
Sezamová semínka	1 ½ pol.lž.	2 pol.lž.

Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí: voda, mléko, sůl, vejce, máslo a cukr. Poté přidejte mouku a droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 5, zvolte požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko „stop / start“.
Při druhém zvukovém signálu (za 1h20) přístroj otevřete a vyjměte těsto. Pokud jste se rozhodli pro přípravu 8 bochánků, rozdělte těsto na 2 díly a jeden díl ponechte pod plátnem pro druhou várku pečení.



Rozdělte první díl na 4 shodné díly a poté z těsta vytvořte kouli tak, aby vznikl kulatý bochníček. Pomocí štětečku potřete bochánky mlékem a posypte sezamovými semínky.
Umístěte 4 bochánky na pečící plochu. Znovu stiskněte „stop / start“.
Při dalším zvukovém signálu (za 40 min) bochánky vyjměte a postup zopakujte pro zahájení druhé várky pečení.
Po každém pečení nechte vychladnout na mřížce.

club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Bochánky s goudou a kmínem



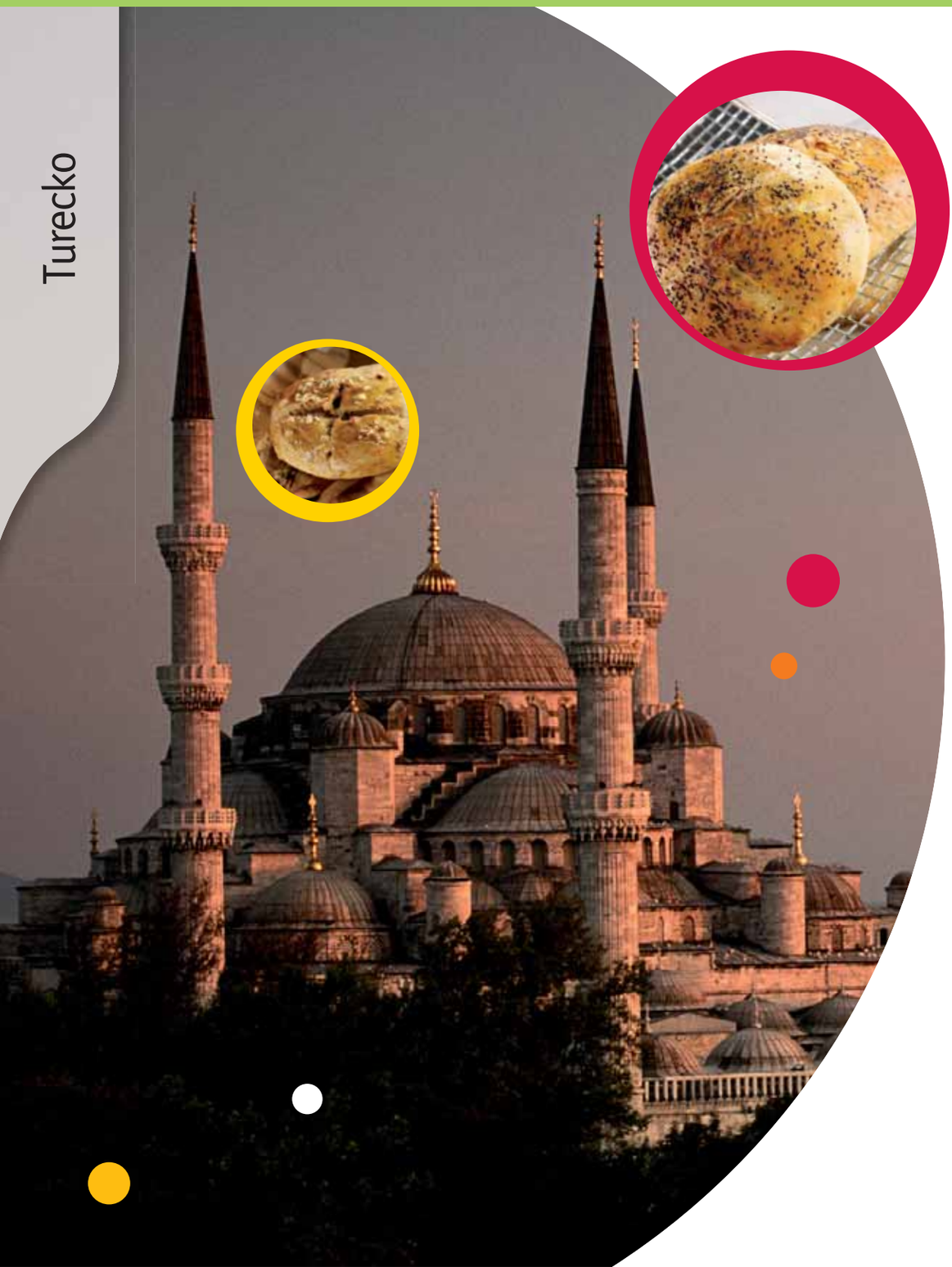


Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí: voda, mléko, sůl, vejce, rozpuštěné máslo a cukr. Poté přidejte mouku, goudu, kmín a droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 5, zvolte požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko „stop / start“.
Při druhém zvukovém signálu (za 1h20) přístroj otevřete a vyjměte těsto. Pokud jste se rozhodli pro přípravu 8 bochánku, rozdělte těsto na 2 díly a jeden díl ponechte pod plátnem pro druhou várku pečení.

Čas	Na 4 bochánky 2h00	Na 8 bochánků 2h35
Voda	75ml	130ml
Mléko	50ml	120ml
Sůl	1 káv.lž.	1 ½ káv.lž.
Vejce	1	1
Rozpuštěné máslo	15g	25g
Cukr	1 pol.lž.	1,5 pol.lž.
Hladká mouka	225g	385g
Sušené droždí	1 ½ káv.lž.	2 káv.lž.
Semínka kmínu	1 pol.lž.	1 ½ pol.lž.
Strouhaný sýr Gouda	50g	85g

Rozdělte první díl na 4 shodné díly a poté z těsta vytvořte kouli tak, aby vznikl kulatý bochníček. Pomocí štětečku potřete bochánky mlékem a posypte kmínovými semínky.
Umístěte 4 bochánky na pečící plochu. Znovu stiskněte „stop / start“.
Při dalším zvukovém signálu (za 40 min) bochánky vyjměte a postup zopakujte pro zahájení druhé várky pečení.
Po každém pečení nechte vychladnout na mřížce.

Turecko



Chléb pide s bazalkou a „Fleur de sel“

Chléb pide s bazalkou a „Fleur de sel“



Na 4 pide
Čas > 1:25

Voda > 180ml
Sůl > 1 káv.lž.
Cukr > 1 káv.lž.
Speciální mouka na chléb > 290g
Pesto s bazalkou > 2 ½ pol.lž.
Sušené droždí > 1 káv.lž.

Pro lesklý povrch: 2 pol.lž. olivového oleje a 1 pol.lž. soli "fleur de sel"
Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí: voda, sůl, bazalkové pesto a cukr. Poté přidejte mouku a droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 4, zvolte požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko „stop / start“.
Při druhém zvukovém signálu (za 35 min) přístroj otevřete a vyjměte těsto. Rozdělte těsto na 2 díly a jeden díl ponechte pod plátnem pro druhou várku pečení.
První díl rozdělte na 2 shodné díly. Vytvořte z nich kuličky a uplácejte je tak, abyste získali placky. Každou placku nařízněte do kříže. Pomocí štětečku je potřete olivovým olejem a posypte solí „fleur de sel“.
Umístěte pide na pečící plochu. Znovu stiskněte „stop / start“.
Při dalším zvukovém signálu (za 25 min) pide vyjměte a postup zopakujte pro zahájení druhé várky pečení.
Po každém pečení nechte vychladnout na mřížce.

club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.



Kugelhopf

Kugelhopf

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:15	3:20	3:25
Mléko	100ml	120ml	205ml
Vejce	2	3	4
Máslo	160g	210g	250g
Sůl	1pol.lž.	1pol.lž.	1½pol.lž.
Cukr	70g	90g	135g
Pšeničná mouka hladká	390g	530g	795g
Čerstvé droždí Noli	2½pol.lž.	3½pol.lž.	4pol.lž.
Celé mandle	40g	50g	60g
Rozinky namočené v rumu	110g	150g	170g



Rozinky namočte do rumu.
Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí: mléko, vejce, změklé máslo, droždí a cukr.
Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 4, hmotnost briošky a požadované zabarvení kůrky.
Stiskněte “stop/start” tlačítko.
Po zaslechnutí pípnutí přidejte marinované rozinky a celé mandle.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte briošku.

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

club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.



Vlámský chlebíček s malinami

Vlámský chlebíček s malinami

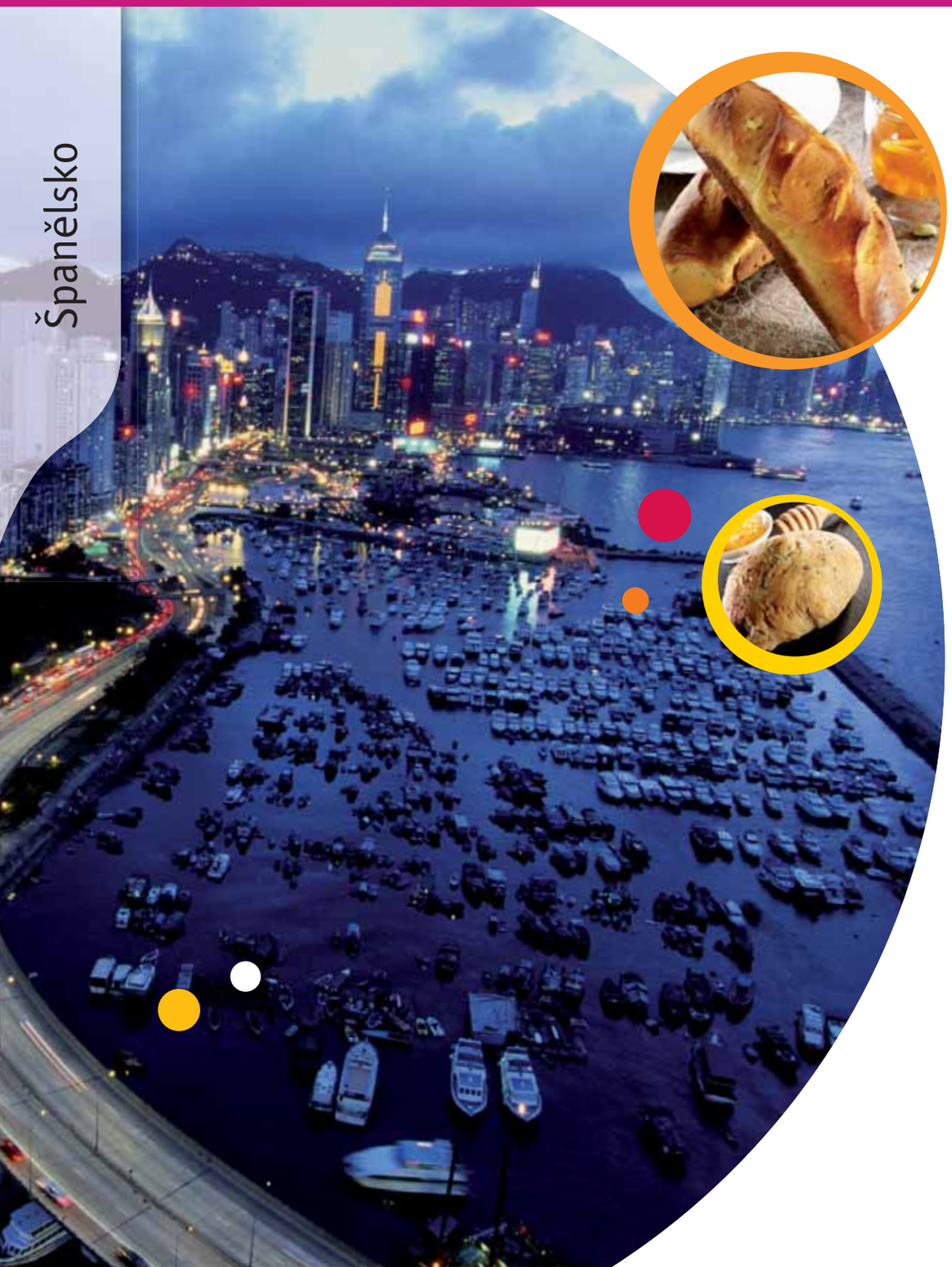


Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3: 19	3: 24	3: 29
Mléko	75ml	100ml	150ml
Sůl	1pol.lž.	1½pol.lž.	2pol.lž.
Máslo	50g	65g	100g
Cukr	1½káv.lž.	2káv.lž.	3káv.lž.
Hnědý cukr	25g	35g	50g
Žloutek	2	3	4
Pšeničná mouka hladká	350g	465g	700g
Čerstvé droždí Noli	1pol.lž.	1pol.lž.	1½pol.lž.
Čerstvé maliny (+ 6 na ozdobu)	40g	55g	80g

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí:
mléko, vejce, maliny, cukr a droždí. Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 2, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky.
Stiskněte “stop/start” tlačítko.
Po zaslechnutí pípnutí přidejte máslo a hnědý cukr.
30 až 45 minut před koncem programu otevřete přístroj a zkontrolujte těsto. Je-li dostatečně tuhé, ozdobte bochánek malinami.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

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

club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.



Chléb s černými olivami

Texasko-mexický

Koláčky „ensaimadas“
s vanilkovým cukrem

Koláčky „ensaimadas“
s meruňkami a piniovými oříšky



Chléb s černými olivami

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3h12	3h17	3h22
Voda	255ml	340ml	510ml
Olej	2,5 pol.lž.	3,5 pol.lž.	5 pol.lž.
Cukr	3 káv.lž.	4 káv.lž.	5 káv.lž.
Sůl	2 káv.lž.	2,5 káv.lž.	4 káv.lž.
Speciální mouka na chléb	480g	640g	960g
Sušené droždí	1 káv.lž.	1,5 káv.lž.	2 káv.lž.
Černé olivy	75g	100g	150g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a řiďte se podle tabulky.
Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí: voda, olej, cukr, sůl, mouka a kvasnice. Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 8, požadovanou hmotnost chleba a barvu kůrky.
Stiskněte „stop / start“.
Při prvním zvukovém signálu (za 18 minut) přidejte do těsta černé olivy.
Po ukončení programu přístroj vypněte, vytáhněte nádobu a vyjměte z ní chléb.

Texasko-mexický chléb

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3:19	3:24	3:29
Voda	340ml	450ml	585ml
Sůl	1½pol.lž.	2pol.lž.	2½pol.lž.
Pšeničná mouka hladká	375g	500g	650g
Celozrnná mouka	115g	150g	225g
Kukuřičná mouka	35g	50g	75g
Čerstvé droždí Noli	1pol.lž.	1pol.lž.	1½pol.lž.
Paprika	75g	100g	130g
Směs mexického koření	15g	20g	25g

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



Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

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

Španělsko

Koláčky „ensaimadas“ s vanilkovým cukrem

Čas	Na 4 ensaimadas 2h27	Na 8 ensaimadas 3h12
Mléko	40ml	120ml
Vejce	1	1
Sůl	½ káv.lž.	1 káv.lž.
Olivový olej	1½ pol.lž.	3 pol.lž.
Máslo	35g	70g
Vanilkový cukr	2½ pol.lž.	4½ pol.lž.
Speciální mouka na briošky	190g	350g
Sušené droždí	1 ½ káv.lž.	2 káv.lž.
For decoration : icing sugar		



Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí: mléko, vejce, sůl, olivový olej a rozpuštěné máslo. Poté přidejte vanilkový cukr, mouku a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 6, zvolte požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko „stop / start“.
Při druhém zvukovém signálu (za 1h25) přístroj otevřete a vyjměte těsto. Pokud jste se rozhodli pro přípravu 8 ensaimadas, rozdělte těsto na 2 díly a jeden díl ponechte pod plátnem pro druhou várku pečení.
Rozdělte první díl na 4 shodné díly a poté těsto vyválejte tak, aby vznikl váleček o délce 15 až 20 cm. Lehce uplácněte a srolujte váleček do tvaru šnečka.
Umístěte ensaimadas na pečící plochu a pomocí štětečku potřete vodou. Znovu stiskněte tlačítko " stop / start".
Při dalším zvukovém signálu (za 1h02) ensaimadas vyjměte a postup zopakujte pro zahájení druhé várky pečení.
Na konci pečení posypte cukrem a nechte vychladnout na mřížce.

Koláčky „ensaimadas“ s meruňkami a piniovými oříšky



Do nádoby přidávejte přísady v daném pořadí: mléko, vejce, sůl, olivový olej. Poté přidejte cukr, rozpuštěné máslo, mouku a droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Navolte program 6, zvolte požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko „stop / start“.
Při prvním zvukovém signálu (za 18 min) přidejte do těsta sušené meruňky nakrájené na drobné kousky a pražené piniové oříšky.
Při druhém zvukovém signálu (za 1h25) přístroj otevřete a vyjměte těsto. Pokud jste se rozhodli pro přípravu 8 ensaimadas, rozdělte těsto na 2 díly a jeden díl ponechte pod plátnem pro druhou várku pečení.
Rozdělte první díl na 4 shodné díly a poté těsto vyválejte tak, aby vznikl váleček o délce 15 až 20 cm. Lehce uplácněte a srolujte váleček do tvaru šnečka.

Čas	Na 4 ensaimadas 2h27	Na 8 ensaimadas 3h12
Mléko	40ml	120ml
Vejce	1	1
Sůl	½ káv.lž.	1 káv.lž.
Olivový olej	1½ pol.lž.	3 pol.lž.
Rozpuštěné máslo	35g	70g
Cukr	2½ pol.lž.	4 pol.lž.
Speciální mouka na briošky	190g	350g
Sušené droždí	1 ½ káv.lž.	2 káv.lž.
Sušené meruňky	5	8
Pražené piniové oříšky	30g	55g
For decoration : icing sugar		

Umístěte ensaimadas na pečící plochu a pomocí štětečku potřete vodou. Znovu stiskněte tlačítko "stop / start".
Při dalším zvukovém signálu (za 1h02) ensaimadas vyjměte a postup zopakujte pro zahájení druhé várky pečení.
Na konci pečení posypte cukrem a nechte vychladnout na mřížce.

Česky







Selské bagety

Langoše

Houskový knedlík

Bagety plněné kysaným zelím

Velikonoční mazanec

Bylinkový chléb

Pivní chléb

Selské bagety



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

Voda > 170 ml
Sůl > 3/4káv.lž.
Olej > 1 lžíce
Pšeničná mouka hladká > 280 g
Čerstvé droždí Noli > 12g
Sezamová semínka > 1pol.lž.
Slunečnicová semínka > 1pol.lž.
Maková semínka > 1pol.lž.

Viz strana 10 pro rady a tipy při přípravě a tvarování.
Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí:
voda, olej a droždí. Poté přidejte mouku, udělejte v ní důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 9 a stiskněte “stop/start” tlačítko.
Po pípnutí otevřete přístroj a vyjměte těsto.
Rozdělte jej na čtyři stejné části, vytvarujte je do baget a posypte různými semínky. Bagety vložte do speciální bagetové pečící nádoby a svrchu je podélně nařízněte. Opět stiskněte “stop-start”.

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

club-paneo.com
Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.



Langoše

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí:
mléko, droždí, cukr a vejce.
Poté přidejte mouku, udělejte v ní důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 13.
Stiskněte “stop/start” tlačítko.
Na konci programu vypněte přístroj a těsto vyjměte z pečící nádoby.
Rozdělte těsto na 6 dílů a vytvarujte placky velké jako pánvička. Chvilku nechte odpočinout a usmažte. Na zdobení použijte kečup, strouhaný sýr nebo česnek.

Čerstvě usmažené langoše nádherně provoní váš domov!

Hmotnost nakynutého těsta 995 g
Čas > 1:25

Mléko > 260 ml
Sůl > 1 lžíce
Cukr > 10g
Vejce > 1
Pšeničná mouka hladká > 600 g
Čerstvé droždí Noli > 42g



Houskový knedlík

Hmotnost > 4 kusy po 380g
Čas > 1:25

Mléko > 400 ml
Sůl > 2káv.lž.
Žloutek > 1
Pšeničná mouka hrubá > 800 g
Rohlíky > 2 ks
Čerstvé droždí Noli > 30 g

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

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

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

Krásně nadýchané domácí houskové knedlíky se stanou vaší domácí pochoutkou.

club-paneo.com

Tipy a recepty od pekařských expertů PANEO.

Bagety plněné kysaným zelím

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

Mléko > 110 ml
Olej > 60 ml
Sůl > 1pol.lž.
Pšeničná mouka hladká > 250 g
Čerstvé droždí NOLI > 17 g
Náplň:
Kysané zelí > 200 g
Česnek > 2 stroužky
Provensálské koření > 1pol.lž.

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

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

Opět stiskněte tlačítko "stop / start".



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

Velikonoční mazanec



Hmotnost > 1000 g
Čas > 3:20

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

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí:
mléko, rozdrobené droždí, žloutky, změklé máslo a cukr.
Poté přidejte mouku, udělejte důlek a do něj zahrňte sůl.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 1, hmotnost mazance a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Po zaslechnutí pípnutí přidejte rozinky a mandlové lupínky.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte mazanec.

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



Bylinkový chléb

Ingredience vložte do pečící nádoby v následujícím pořadí:
voda, olej, droždí a cukr.
Poté přidejte mouku, na jednu stranu dejte sůl a zahrňte moukou. Na mouku nasypte ostatní ingredience: kmín a bylinky.
Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 1, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte "stop/start" tlačítko.
Na konci programu přístroj vypněte, vyjměte pečící nádobu a vyndejte chléb.

Kopr a oregano dodají bylinkovému chlebu originální chuť i vůni.

Hmotnost > 1000 g
Čas > 3:20

Voda > 260 ml
Sůl > 2káv.lž.
Cukr krupice > 10 g
Olej > 50 ml
Pšeničná mouka hladká > 600 g
Čerstvé droždí Noli > 21 g
Kmín > 1pol.lž.
Kopr > 2káv.lž.
Oregano > 1pol.lž.
Saturejka > špetka



Pivní chléb

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

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

Pečící nádobu vložte do přístroje. Zvolte program 1, hmotnost chleba a požadované zabarvení kůrky. Stiskněte “stop/start” tlačítko.

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

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

Hmotnost > 1000 g
Čas > 3:42

Voda > 50 ml
Pivo > 250 ml
Sůl > 1 lžíce
Pšeničná mouka hladká > 500 g
Čerstvé droždí NOLI > 21 g
Volitelné. Vyberte si jednu nebo více z následujících ingrediencí:
Kmín > 1 lžíce
Sezamová semínka > 1 lžíce
Lněná semínka > 1 lžíce
Slunečnicová semínka > 1 lžíce

Problémy a řešení

CHLEBY:

- Chléb není dostatečně nakynutý: dodržujte přesně předepsaná množství pro každou přísadu, buď jste přidali příliš velké množství mouky nebo málo droždí, vody či cukru. Je nezbytné je vážit v průběhu přípravy těsta.
- Chléb se hroutí: přidali jste příliš velké množství vody či droždí, přidejte menší množství a dbejte na to, aby voda nebyla příliš teplá.
- Chléb má hnědou barvu, ale není dostatečně propečený: přidali jste příliš velké množství vody, příště přidejte méně vody.

HOUSTIČKY:

- Těsto se těžko vkládá do formy: pravděpodobně jste jej příliš zpracovali a nepřidali jste dostatečné množství vody. V takovém případě vytvořte znovu kouli a nechte ji 10 minut odpočinout, než začnete těsto znovu zpracovávat.
- Těsto se lepí a těžko se formuje: přidali jste příliš velké množství vody, nasypte si na ruce trochu mouky.
- Těsto se trhá nebo tvoří hrudky: v takovém případě jste těsto příliš zpracovali a je tedy nezbytné vytvořit z těsta znovu kouli a nechat ji 10 minut odpočinout, než začnete těsto znovu zpracovávat.
- Těsto je kompaktní: pravděpodobně jste přidali příliš velké množství mouky, nebo jste těsto příliš zpracovali. Na začátku hnětení přidejte do těsta trochu vody a nechte 10 minut odpočinout, než dáte těsto do formy. Při vkládání do formy těsto zpracovávejte co nejméně.
- Houstičky se vzájemně dotýkají a nejsou dostatečně propečené: těsto je příliš tekuté nebo jsou houstičky na plechu špatně rozmístěné. Dbejte na to, aby byl mezi jednotlivými houstičkami dostatečný prostor a také na správné množství použitých tekutin.
- Houstičky se lepí na plech a zespodu jsou připálené: zvolte nižší stupeň pečení a méně je potírejte.
- Houstičky jsou po upečení zcela bez lesku: pravděpodobně jste je před pečením dostatečně nezvlhčili. Pomocí štětečku je potřete směsí připravenou z vajec a vody a poté dejte péct.
- Houstičky nejsou dostatečně nadýchané: přidali jste příliš malé množství droždí, nebo jste těsto dostatečně nezpracovali. Zkuste to znovu s větším množstvím droždí. Nechte těsto 10 minut odpočinout, než jej umístíte do formy a při vkládání do formy jej zpracovávejte co nejméně.
- Houstičky jsou příliš vzešlé: pravděpodobně jste do těsta přidali příliš velké množství droždí. Přidejte tedy méně droždí a poté, co houstičky umístíte na plech, je lehce připlácněte.
- Zářezy v houstičkách se uzavřely: zářezy, které jste provedli, jdou příliš mělké. Dělejte je hlubší.