Panasonic

Domácí pekárna

NÁVOD K OBSLUZE A RECEPTY (pro použití v domácnosti)

Model SD-257/SD-256



Děkujeme, že jste si zakoupili výrobek Panasonic.

- Než začnete výrobek používat, přečtěte si pozorně tento návod a uschovejte si jej pro pozdější potřebu.
- Tento návod k obsluze je určený ke dvěma modelům. Vysvětlení uvnitř návodu se zaměřují více na model SD-257. (Na straně 8 jsou uvedeny rozdíly funkce obou modelů.)
- Výrobek je určený jen pro použití v domácnosti.

M-SD257/256-CZ

Obsah

Před použitím

- Bezpečnostní pokyny 3
- Čím se liší modely SD-257 a SD-256 4
- Přehled druhů chleba a způsobů pečení 4
- Součásti a příslušenství 6

Způsob použití

- Suroviny pro přípravu chleba 8
- Pečení chleba [BAKE] 10
- Příprava těsta [DOUGH] 12
- Kdy se přidávají zvláštní přísady 13
- Pečení briošků 14
- Pečení dortu 16

Recepty

- Recepty na chleba 17, 22-24
- Recepty na těsto 18, 25-27
- Recepty na dort 18
- Použití bezlepkového programu 19, 32-37
- Recepty AVEVE 20





Čištění

- Péče a čištění 38

Ochrana nepřilnavé povrchové úpravy

- Ochrana nepřilnavé povrchové úpravy 39

Řešení problémů

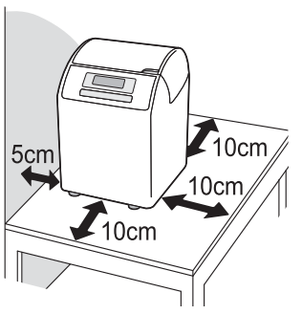
- Řešení problémů 39

Bezpečnostní pokyny

Důležité bezpečnostní pokyny

■ Umístění

- Nepoužívejte zařízení venku, v bezprostřední blízkosti topných těles a v místnostech, kde je vysoká vlhkost vzduchu.
- Pekárnu umístěte na pevnou, suchou, čistou, rovnou a teplotě odolnou pracovní plochu, alespoň 10 cm od kraje.
- Nedávejte ji na nestabilní plochy nebo na jiné elektrické spotřebiče, např. na ledničku, a také ne na ubrus.
- Během pečení se povrch pekárny zahřeje. Pekárna by měla stát aspoň 5 cm od zdi a ostatních objektů.



■ Upozornění

1. Poškodí-li se síťový kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko úrazu elektrickým proudem.
2. Nezkoušejte výrobek rozebírat a opravovat. (Požádejte o prohlídku zařízení prodejce.)
3. Pekárna, síťový kabel ani jeho vidlice se nesmí ponořit do vody nebo jiné kapaliny.
4. Síťový kabel nenechávejte viset přes hranu stolu a chraňte jej před stykem s horkými předměty.
5. Během provozu nevyndávejte pečicí nádobu a neodpojujte síťový kabel.
   (Je-li program zastaven v průběhu pečení a neprovedete restart nebo se neobnoví dodávka elektrického proudu do 10 minut, už nebude schopen pokračovat od místa přerušení.)
6. Během pečení se nedotýkejte ventilačních otvorů a nezakrývejte je.
7. Povrch pekárny se během pečení zahřeje.
8. Při vyjímání pekáče a hotového chleba používejte kuchyňské rukavice, abyste se nespálili.
   Buďte rovněž opatrní při vyjímání hnětacích háků.
9. Při zapojování nebo odpojování kabelu držte vidlici, ne kabel.
10. Vnitřek pekárny a nádobu na pečení udržujte v čistotě. (Jen tak budou programy pracovat správně.)
11. Toto zařízení není určeno k obsluze osobami s omezenými fyzickými nebo mentálními schopnostmi (včetně dětí) nebo s nedostatkem znalostí či zkušeností, pokud nejsou pod dozorem zodpovědné osoby.
    Dohlédněte, aby si s pekárnou nehrály děti.
12. Výrobek je určen k přípravě chleba, těsta a buchet, jak je podrobně popsáno v tomto návodu.





Informace o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (v domácnosti)

Tento symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použitá elektrická a elektronická zařízení nepatří do běžného domovního odpadu.

Použitý výrobek odevzdejte na příslušném sběrném místě, kde bude postaráno o jeho správnou likvidaci a recyklaci použitého materiálu. Tato služba je bezplatná. V některých zemích také můžete použitý výrobek odevzdat prodejci při nákupu obdobného zboží.

Správná likvidace produktu pomáhá šetřit cenné přírodní zdroje a omezuje nebezpečí ohrožení zdraví a životního prostředí. Podrobnější informace o nejbližším sběrném místě vám poskytnou místní úřady.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být udělovány pokuty nebo jiné druhy postihů podle platné legislativy příslušné země.

Firemní uživatelé v EU

Pokud chcete likvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, obraťte se na prodejce nebo dodavatele se žádostí o další informace.

Likvidace v zemích mimo EU

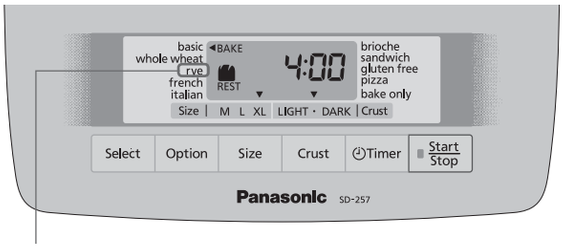
Tento symbol je platný pouze v Evropské unii.

Budete-li chtít provést likvidaci tohoto výrobku, obraťte se prosím na své místní úřady nebo na prodejce a informujte se o správném způsobu likvidace.

Čím se liší modely SD-257 a SD-256

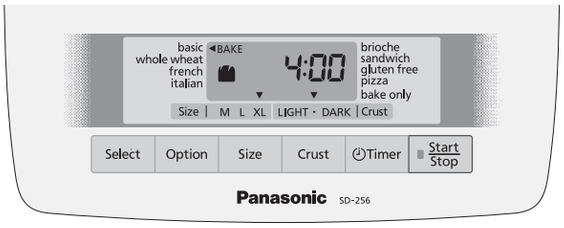
Tento návod je určený ke dvěma různým pekárnám

■ SD-257

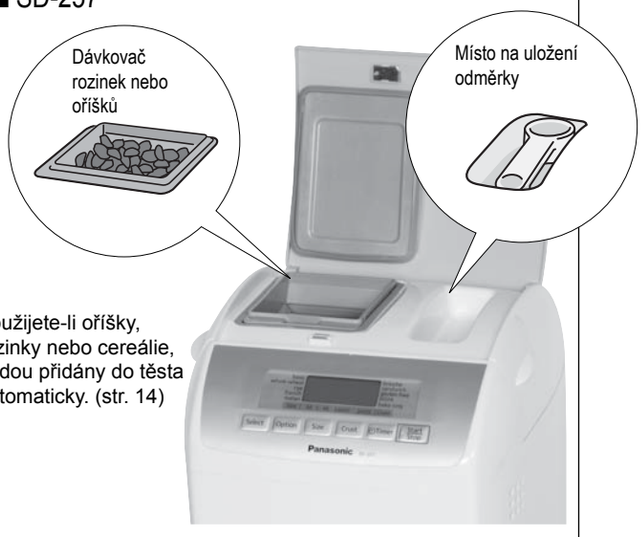


K dispozici je režim pro žitný chléb.

■ SD-256



■ SD-257



Použijete-li oříšky, rozinky nebo cereálie, budou přidány do těsta automaticky. (str. 14)

■ SD-256



Další přísady je třeba přidat ručně v okamžiku, kdy se ozve pípnutí. (str. 14)

• Na fotografiích a ilustracích je model SD-257.

Přehled druhů chleba

■ Dostupné funkce a potřebný čas

Chléb	Možnosti			
	Možnosti pečení	Velikost	Kůrka	Časovač
základní Příprava chleba z bílé mouky	PEČENÍ	●	●	●
	RYCHLÉ PEČENÍ	●	●	—
	CHLÉB S ROZINKAMI	●	●＊1	●＊3
	TĚSTO	—	—	—
	TĚSTO S ROZINKAMI	—	—	—
celozrnná pšeničná mouka Příprava pečiva z celozrnné pšeničné mouky	PEČENÍ	●	—	●
	RYCHLÉ PEČENÍ	●	—	—
	CHLÉB S ROZINKAMI	●	—	●＊3
	TĚSTO	—	—	—
	TĚSTO S ROZINKAMI	—	—	—
žitná mouka (jen SD-257) Příprava chleba z žitné mouky	PEČENÍ	—	—	●
	TĚSTO	—	—	—
francouzský chléb Příprava chleba z bílé mouky s křupavou kůrkou a typickou strukturou	PEČENÍ	—	—	●
	TĚSTO	—	—	—
italský chléb Příprava lehkého chleba vhodného k těstovinám apod.	PEČENÍ	—	—	●
briošky Příprava ochuceného chleba s přísadou vajec a másla	PEČENÍ	—	—	—
sendvičový chléb Příprava chleba s měkkou kůrkou a lehkou strukturou vhodného pro výrobu sendvičů	PEČENÍ	—	—	●
bezlepkový chléb Příprava chleba z bezlepkové směsi	PEČENÍ	—	●＊2	—
pizzu Příprava těsta na pizzu.	TĚSTO	—	—	●
jen pečení Příprava cukroví a buchet	PEČENÍ	—	—	—

＊1 K dispozici je pouze „LIGHT“ (světlý) nebo „MEDIUM“ (středně tmavý).

＊2 K dispozici je pouze „MEDIUM“ (středně tmavý) NEBO „DARK“ (tmavý).

a způsobů pečení

• Celková doba jednotlivých fází přípravy je závislá na teplotě místnosti.

Fáze přípravy				
ODPOČINUTÍ	**HNĚTENÍ**	**KYNUTÍ**	**PEČENÍ**	**Celkem**
25 min – 60 min	15–30 min	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 hodiny
—	15–20 min	asi 1 hodina	35 min – 40 min	1 h 55 min – 2 h min
25 min – 60 min	15–30 min	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 hodiny
25 min – 50 min	15–30 min	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min
25 min – 50 min	15–30 min	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min
1 hodina – 1 h 40 min	15–25 min	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 hodin
15 min – 25 min	15–25 min	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 hodiny
1 hodina – 1 h 40 min	15–25 min	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 hodin
55 min – 1 h 25 min	15–25 min	1 h 30 min – 2 hodiny	—	3 h 15 min
55 min – 1 h 25 min	15–25 min	1 h 30 min – 2 hodiny	—	3 h 15 min
45 min – 60 min	asi 10 min	1 h 20 min – 1 h 35 min	1 h	3 h 30 min
45 min – 60 min	asi 10 min	—	—	2 h
40 min – 2 h 5 min	10–20 min	2 h 45 min – 4 h 10 min	55 min	6 hodin
40 min – 1 h 45 min	10–20 min	1 h 35 min – 2 h 40 min	—	3 h 35 min
30 min – 1 hodina	10–15 min	2 h 25 min – 3 hodiny	50 min	4 h 30 min
30 min	25–35 min	1 h 30 min	50 min	3 h 30 min
1 hodina – 1 h 40 min	15–25 min	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 hodin
—	15 min	1 hodina	45 min	2 hodiny
(HNĚTENÍ) 10 min – 18 min	(KYNUTÍ) 7–15 min	(HNĚTENÍ) asi 10 min	(KYNUTÍ) asi 10 min	45 min
—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min

*3 Časovač lze použít jen u modelu SD-257.

Příslušenství / Součásti

Hlavní jednotka

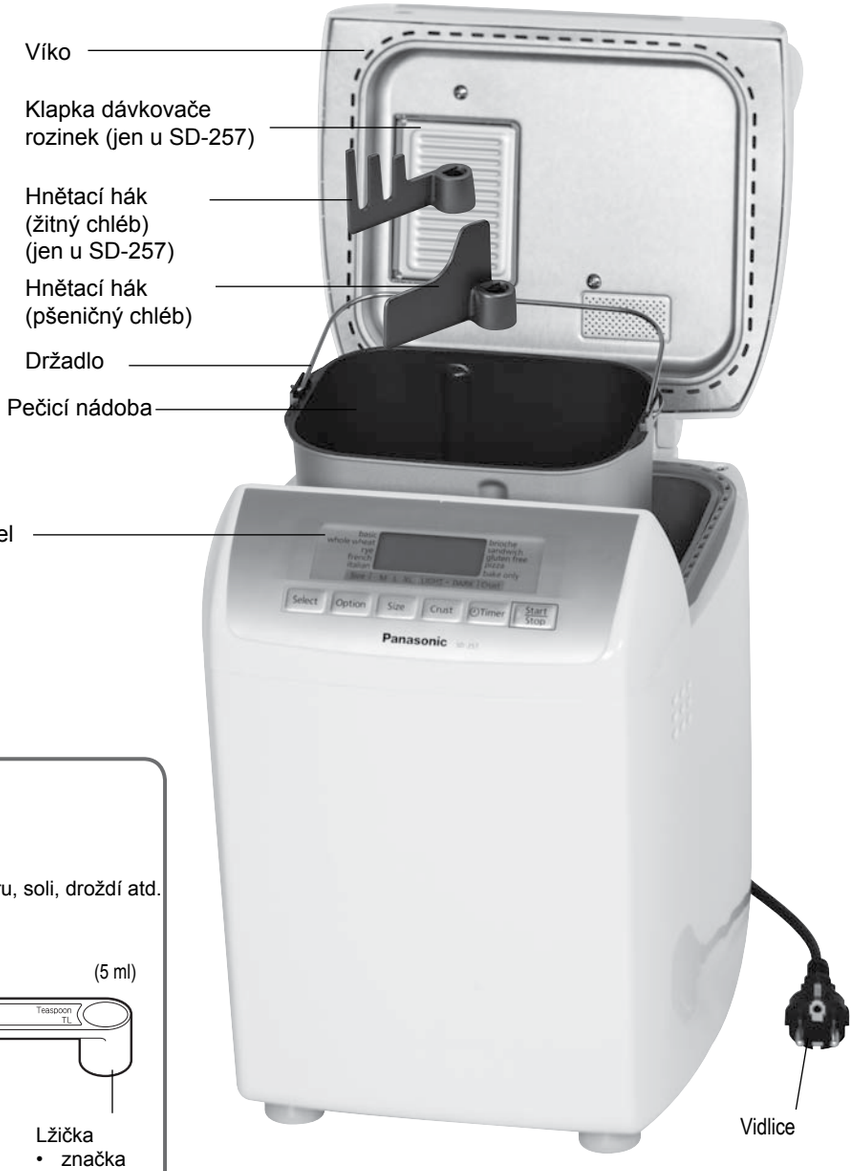
Dávkovač rozinek, oříšků (jen SD-257)

Přísady vložené do dávkovače rozinek se do nádoby vysypou automaticky, jestliže zvolíte program „BAKE RAISIN“ (Chléb s rozinkami) nebo „RAISIN DOUGH“ (Těsto s rozinkami).
Na straně 14 jsou uvedeny přísady, které se mohou přidávat pomocí dávkovače.



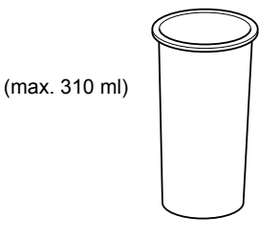


Víčko dávkovače



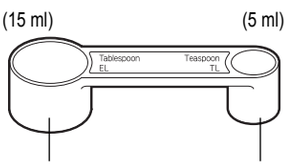
Příslušenství

Odměrná nádoba
K odměření kapalin



- dílky po 10 ml

Odměrka
K dávkování cukru, soli, droždí atd.

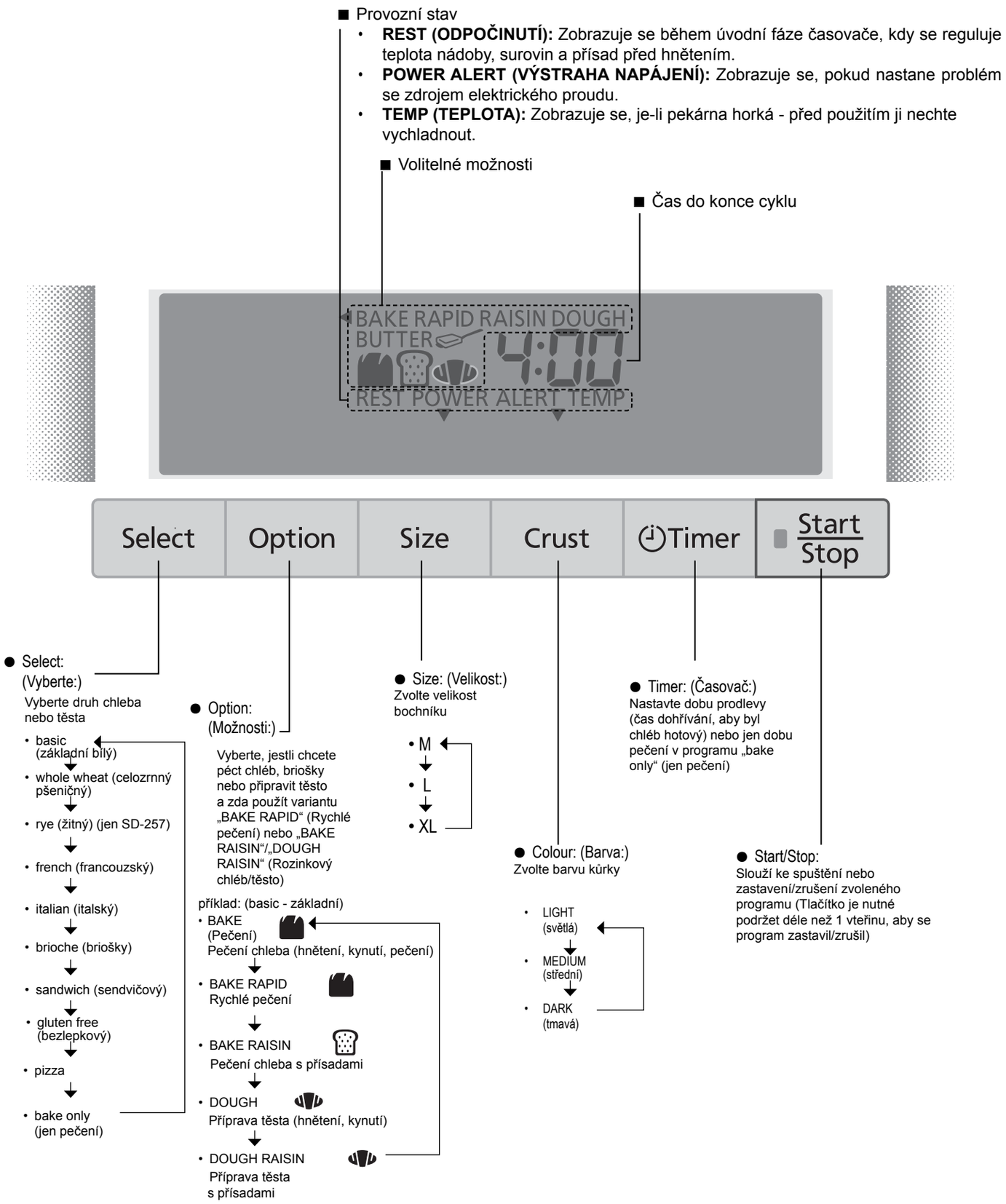


Lžíce
- značka $^1/_2$

Lžička
- značka $^1/_4$, $^1/_2$, $^3/_4$

* Toto zařízení nelze ovládat externím časovačem nebo pomocí samostatného dálkového ovladače.

Ovládací panel



* Toto je displej modelu SD-257. Na obrázku jsou uvedeny všechny texty a symboly displeje, ale při činnosti pekárny je vidět jen znaky odpovídající aktuální fázi programu.

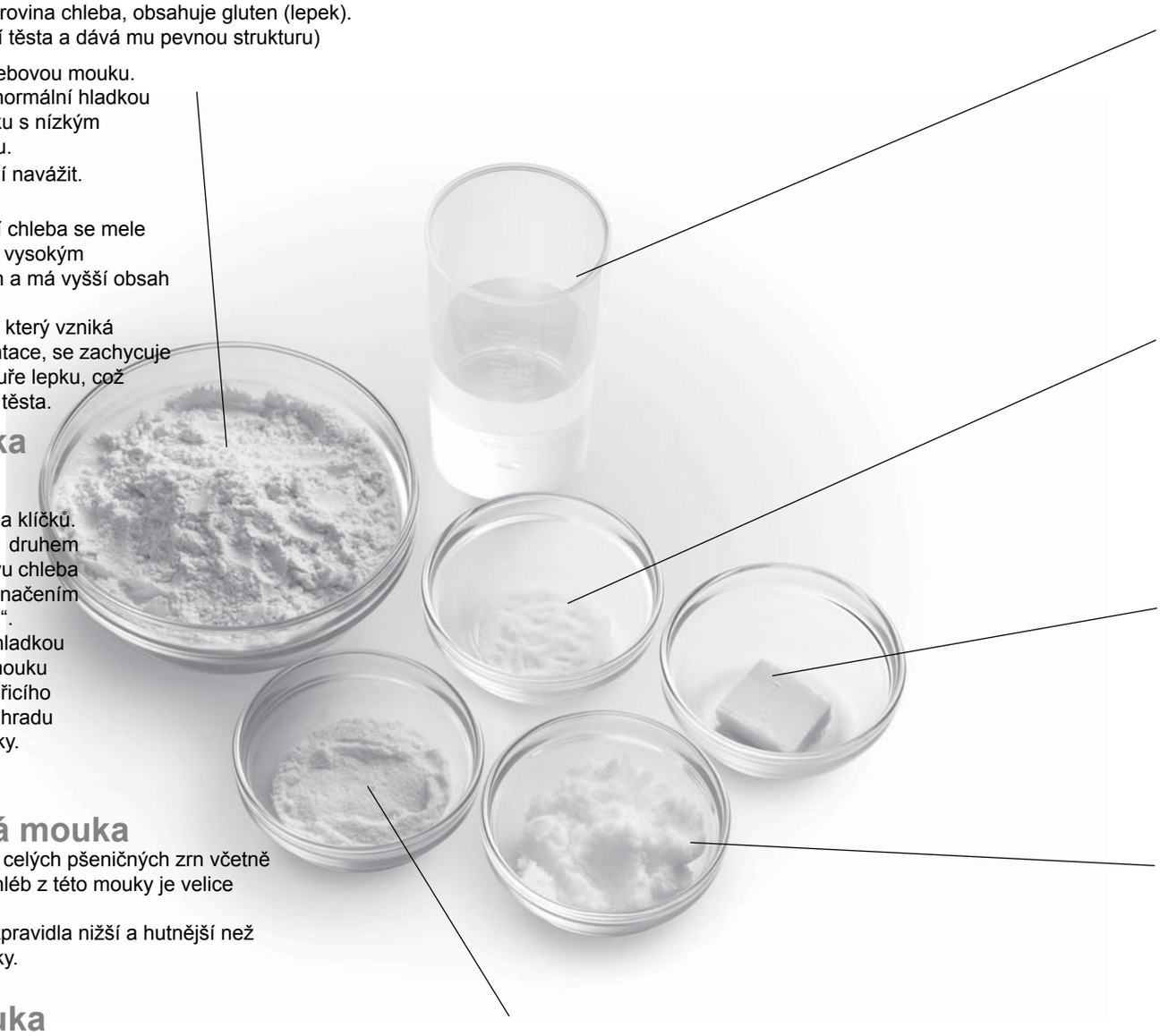
Suroviny pro přípravu chleba

Mouka {Flour}

Mouka, hlavní surovina chleba, obsahuje gluten (lepek).
(podporuje kynutí těsta a dává mu pevnou strukturu)

- Používejte chlebovou mouku. Nepoužívejte normální hladkou mouku a mouku s nízkým obsahem lepku.
- Mouka se musí navážit.

Mouka na pečení chleba se mele z tvrdé pšenice s vysokým obsahem bílkovin a má vyšší obsah lepku.
Kysličník uhličitý, který vzniká v procesu fermentace, se zachycuje v elastické struktuře lepku, což podporuje kynutí těsta.



Bílá mouka

Vyrábí se mletím pšeničných zrn zbavených otrub a klíčků. Nejvhodnějším druhem mouky na přípravu chleba jsou výrobky s označením „chlebová mouka“.

- Nepoužívejte hladkou mouku nebo mouku s přísadou kypřicího prášku jako náhradu chlebové mouky.

Celozrnná mouka

Vyrábí se mletím celých pšeničných zrn včetně otrub a klíčků. Chléb z této mouky je velice zdravý.
Takový chléb je zpravidla nižší a hutnější než chléb z bílé mouky.

Žitná mouka

Mele se z žitného zrní. V porovnání s pšeničnou moukou má vyšší obsah železa, hořčíku a draslíku, které jsou důležité pro zdraví člověka. Obsahuje však méně lepku.
Chléb ze žitné mouky je hutnější, těžší. Přidáváte-li žitnou mouku, dodržujte předepsané množství, aby se nepřetěžoval motor pekárny.

Mléčné výrobky {Dairy Products}

Obohacují chuť a výživnou hodnotu.

- Přidáte-li mléko místo vody, bude nutriční hodnota chleba vyšší, ale nevyužívejte v takovém případě odložený start pekárny, protože by mléko mohlo přes noc zkysnout.
  - ➔ Přidáte-li mléko, uberte odpovídajícím způsobem množství vody.



Sušené droždí

Podporuje kynutí těsta.

- Použijte sušené droždí, z něhož se nemusí předem nechat vzejít kvásek (proto není vhodné použít čerstvé droždí).
- Doporučujeme použít droždí označené na obalu jako „instantní“.
- Používáte-li droždí v sáčku, ihned po odebrání potřebného množství jej pečlivě uzavřete a uložte do ledničky. (Spotřebujte do data stanoveného výrobcem.)

Voda { Water}

- Použijte běžnou vodu z kohoutku.
- Jestliže hodláte použít program „RAPID“ (rychlý), „rye“ (žitný) nebo „gluten free“ (bezlepkový) a v místnosti je chladno, použijte vlažnou vodu.
- Naopak, je-li v místnosti horko, v programech „rye“ (žitný), „french“ (francouzský) nebo „brioche“ (briošky) použijte vodu vychlazenou.
- Kapalné přísady odměřujte pomocí přiložené odměrky.

SŮL { SALT}

Zlepšuje chuť a podporuje funkci lepku při kynutí.

- Neodvážíte-li suroviny přesně, bude to mít vliv na velikost a chuť chleba.

Tuk {Fat}

Dodává chlebu chuť a jemnost.

- Doporučujeme používat máslo nebo rostlinný tuk.

Cukr (krystalový cukr, hnědý cukr, med, sirup apod.) {Sugar (granulated sugar, brown sugar, honey, treacle etc)}

Podporuje funkci droždí, dodává chlebu sladší chuť a přispívá k barvě chlebové kůrky.

- Budete-li přidávat rozinky nebo jiné ovoce s obsahem fruktózy, dejte méně cukru.

Použití chlebové směsi...

■ Chlebová směs s droždím

① Směs vysypejte do pečicí nádoby a přidejte vodu. (Potřebné množství vody zjistíte z návodu na obalu.)

② Zvolte program „basic’ – „BAKE RAPID“ (základní - rychlý), nastavte velikost podle obsahu směsi a program spusťte.

- 600 g – XL • 500 g – L

- U některých směsí chybí údaj o množství droždí. V takovém případě budete muset trochu experimentovat, abyste dosáhli optimálního výsledku.

■ Chlebová směs obsahující sáček s droždím

① Nejprve do nádoby vysypte obsah sáčku s droždím, potom směs a nakonec přidejte vodu.

② Podle druhu mouky ve směsi vyberte program a spusťte.

- Bílá nebo tmavá mouka → basic (základní)
- Celozrnná mouka nebo směs z více druhů obilí → whole wheat (celozrnný)
- žitná mouka → rye (žitný) (jen SD-257)

■ Příprava pečiva ze směsi na briošky

- Vyberte „brioche“ nebo „basic“-„BAKE RAPID“-„MEDIUM“ (střední velikost)-„LIGHT“ (světlý). (str. 29)

■ Chuť chleba můžete vylepšit různými přísadami:

Vejce	Zlepší nutriční hodnotu a barvu chleba. (Množství vody je třeba úměrně snížit.) Vejce před přidáním rozšlehejte.
Otruby	Zvyšují obsah vlákniny. • Přidejte nejvýše 75 ml (5 lžiček).
Pšeničné klíčky	Dodávají chlebu příchuť oříšků. • Přidejte nejvýše 60 ml (4 lžičky).
Koření	Zvýrazňuje chuť chleba. • Přidávejte jen malé množství (1-2 lžičky).

Pečení chleba

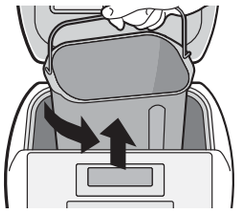


Do pečicí nádoby vložte suroviny

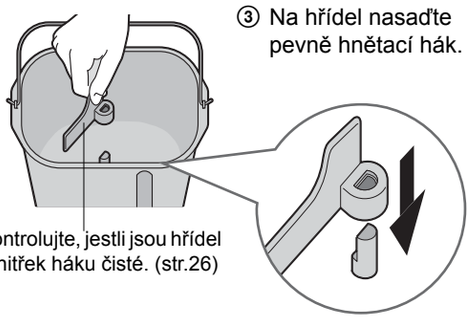




1 Vyjměte nádobu a nasaďte hák



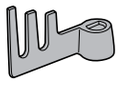
① Otočte nádobu podle šipky.
② Vyjměte ji z pekárny.



③ Na hřídel nasaďte pevně hnětací hák.

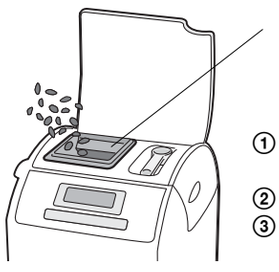
Zkontrolujte, jestli jsou hřídel a vnitřek háku čisté. (str.26)

- Budete-li péct žitný chléb, použijte speciální hnětací hák. (jen u SD-257)



- Hnětací hák lze nasadit celkem volně, ale musí se dotýkat dna nádoby.

Pečení chleba s přísadami (str. 14)
(jen SD-257)



Předem vytřete a vysušte.

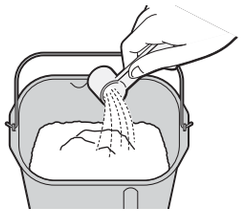
① Otevřete víčko dávkovače.
② Vložte přísady.
③ Zavřete víčko.

2 Vložte odměřené suroviny

do pečicí nádoby



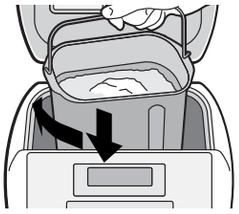
① Sušené droždí dejte až na dno (aby se k němu později nedostala voda).



② Droždí zasypte suchými surovinami (moukou, cukrem, solí atd.).
- Mouku je nutné navážit.



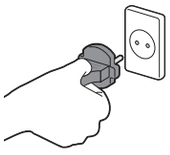
③ Nalijte vodu a další tekutiny.



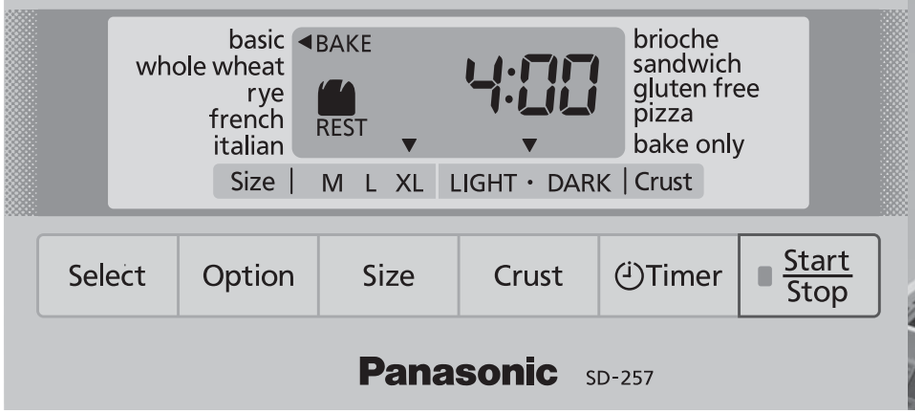
④ Z vnějšku nádoby otřete vodu a mouku.
⑤ Nádobu vložte do pekárny a otočte trochu doprava. Sklopte držadlo.
⑥ Zavřete víko.
- Víko neotvírejte, dokud nebude chléb hotový (má to vliv na kvalitu chleba).

3 Kabel pekárny

zapojte do zásuvky 230 V



Vyberte program a spusťte

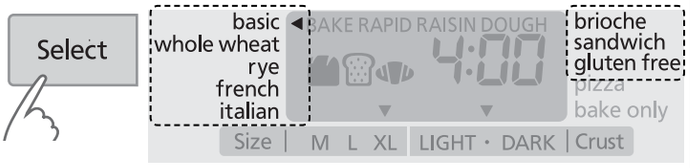


* Toto je displej modelu SD-257.

Vyjmutí chleba



4 Zvolte druh chleba



5 Zvolte další možnosti pečení



- Možné varianty velikosti a barvy kůrky najdete na straně 5.

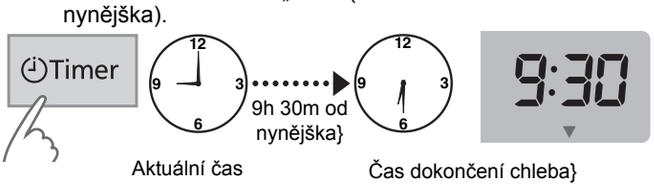
■ Změna velikosti →



■ Změna barvy kůrky →



■ Nastavení časovače →
příklad: Teď je 21:00 hodin a ráno v 6:30 chcete mít čerstvě upečený chleba.
→ Nastavte časovač na „9:30“ (9 hodin 30 minut od nynějška).



- Jedním stisknutím tlačítka se čas na časovači posune o 10 minut (přidržíte-li tlačítko stisknuté, půjde nastavení rychleji).

6 Stiskněte tlačítko „START“



- Přibližná doba do ukončení zvoleného programu

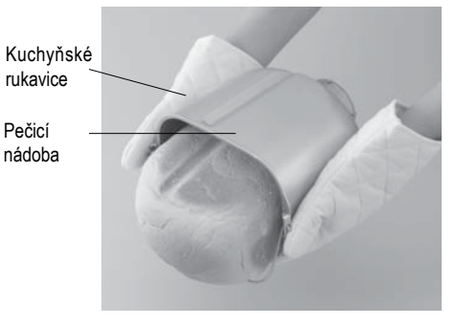
- Při prvním stisknutí tlačítka „Start“ se spustí program „basic/BAKE“.

7 Vypněte napájení, jestliže

je chléb hotov (pekárna osmkrát pípne)



8 Chléb ihned vyklopte

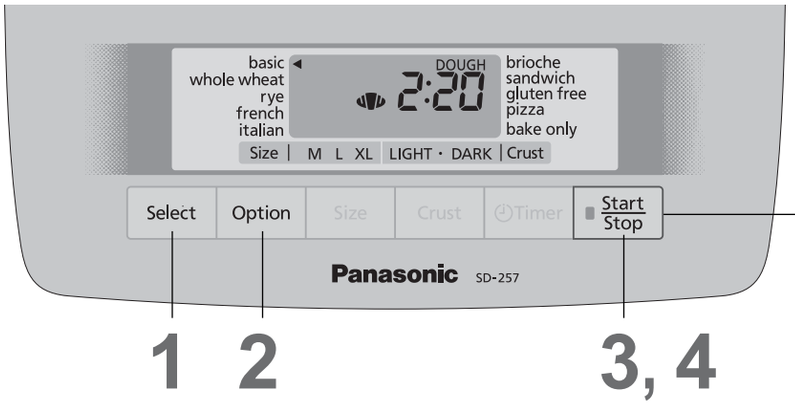


a nechte vychladnout např. na drátěné mřížce

9 Po použití pekárny odpojte síťový kabel (držte jej přitom za zástrčku)

- Pokud nestisknete tlačítko „stop“ a chléb hned nevyklopíte, bude pekárna udržovat vyšší teplotu, aby uvnitř bochníku nekondenzovala pára.
- Tím se však urychluje hnědnutí kůrky, proto je nejvhodnější po skončení pečení chléb hned vyklopit a nechat vychladnout.
- Necháte-li jej vychladnout uvnitř nádoby, bude v něm kondenzovat voda. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když necháte bochník vychladnout na drátěné mřížce, aby k němu mohl vzduch ze všech stran.

Příprava těsta



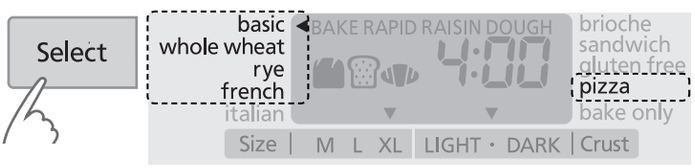
■ **Zastavení/zrušení spuštěného programu**
(Přidržet déle než 1 vteřinu)



Příprava (str. 14)

① Do pečicí nádoby nasaďte hnětací hák.
② Vložte suroviny v pořadí, jak jsou uvedeny v receptu.
③ Nádobu vložte do pekárny a připojte síťový kabel do zásuvky.

1 Vyberte druh těsta



2 Vyberte „DOUGH“ (Těsto)



3 Spusťte program pekárny



Přibližný čas, za jak dlouho bude program končit

4 Stiskněte „Stop“ a těsto vyberte z nádoby,

jakmile pekárna osmkrát pípne

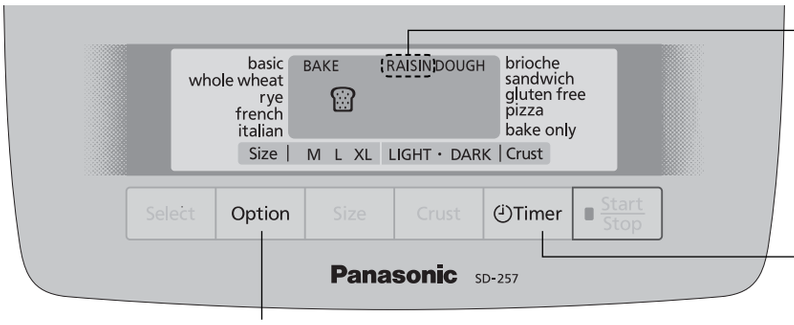
- V programu Dough (Těsto) nelze použít časovač.
  (kromě programu pizza)
- Na přípravu těsta jsou k dispozici programy „basic“, „whole wheat“, „rye“, „french“ a „pizza“ (základní, celozrnný, žitný (jen SD-257), francouzský a pizza).

- Volitelně můžete použít „RAISIN DOUGH“ (rozinkové) nebo „basic“ (základní) nebo „whole wheat“ (celozrnné).
- „DOUGH RAISIN “ zvolte, budete-li chtít do těsta přidat další přísady. (str. 14) (Ty vložte do dávkovače nebo do pečicí nádoby.)

- Všechny programy, kromě „pizza“, zahájí ihned po spuštění fázi „resting“ (odpočinutí), po níž následují „kneading“ (hnětení) a „rising“ (kynutí).

- Při použití programu „DOUGH RAISIN “ (těsto s rozinkami) (SD-257)
  Přísady z dávkovače budou do těsta přidány automaticky v průběhu hnětení.
  (SD-256)
  Po určité době běžícího programu se ozve pípnutí, po němž můžete odklopit víko a přidat dodatečné přísady.
- Vytvarujte hotové těsto a nechte jej podruhé kynout podle pokynů v receptu, potom jej dejte péct do trouby.

Když se přidávají zvláštní přísady...



Toto tlačítko stiskněte, jestliže jste zvolili program „BAKE RAISIN“ (..s rozinkami). Toto tlačítko stiskněte, jestliže jste zvolili program „DOUGH RAISIN“ (..s rozinkami).

Tlačítko použijte až po spuštění programu tlačítkem start a svítí indikátor, aby bylo zřejmé, jak dlouho bude program trvat.
(jen SD-256)

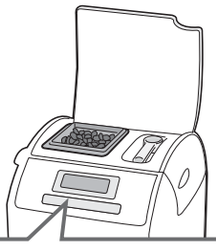
Tlačítko Option (Možnosti)

Přidání dalších ingrediencí do chleba nebo do těsta

Pomocí volby „RAISIN“ (rozinky) můžete do těsta přidat oblíbené přísady a připravovat různé druhy ochuceného chleba.

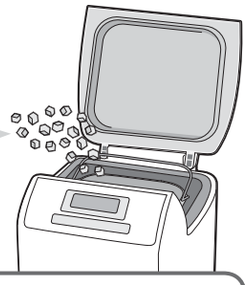
■ SD-257 (s dávkovačem přísad)

Dodatečné přísady jednoduše vložte do dávkovače nebo do nádoby ještě před spuštěním programu.



■ SD-256 (bez dávkovače)

Po stisknutí tlačítka „START“ se zobrazí čas, za jak dlouho bude možné přidat přísady, a po jeho uplynutí se ozve pípnutí. Potom se zobrazí čas, který zbývá do dokončení programu.



Suché, nerozpustné přísady

➔ Dodatečné přísady vložte do dávkovače a použijte volbu „RAISIN“ (rozinky).



Vlhké/husté, rozpustné přísady*

➔ Přísady tohoto druhu vložte do nádoby s ostatními surovinami. (Volbu „RAISIN“ pak není třeba používat.)



Sušené ovoce



- Nakrájejte na kostičky o velikosti asi 5 mm.
- Přísady obalené v cukru se mohou slepit a pak se z dávkovače nevysypou.

Oříšky



- Nakrájejte na drobné kousky.
- Ořechy zhoršují účinek lepku, proto jich nepřidávejte příliš mnoho.

Semínka
- Velká, tvrdá semena mohou poškrábat povrch dávkovače a nádoby.

Byliny
- Můžete přidat až 2 lžičky sušených bylinek. V případě čerstvých bylinek postupujte podle receptu.

Slanina, salám
- Mastné přísady mají tendenci přilnout k dávkovači a nespadnout do nádoby.

Čerstvé ovoce, ovoce naložené v alkoholu



- Přidejte jen takové množství, jaké je uvedeno v receptu, protože obsah vody ovlivní připravovaný chléb.

Sýr, čokoláda



* Uvedené přísady nedávejte do dávkovače, protože se lepí a často z něho nevypadnou.

- Co se týče dávkování přísad, postupujte podle receptu.

Pečení briošků

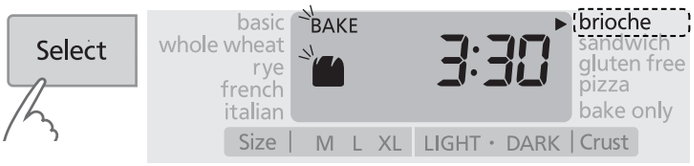


sušené droždí	1 1/4 lžičky
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
sůl	1 1/2 lžičky
cukr	4 lžíce
tučnější mléko (sušené)	2 lžíce
máslo (nakrájet na kousky asi 2–3 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	120 g
voda	140 ml
vejce	2 (100 g)

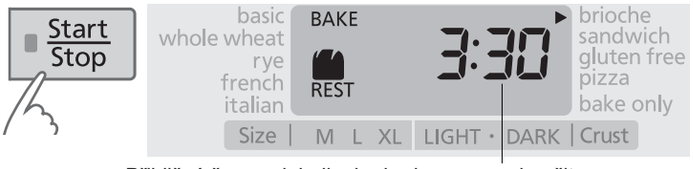
Příprava (str. 10)

① Do pečicí nádoby nasaďte hnětací hák.
② Vložte suroviny v pořadí, jak jsou uvedeny v receptu.
③ Nádobu vložte do pekárny a připojte síťový kabel do zásuvky.

1 Vyberte program „brioche“ (briošky)



2 Spusťte program pekárny



Přibližný čas, za jak dlouho bude program končit

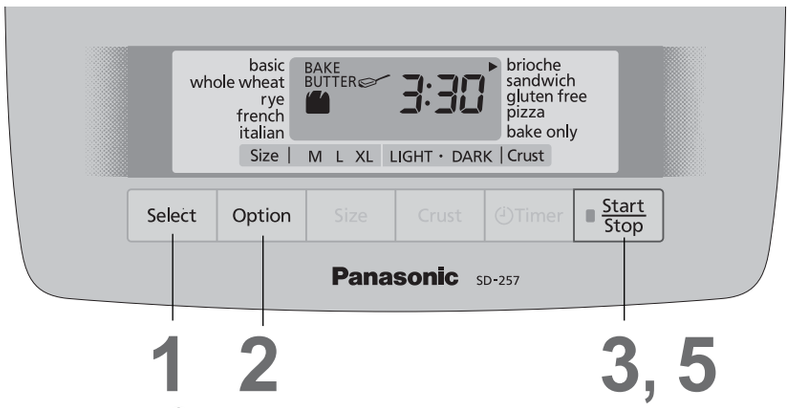
- Rozsvítí se indikátor start/stop.

3 Stiskněte „Stop“ a chleba vyklopte,

jakmile pekárna osmkrát pípne

- Blikající indikátor start/stop zhasne.

[Příprava chleba s výraznou chutí másla nebo s přídavkem dalších přísad...]

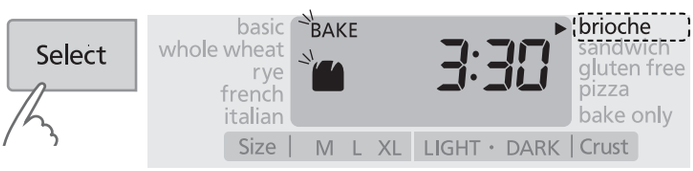


sušené droždí	1 1/4 lžičky
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
sůl	1 1/2 lžičky
cukr	4 lžíce
tučnější mléko (sušené)	2 lžíce
máslo (nakrájet na kousky asi 2–3 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	50 g
voda	140 ml
vejce	2 (100 g)
máslo, které budeme přidávat později (nakrájet na kousky asi 1–2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	70 g

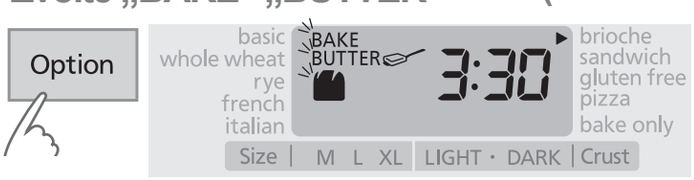
Příprava (str. 10)

① Máslo, které budeme přidávat později, nakrájejte na kousky asi 1–2 cm velké, nechte ztuhnout v lednici.
② Do pečicí nádoby nasaďte hnětací hák.
③ Vložte suroviny v pořadí, jak jsou uvedeny v receptu.
④ Nádobu vložte do pekárny a připojte síťový kabel do zásuvky.

1 Vyberte program „brioche“ (briošky)



2 Zvolte „BAKE“ „BUTTER“ (..s máslem)



3 Spusťte program pekárny

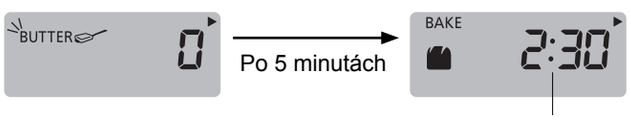


Čas do přidání másla nebo rozinek

- Rozsvítí se indikátor start/stop.

4 Do 5 minut po pípnutí přidejte nakrájené máslo

(po 5 minutách pokračuje hnětení)



Přibližný čas, za jak dlouho bude program končit

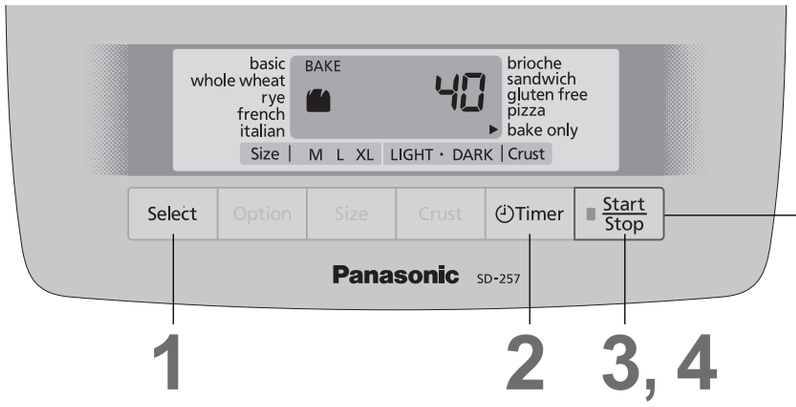
- Případné další přísady, např. rozinky, přidejte společně s máslem. (Použijte max. 150 g přísad.)
- Jakmile se na displeji objeví zbývající čas pečení, už máslo nepřidávejte. (str. 25)

5 Stiskněte „Stop“ a chleba vyklopte,

jakmile pekárna osmkrát pípne

- Blikající indikátor start/stop zhasne.

Pečení dortu



■ Zastavení/zrušení spuštěného programu
(Přidržet déle než 1 vteřinu)

Na straně 18 najdete recepty na dort



• Vyjměte hnětací hák



• Nádobu vyložte papírem na pečení. (Dort nebo podobné cukroví by se při kontaktu s nádobou připálilo.)

Příprava (str. 10)

① Připravte si suroviny podle receptu.
② Nádobu vyložte papírem na pečení a vlijte promíchané suroviny.
③ Nádobu vložte do pekárny a připojte síťový kabel do zásuvky.

1 Zvolte program „bake only“ (jen pečení)

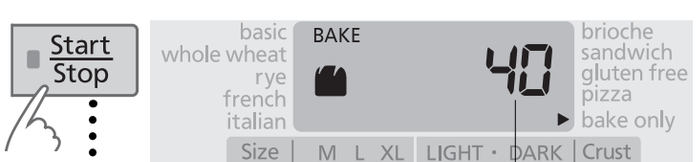


2 Nastavte dobu pečení



● U programu samotného pečení nelze použít časovač.
(Tlačítkem lze nastavit jen dobu pečení.)

3 Spusťte program pekárny



Přibližný čas, za jak dlouho bude program končit

4 Až pekárna pípne, stiskněte tlačítko „Stop“, zkontrolujte, jestli je dort propečený, a vyjměte nádobu

■ Jestliže ještě propečený není → opakujte kroky 1-3
(Celková doba pečení, včetně případného dopečení, nesmí překročit 90 minut)

Dávejte pozor!
Je to horké!

● Při kontrole, jestli je dort upečený, zapíchněte doprostřed dortu špejli - pokud se na ni těsto nenalepí, je dort upečený a můžete jej vyklopit.

Recepty na chleba

BÍLÝ CHLEBA
vyberte základní
Možnost BAKE / BAKE RAPID (pečení / rychlé pečení)

	M	L	XL
sušené droždí (lžiček)	1	1	1 1/2
(lžiček pro BAKE RAPID (rychlé pečení)	(2)	(2)	(2 1/2)
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g	500 g	600 g
sůl (lžiček)	1 1/2	1 1/2	2
cukr (lžic)	1	1 1/2	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml

CELOZRNNÝ CHLEBA
vyberte celozrnný
Možnost BAKE / BAKE RAPID (pečení / rychlé pečení)

	M	L	XL
sušené droždí (lžiček)	1	1	1 1/4
(lžiček pro BAKE RAPID (rychlé pečení)	(1 1/2)	(1 1/2)	(2)
celozrnná chlebová mouka	400 g	500 g	600 g
sůl (lžiček)	1 1/2	1 1/2	2
cukr (lžic)	1	1 1/2	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml

CELOZRNNÝ CHLEBA S ROZINKAMI
vyberte celozrnný
Možnost BAKE RAISIN (pečení s rozinkami)

	M	L	XL
sušené droždí (lžiček)	1	1	1 1/4
celozrnná chlebová mouka	400 g	500 g	600 g
sůl (lžiček)	1 1/2	1 1/2	2
cukr (lžic)	1	1 1/2	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml
přísady (vložte do dávkovače): rozinky	80 g	100 g	120 g

FRANCOUZSKÝ CHLEBA
vyberte francouzský
Možnost BAKE (pečení)

sušené droždí (lžiček)	1
bílá chlebová mouka, druh 550	300 g
sůl (lžiček)	1
máslo	20 g
voda	220 ml

PANETTONE (sladký milánský chléb)
vyberte briošky
Možnost BAKE BUTTER (pečení s máslem)

sušené droždí (lžiček)	1 1/4
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
sůl (lžiček)	1 1/2
cukr (lžic)	4
máslo (nakrájet na kousky asi 2–3 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	50 g
vejce	2 (100 g)
mléko	160 ml
máslo, které budeme přidávat později (nakrájet na kousky asi 1–2 cm velké, nechat ztuhnout v lednici)	70 g
rozinky (namočené v rumu)	120 g

ROZINKOVÝ CHLEBA
vyberte základní
Možnost BAKE RAISIN (pečení s rozinkami)

	M	L	XL
sušené droždí (lžiček)	1	1	1 1/2
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g	500 g	600 g
sůl (lžiček)	1 1/2	1 1/2	2
cukr (lžic)	1	1 1/2	2
máslo	20 g	30 g	40 g
voda	280 ml	350 ml	420 ml
přísady (vložte do dávkovače): rozinky	80 g	100 g	120 g

ITALSKÝ CHLEBA
vyberte italský
Možnost BAKE (pečení)

sušené droždí (lžiček)	1
bílá chlebová mouka, druh 550	400 g
sůl (lžiček)	1 1/2
olivový olej (lžic)	1 1/2
voda	260 ml

SENDVIČOVÝ CHLEBA
vyberte sendvič
Možnost BAKE (pečení)

sušené droždí (lžiček)	1
bílá chlebová mouka, druh 550	380 g
cukr (lžic)	2
máslo	30 g
voda	250 ml

BEZLEPKOVÝ CHLEBA
vyberte bezlepkový
Možnost BAKE (pečení)

voda	430 g
olej (lžic)	1
směs na bezlepkový chleba	500 g
sušené droždí (lžiček)	1

Recepty na těsto

ZÁKLADNÍ TĚSTO

vyberte základní
Možnost DOUGH (těsto)

sušené droždí (lžiček)	1
bílá chlebová mouka, druh 550	500 g
sůl (lžiček)	1 1/2
cukr (lžic)	1 1/2
máslo	30 g
voda	310 ml

ZÁKLADNÍ ROZINKOVÉ TĚSTO
vyberte základní
Možnost DOUGH (těsto)

sušené droždí (lžiček)	1
bílá chlebová mouka, druh 550	500 g
sůl (lžiček)	1 1/2
cukr (lžic)	1 1/2
máslo	30 g
voda	310 ml
přísady (vložte do dávkovače): rozinky	100 g

TĚSTO NA FRANCOUZSKÝ CHLEBA
vyberte francouzský
Možnost DOUGH (těsto)

sušené droždí (lžiček)	1
bílá chlebová mouka, druh 550	300 g
sůl (lžiček)	1
máslo	20 g
voda	180 ml

TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA
vyberte celozrnný
Možnost DOUGH (těsto)

sušené droždí (lžiček)	1 1/2
celozrnná chlebová mouka	500 g
sůl (lžiček)	2
cukr (lžic)	1 1/2
máslo	30 g
voda	340 ml

TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA S ROZINKAMI
vyberte celozrnný
Možnost DOUGH (těsto)

sušené droždí (lžiček)	1 1/2
celozrnná chlebová mouka	500 g
sůl (lžiček)	2
cukr (lžic)	1 1/2
máslo	30 g
voda	340 ml
přísady (vložte do dávkovače): rozinky	100 g

TĚSTO NA PIZZU
vyberte pizza
Možnost DOUGH (těsto)

sušené droždí (lžiček)	1
bílá chlebová mouka, druh 550	450 g
sůl (lžiček)	2
rostlinný olej (lžic)	4
voda	240 ml

Recepty na dort

DORT S TŘEŠNĚMI A MARCIPÁNEM
vyberte jen pečení
Možnost BAKE (pečení)

cukr	50 g
máslo	175 g
vejce	3
mouka (hladká a polohrubá 1:1)	225 g
kandované třešně, nakrájené	100 g
marcipán, nastrouhaný	75 g
mléko	60 ml
mandle, loupané, pražené	15 g

Použití „bezlepkového“ programu

Příprava bezlepkového chleba se od normálního značně liší.
Budete-li chtít péct bezlepkový chleba ze zdravotních důvodů, poraďte se nejprve se svým lékařem a dodržujte následující pokyny.

- Program byl vyvinut pro speciální bezlepkové směsi, a proto se může stát, že s vaší směsí nedosáhnete tak dobrého výsledku.

- Zvolíte-li program „gluten free“ (bezlepkový), dodržujte přesně dávkování surovin podle receptu. (Chleba by se vám jinak nemusel vydařit.)
  Existují dva druhy bezlepkových směsí: směsi s malým obsahem lepku a směsi, které neobsahují pšeničnou mouku a neobsahují proto žádný lepek. Než si vyberete směs pro pečení bezlepkového chleba, poraďte se se svým lékařem.

- Chuť, struktura a tvar upečeného chleba se může podle použité směsi lišit.
  Někdy může na okrajích bochníku zůstat trochu mouky.
  Směsi bez obsahu pšeničné mouky budou dávat proměnlivé výsledky.

- Chleba skladujte na chladném místě a spotřebujte během 2 dnů. Jestliže bochník nemůžete během 2 dnů spotřebovat, nakrájejte jej na přiměřené porce, vložte do mikrotenových sáčků a uložte do mrazáku.

Upozornění pro uživatele, kteří hodlají tento program používat ze zdravotních důvodů:
Budete-li chtít používat bezlepkový program, poraďte se nejprve s odborným lékařem a používejte jen takové suroviny, které jsou vhodné pro váš zdravotní stav.
Panasonic není odpovědný za následky vyplývající z použití jakýchkoliv surovin bez odborné konzultace.
Důležité je zabránit kontaminaci pekárny moukou s obsahem lepku, budete-li připravovat chléb kvůli dietě. Zvláštní pozornost věnujte mytí nádoby, hnětacího háku a všech dalších používaných pomůcek.

Pro zákazníky z Belgie
Níže uvedené bezlepkové recepty využívají běžně dostupnou bezlepkovou směs AVEVE.
Lze ji nakoupit v lékárnách, prodejnách zdravé výživy a příležitostně ve velkých supermarketech.
Více informací o produktech AVEVE získáte na telefonním čísle 0800/0229210.

BEZLEPKOVÝ CHLEBA
vyberte bezlepkový
Možnost BAKE (pečení)

voda	320 ml
olej	1 lžíce
bezlepková mouka	500 g
droždí	1 lžička

Poznámka
V tomto programu nelze vybírat velikost.

BEZLEPKOVÝ CHLEBA S VEJCEM
vyberte bezlepkový
Možnost BAKE (pečení)

voda	100 ml
mléko	180 ml
vejce	2
olej	1 lžíce
bezlepková mouka	500 g
droždí	1 lžička

Recepty AVEVE

[základní]
BÍLÝ CHLEBA
vyberte základní
Možnost BAKE / BAKE RAPID (pečení / rychlé pečení)

	M	L	XL
sušené droždí (lžiček) (lžiček pro volbu BAKE RAPID)	3/4 (1 1/2)	1 (1 3/4)	1 1/4 (2)
cukr (lžiček)	1	2	2
mouka AVEVE „Surfina“	400 g	500 g	600 g
voda	250 ml	320 ml	380 ml
máslo (lžic)	1	1	1 1/2
sůl (lžiček)	1	1 1/2	2

Programování
Jednou stiskněte tlačítko „Select“
(Chcete-li použít volbu BAKE RAPID, stiskněte jednou tlačítko „Option“ - chléb nebude tak lehký)
Jednou, dvakrát nebo třikrát stiskněte tlačítko „Size“ (podle velikosti)
Jednou, dvakrát nebo třikrát stiskněte tlačítko „Crust“ (barva kůrky)
Jednou stiskněte tlačítko „Start“

Poznámka
Tyto recepty lze také použít v programu BAKE RAPID (rychlé pečení).
V tom případě chleba tolik nevykyne a bude těžší.

[celozrnný]
CELOZRNNÝ CHLEBA
vyberte celozrnný
Možnost BAKE / BAKE RAPID (pečení / rychlé pečení)

	M	L	XL
sušené droždí (lžiček) (lžiček pro volbu BAKE RAPID)	1 (1 1/2)	1 1/4 (1 3/4)	1 1/2 (2)
celozrnná hladká mouka AVEVE	300 g	400 g	450 g
mouka AVEVE „Frans krokant“	100 g	100 g	150 g
cukr (lžiček)	1	2	2
máslo (lžic)	1	1	2
sůl (lžiček)	1	1	2
voda	250 ml	320 ml	380 ml

Programování
Dvakrát stiskněte tlačítko „Select“
Jednou, dvakrát nebo třikrát stiskněte tlačítko „Size“ (podle velikosti)
Jednou stiskněte tlačítko „Start“

Poznámka
Tyto recepty lze také použít v programu BAKE RAPID (rychlé pečení).
V tom případě chleba tolik nevykyne a bude těžší. Tento program je vhodnější pro pečení chleba ze směsi normální a celozrnné mouky.
Ve výše uvedených receptech je vždy přidáno trochu bílé mouky. Pokud bílou mouku nechcete použít, nahraďte ji příslušným množstvím mouky celozrnné, ale chléb bude menší a těžší. Když použijete větší množství bílé mouky, uberte trochu vody, protože bílá mouka absorbuje vody méně).

* Tyto recepty jsou uvedeny zejména pro uživatele v Belgii. Další informace získáte dotazem u firmy AVEVE na tel. č. 0800/0229210.

[francouzský]
FRANCOUZSKÉ ROHLÍKY
vyberte francouzský
Možnost BAKE (pečení)

sušené droždí (lžiček)	2
mouka AVEVE „Frans krokant“	400 g
voda	260 ml
sůl (lžiček)	1
máslo (lžic)	1

Programování
Stiskněte čtyřikrát tlačítko „Select“ (u SD-257) nebo třikrát v případě modelu SD-256
Jednou stiskněte tlačítko „Start“

Poznámka
U tohoto programu nelze volit velikost a barvu kůrky.
Podle tohoto receptu připravíte velmi lehký, kyprý chleba, který však nevydrží dlouho.

[italský]
ITALSKÝ CHLEBA
vyberte italský
Možnost BAKE (pečení)

sušené droždí (lžiček)	3/4
mouka AVEVE „Frans krokant“	400 g
voda	240 ml
sůl (lžiček)	1 1/2
olivový olej (lžic)	1 1/2

Programování
Stiskněte pětkrát tlačítko „Select“ (u SD-257) nebo čtyřikrát v případě modelu SD-256
Jednou stiskněte tlačítko „Start“

Poznámka
U tohoto programu nelze volit velikost a barvu kůrky.
Podle tohoto receptu připravíte velmi lehký, kyprý chleba, který však nevydrží dlouho.

[sendvičový]
ZÁKLADNÍ SENDVIČOVÝ
vyberte sendvič
Možnost BAKE (pečení)

sušené droždí (lžiček)	3/4
cukr (lžiček)	1
mouka AVEVE „Surfina“	400 g
voda	250 ml
máslo (lžic)	1
sůl (lžiček)	1

Programování
Stiskněte sedmkrát tlačítko „Select“ (u SD-257) nebo šestkrát v případě modelu SD-256
Jednou stiskněte tlačítko „Start“

Poznámka
U tohoto programu nelze volit velikost a barvu kůrky.
Podle tohoto receptu zhotovíte lehký, vláčný chleba s hnědou kůrkou, který je ideální na přípravu toastů.

[základní]
TĚSTO NA DORTÍKY (na 2 ks)
vyberte základní
Možnost DOUGH (těsto)

cukr	60 g
sušené droždí (lžiček)	2
cukrářská mouka	500 g
mléko	100 ml
vejce	3
máslo	100 g
sůl (lžiček)	1 1/2

Programování
Jednou stiskněte tlačítko „Select“
Třikrát stiskněte tlačítko „Option“
Jednou stiskněte tlačítko „Start“

[celozrnný]

TĚSTO NA CELOZRNNÝ CHLEBA
vyberte celozrnný
Možnost DOUGH (těsto)

sušené droždí (lžiček)	2
cukr (lžic)	1
mouka AVEVE „Frans krokant“	250 g
mouka AVEVE „Boerebruin“	250 g
voda	280 ml
sůl (lžiček)	1 1/2

Programování
Dvakrát stiskněte tlačítko „Select“
Třikrát stiskněte tlačítko „Option“
Jednou stiskněte tlačítko „Start“

Postup
Těsto rozdělte na kuličky asi po 50 g. Nechte vykynout pod plátěnou utěrkou. Pečte v předehřáté troubě asi 15-20 minut při 220 °C.

[pizza]

TĚSTO NA PIZZU
vyberte pizza
Možnost DOUGH (těsto)

sušené droždí (lžiček)	2
mouka AVEVE „Frans krokant”	500 g
voda	290 ml
sůl (lžiček)	1
máslo (lžic)	1 1/2

Programování
Stiskněte devětkrát tlačítko „Select“ (u SD-257) nebo osmkrát v případě modelu SD-256
Jednou stiskněte tlačítko „Start“

Postup
Vyválejte těsto a vložte do formy na pizzu. Okraj upravte vidličkou.
Potřete rajskou omáčkou a přidejte oblíbené přísady. Pečte v předehřáté troubě asi 20-25 minut při 220 °C.

[jen pečení]
Stiskněte desetkrát tlačítko „Select“ (u SD-257) nebo devětkrát v případě modelu SD-256. Zobrazí se čas pečení 30 minut. Opakovaným mačkáním tlačítka „timer“ se bude doba pečení zvyšovat (po 1 minutě), nejvyšší hodnota je 1 hodina a 30 minut.

RECEPT NA DORT
zvolte jen pečení
Možnost BAKE (pečení)

vejce	3
mléko (lžic)	3
měkké máslo	200 g
dortová směs „ANCO CAKE MIX“ (balíček)	1

Programování
Stiskněte desetkrát tlačítko „Select“ (u SD-257) nebo devětkrát v případě modelu SD-256
Pomocí tlačítka „Timer“ nastavte na displeji 1 hodinu a 10 minut
Jednou stiskněte „Start“

Postup
Až pekárna pípne, vyndejte nádobu a nechte ji vychladnout. Když je nádoba chladná, vyjměte dort a nechte jej vychladnout na mřížce.

Recepty na chléb



[basic]
(bílá nebo tmavá mouka)

: U receptů s tímto symbolem můžete použít časovač (4-13 hod.).



Bílý chléb

'Basic'-'Bake' (4h)

kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná mouka*	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	270 ml	320 ml	360 ml

Rychlý bílý chléb

'Basic'-'Bake Rapid' (1h 55m-2h)

kvasnice	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
silná mouka*	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	320 ml	360 ml

Ovocný chlebíček

'Basic'-'Bake Raisin' (4h)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	400 g
cukr	2 lžičky
máslo	75 g
sůl	1 lžička
skořice	2 lžičky
směs koření	1 lžička
vejce, střední	2
voda	110 ml
mléko	110 ml
*směs sušeného ovoce	150 g

Briošky

'Basic'-'Bake'-'Ligh' Crust (4h)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	400 g
cukr	3 lžíce
máslo	100 g
vejce, střední	3
sůl	1 lžička
mléko	150 ml

Mandlový chlebíček s meruňkami

'Basic'-'Bake Raisin' (4h) (pouze SD-255)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	400 g
cukr	1 1/2 lžičky
máslo	25 g
sůl	1 lžička
mleté mandle	50 g
voda	270 ml
*sušené meruňky, nasekané	100 g
*plátky mandlí	50 g

Mléčný chléb

'Basic'-'Bake' (4h)

kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná mouka*	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
mléko	280 ml	340 ml	380 ml

Chléb s pšeničnými klíčky

'Basic'-'Bake' (4h)

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná mouka*	500 g
cukr	1 1/2 lžičky
olej	2 lžíce
sůl	1 1/4 lžičky
pšeničné klíčky	50 g
voda	350 ml

Chléb s ovesnými vločkami a otrubami

'Basic'-'Bake' (4h)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	400 g
cukr	1 1/2 lžičky
olej	2 lžíce
sůl	1 1/4 lžičky
otruby	50 g
ovesné vločky	50 g
voda	350 ml

Pizza chléb

'Basic'-'Bake Raisin'-'Medium' Crust (4h) (pouze SD-255)

kvasnice	3/4 lžičky
silná mouka*	400 g
cukr	1 lžička
olej	1 lžíce
sůl	1 lžička
sušené oregano	2 lžičky
voda	260 ml
*pepperoni, nakrájený	75 g
*plněné olivy, nasekané	75 g

5zrnný chléb

'Basic'-'Bake Raisin' (4h) (pouze SD-255)

kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná mouka*	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	270 ml	320 ml	360 ml
*lněné semeno	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce
*sezamové semeno	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce
*dýňové semeno	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce
*mák	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce
*slunečnicové semeno	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce

Tmavý chléb

'Basic'-'Bake' (4h)

kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná mouka*	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	270 ml	320 ml	360 ml

Rychlý tmavý chléb

'Basic'-'Bake Rapid' (1h 55m-2h)

kvasnice	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
silná mouka*	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	320 ml	360 ml

Sladový chléb

'Basic'-'Bake Raisin' (4h) (pouze SD-255)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	500 g
cukr	1 1/2 lžičky
sůl	1 1/4 lžičky
slad	3 lžíce
voda	320 ml
*sultánky (rozinky)	150 g

Chléb s kari a mangem

'Basic'-'Bake' (4h)

kvasnice	3/4 lžičky
silná tmavá mouka	400 g
cukr	1 lžička
máslo	15 g
sůl	1 lžička
kari pasta	3 lžičky
mangové chutney	2 lžíce
voda	270 ml

Chléb se sýrem a slaninou

'Basic'-'Bake Raisin' (4h) (pouze SD-255)

kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná mouka*	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
sýr čedar, strouhaný	50 g	75 g	100 g
voda	270 ml	320 ml	360 ml
*vařená slanina, nakrájená	50 g	75 g	100 g

Bílý chléb z čerstvých kvasnic

'Basic'-'Bake' (4h)

čerstvé kvasnice	8 g
silná bílá mouka	500 g
cukr	1 1/2 lžičky
olej	2 lžíce
sůl	1 1/4 lžičky
voda	330 ml

• U doplňkových surovin označených * dodržujte dobu přidání podle pokynů na str. 11.

Recepty na chléb

[whole wheat]
(celozrnná mouka)

= U receptů s tímto symbolem můžete použít časovač (4-13 hod.).

100% celozrnný chléb
'Whole Wheat'-'Bake' (5h)

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

70% celozrnný chléb
'Whole Wheat'-'Bake' (5h)

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	300 g	350 g	400 g
silná bílá mouka	100 g	125 g	150 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

50% celozrnný chléb
'Whole Wheat'-'Bake' (5h)

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	200 g	250 g	275 g
silná bílá mouka	200 g	225 g	275 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

Rychlý 100% celozrnný chléb
'Whole Wheat'-'Bake Rapid' (3h)

	M	L	XL
kvasnice	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky	1 3/4 lžičky
silná celozrnná mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

Rychlý 70% celozrnný chléb
'Whole Wheat'-'Bake Rapid' (3h)

	M	L	XL
kvasnice	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
silná celozrnná mouka	300 g	350 g	400 g
silná bílá mouka	100 g	125 g	150 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

Rychlý 50% celozrnný chléb
'Whole Wheat'-'Bake Rapid' (3h)

	M	L	XL
kvasnice	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
silná celozrnná mouka	200 g	250 g	275 g
silná bílá mouka	200 g	225 g	275 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	380 ml

Olivový chléb
'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h) (pouze SD-255)

	M
kvasnice	3/4 lžičky
silná celozrnná mouka	200 g
silná mouka*	200 g
cukr	1 lžička
olej	3 lžíce
sůl	1 lžička
sušené oregano	1 lžíce
voda	270 ml
*celé černé olivy, vypeckované	75 g

100% celozrnný chléb z čerstvých kvasnic
'Whole Wheat'-'Bake' (5h)

	L
čerstvé kvasnice	8 g
silná celozrnná mouka	500 g
cukr	1 1/2 lžičky
olej	2 lžíce
sůl	1 1/4 lžičky
voda	350 ml

Chléb s medem a slunečnicovým semenem
'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h) (pouze SD-255)

	L
kvasnice	1 lžička
silná celozrnná mouka	250 g
silná mouka*	225 g
med	2 lžíce
máslo	25 g
sůl	1 1/4 lžičky
voda	320 ml
*slunečnicové semeno	4 lžíce

Chléb s pestem a piniovými ořechy
'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h) (pouze SD-255)

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	200 g	250 g	300 g
silná bílá mouka	200 g	225 g	250 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
pesto	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce
voda	280 ml	340 ml	380 ml
*piniové ořechy	75 g	100 g	125 g

Chléb s javorovým sirupem a pekanovými ořechy
'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h) (pouze SD-255)

	L
kvasnice	3/4 lžičky
silná celozrnná mouka	200 g
silná mouka*	200 g
máslo	15 g
sůl	1 lžička
javorový sirup	3 lžíce
voda	280 ml
*pekanové ořechy, nasekané	75 g

Ovocný chlebíček
'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h)

	M
kvasnice	1 lžička
silná celozrnná mouka	400 g
cukr	2 lžičky
máslo	75 g
sůl	1 lžička
skořice	2 lžičky
směs koření	1 lžička
vejce, střední	2
voda	120 ml
mléko	120 ml
*směs sušeného ovoce	150 g

Celozrnný chléb s několika druhy semen
'Whole Wheat'-'Bake Raisin' (5h) (pouze SD-255)

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	340 ml	360 ml
*lněné semeno	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce
*sezamové semeno	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce
*dýňové semeno	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce
*mák	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce
*slunečnicové semeno	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce

Cibulový chléb
'Whole Wheat'-'Bake' (5h)

	M
kvasnice	3/4 lžičky
silná celozrnná mouka	300 g
silná mouka*	100 g
cukr	1 lžička
olej	1 lžíce
sůl	1 lžička
cibule, nakrájená a zjemněná 1 lžící oleje	50 g
česnekové pyré	1 lžička
křenová pasta	2 lžičky
voda	270 ml

Obilný chléb Granary®
'Whole Wheat'-'Bake' (5h)

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná mouka Granary®	400 g	475 g	550 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	280 ml	320 ml	360 ml

Sladový tmavý chléb
'Whole Wheat'-'Bake' (5h)

	M	L	XL
kvasnice	3/4 lžičky	1 lžička	1 1/4 lžičky
silná mouka Granary®	250 g	300 g	350 g
silná bílá mouka	150 g	200 g	250 g
cukr	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
máslo	15 g	25 g	25 g
sůl	1 lžička	1 1/4 lžičky	1 1/2 lžičky
voda	270 ml	320 ml	360 ml

Sojový chléb s několika druhy semen
'Whole Wheat'-'Bake' (5h)

	M
kvasnice	1 lžička
silná mouka*	300 g
sojová mouka	100 g
cukr	2 lžičky
máslo	25 g
sůl	1 lžička
voda	280 ml
sojové mléko	120 ml
*lněné semeno	50 g
*mák	3 lžíce
*sezamové semeno	2 lžíce
*slunečnicové semeno	1 lžíce
*dýňové semeno	1 lžíce

• Tento chléb je vyroben z hrubé bílé mouky, ale má výhodu 5hodinového cyklu.

* poznámka: silná mouka = mouka s vysokým obsahem proteinů. Tomu v obchodech odpovídá nejčastěji mouka chlebová, s označením 00 nebo hladká."

• U doplňkových surovin označených * dodržujte dobu přidání podle pokynů na str. 11.

Recepty na chléb

[rye] (pouze SD-255)
(žitná a špaldová mouka)

- Nezapomeňte na všechny tyto recepty použít speciální hnětací metlu (na žitný chléb).
- V programu rye nefunguje automat na rozinky a ořechy.
- Jakékoliv doplňkové suroviny vložte přímo do nádoby hned na začátku.
- Výsledkem soudržnosti surovin může být zbytek mouky na bocích bochníku, což je normální.
- Právě vzhledem k této soudržnosti hnětací metla často uvázne v bochnících připravovaných z žitné mouky. Vyčkejte, až chléb vychladne (abyste si nepopálili ruce), a potom metlu vyjměte zatlačením na dno bochníku, opatrně, abyste chléb nepoškodili.

U receptů s tímto symbolem můžete použít časovač (3 hod. 30 min.-13 hod.).

Žitný chléb s několika druhy semen

'Rye'-'Bake' (3h 30m)

kvasnice	2 1/2 lžičky
žitná mouka	500 g
cukr	2 lžičky
olej	3 lžíce
sůl	2 lžičky
mák	2 lžíce
lněné semeno	3 lžíce
slunečnicové semeno	3 lžíce
voda	430 ml

Žitný špaldový chléb

'Rye'-'Bake' (3h 30m)

kvasnice	2 lžičky
žitná mouka	250 g
špaldová mouka	250 g
med	2 lžičky
olej	3 lžíce
sůl	2 lžičky
voda	360 ml

• Tento bochník má rovný nebo mírně propadlý vršek.

Špaldový chléb

'Rye'-'Bake' (3h 30m)

kvasnice	1 1/2 lžičky
špaldová mouka	400 g
med	1 lžička
olej	3 lžíce
sůl	1 lžička
voda	300 ml

• Tento bochník má rovný nebo mírně propadlý vršek.

Ovocný špaldový chléb

'Rye'-'Bake'-'Medium' Crust (3h 30m)

kvasnice	1 1/2 lžičky
špaldová mouka	500 g
med	1 lžička
olej	3 lžíce
sůl	1 lžička
směs sušeného ovoce	150 g
směs koření	3 lžičky
voda	360 ml

• Tento bochník má rovný nebo mírně propadlý vršek.

Špaldový chléb s několika druhy semen

'Rye'-'Bake'-'Dark' Crust (3h 30m)

kvasnice	1 1/2 lžičky
špaldová mouka	400 g
med	1 lžička
olej	3 lžíce
sůl	1 lžička
lněné semeno	3 lžíce
mák	2 lžíce
sezamové semeno	2 lžíce
voda	300 ml

• Tento bochník má rovný nebo mírně propadlý vršek.

Špaldový chléb s citronem a mákem

'Rye'-'Bake Repid'-'Dark' Crust (1 h 55m)

kvasnice	1 1/2 lžičky
špaldová mouka	400 g
sušené mléko	2 lžíce
med	1 lžička
olej	3 lžíce
sůl	1 lžička
mák	3 lžíce
strouhaná citronová kůra	1
šťáva z citronu	30 ml
voda	280 ml

• Chléb s citronem a mákem bude mít o něco hutnější texturu než standardní špaldový chléb.

[french]
(bílá/celozrnná mouka)
Připravíte chléb s křupavou kůrkou a texturou.

U receptů s tímto symbolem můžete použít časovač (4-13 hod.).

Francouzský chléb

'French'-'Bake' (6h)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	400 g
máslo	15 g
sůl	1 lžička
voda	290 ml

Selský francouzský chléb

'French'-'Bake' (6h)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	275 g
hrubá celozrnná mouka	75 g
žitná mouka	50 g
máslo	15 g
sůl	1 lžička
voda	310 ml

[italian]
(bílá mouka)
Lehký chléb k těstovinám apod.

- V programu italian nefunguje automat na rozinky a ořechy.
- Jakékoliv doplňkové suroviny vložte přímo do nádoby hned na začátku.
- Passata je hustá rajčatová omáčka obvykle podobná pastám prodávaným v supermarketech.

U receptů s tímto symbolem můžete použít časovač (4-13 hod.).

Jednoduchá ciabatta

'Italian'-'Bake' (4h 30m)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	500 g
cukr	1 lžička
olivový olej	3 lžíce
sůl	1 lžička
voda	300 ml

Chléb se zeleným pestem, cibulí a česnekem

'Italian'-'Bake' (4h 30m)

kvasnice	3/4 lžičky
silná mouka*	350 g
polenta	50 g
cukr	1 lžička
sůl	1/2 lžičky
zelené pesto	2 lžíce
cibule, nakrájená a zjemněná 1 lžící oleje	75 g
stroužek česneku, nakrájený najemno	2
voda	250 ml

Rajčatový chléb focaccia

'Italian'-'Bake' (4h 30m)

kvasnice	3/4 lžičky
silná mouka*	400 g
cukr	1 lžička
olivový olej	1 lžíce
sůl	1 lžička
passata (rajský protlak)	150 ml
voda	120 ml
*zelené vypeckované olivy	50 g
*sušená rajčata, nakrájená	50 g

Chléb s houbami a slaninou pancetta

'Italian'-'Bake' (4h 30m)

kvasnice	3/4 lžičky
silná mouka*a	400 g
cukr	1 lžička
máslo	15 g
sůl	1/2 lžičky
hříbky, namočené	25 g
slanina pancetta, vařená a nakrájená	25 g
voda	280 ml

Chléb s oreganem a olivami

'Italian'-'Bake' (4h 30m)

kvasnice	3/4 lžičky
silná mouka*	400 g
cukr	1 lžička
olivový olej	2 lžíce
sůl	1/2 lžičky
oregano	1 lžíce
černé olivy, nasekané	50 g
voda	280 ml

Chléb se třemi druhy sýrů

'Italian'-'Bake' (4h 30m)

kvasnice	3/4 lžičky
silná mouka*	400 g
cukr	1 lžička
sůl	1/2 lžičky
sýr dolcelatte	50 g
sýr parmezán, strouhaný	25 g
sýr mozzarella	50 g
voda	240 ml

Chléb se sušenými rajčaty a parmezánem

'Italian'-'Bake' (4h 30m)

kvasnice	3/4 lžičky
silná mouka*	400 g
cukr	1 lžička
sůl	1/2 lžičky
sýr parmezán, strouhaný	50 g
sušená rajčata v oleji, nakrájená	75 g
voda	270 ml

Recepty na těsto



[basic]
[whole wheat]
[rye] [french] [pizza]

Nastavení Dough těsto smíchá a nechá vykynout, potom ho vytvarujete a můžete upéct v běžné troubě.

Nelze použít časovač.

Připravte si suroviny uvedené v receptu a zvolte si správný režim. Jakmile máte těsto hotové, vytvarujte ho, nechte vykynout a potom upečte.

- Maximální dávka, kterou můžete do pekárny vložit, je 600 g. Recepty uvádějící 300 g mouky můžete zdvojnásobit.
- Jakmile se program DOUGH dokončí, bude se vám s těstem manipulovat lépe, pokud ho vyklopíte na moukou vysypaný vál.

Bílé těsto

'Basic'-'Dough' (2h 20m)

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná mouka*	550 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžíce
sůl	1 1/2 lžičky
voda	320 ml

Hnědé těsto

'Basic'-'Dough' (2h 20m)

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná hnědá mouka	550 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžíce
sůl	1 1/2 lžičky
voda	320 ml

100% celozrnné těsto

'Whole Wheat'-'Dough' (3h 15m)

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	550 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžíce
sůl	1 1/2 lžičky
voda	340 ml

70% celozrnné těsto

'Whole Wheat'-'Dough' (3h 15m)

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	400 g
silná mouka*	150 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžíce
sůl	1 1/2 lžičky
voda	340 ml

50% celozrnné těsto

'Whole Wheat'-'Dough' (3h 15m)

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná celozrnná mouka	275 g
silná mouka*	275 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžíce
sůl	1 1/2 lžičky
voda	340 ml

Příklad - příprava dalamánků

Vytvarování

Těsto můžete vytvarovat jako rohlíky, pletence, uzly, bagety, velké nebo malé bochánky nebo vložit do tradiční formy na chléb.

- Bochánky



- Uzly



- Ježci



rozinky

(potřít ušlehaným vejcem)

Kynutí

Většina receptů vyžaduje čas na vykynutí těsta, po jeho vytvarování a předtím, než ho upečete. Obecně řečeno, nechte těsto vykynout na teplém místě (při teplotě max. 40°C), dokud nezdvojnásobí svůj objem.

- Přibližná doba kynutí - rohlíky 25 min., celý bochník, např. panettone apod. 50 min.
- Aby na těstu nevznikla tvrdší, vyschlá vrstva, zakryjte těsto polyetylenovým sáčkem nebo lehce naolejovanou potravinovou fólií.

Potření/pečení

Potřete mlékem, slanou vodou, rozšlehaným vejcem nebo olejem. Posypejte mákem, sezamovým semínkem. Pečte podle uvedených pokynů.

Těsto Granary®

'Whole Wheat'-'Dough' (3h 15m)

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná mouka Granary®	550 g
cukr	2 lžičky
olej	2 lžíce
sůl	1 1/2 lžičky
voda	320 ml

100% žitné těsto

'Rye'-'Dough' (2h)

kvasnice	2 lžičky
žitná mouka	500 g
cukr	2 lžičky
olej	3 lžíce
sůl	2 lžičky
voda	360 ml

- Použijte speciální hnětací metlu (na žitný chléb).
- Nechte 15 minut kynout.

Špaldové těsto

'Rye'-'Dough' (2h)

kvasnice	1 1/2 lžičky
špaldová mouka	500 g
med	1 lžička
olej	3 lžíce
sůl	1 lžička
voda	270 ml

- Použijte speciální hnětací metlu (na žitný chléb).
- Nechte 15 minut kynout.

Francouzská veka

'French'-'Dough' (3h 35m)

kvasnice	1/2 lžičky
silná mouka*	250 g
máslo	15 g
sůl	1/2 lžičky
voda	150 ml

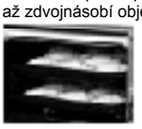
Bochánky

- Zvolte si jeden z následujících receptů a postupujte podle uvedených pokynů.

1 Těsto vytvarujte.



2 Položte na pečicí papír a nechte vykynout, až zdvojnásobí objem.



3 Potřete rozšlehaným vejcem.

4 Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 10-15 minut nebo dozlatova.

Ciabatta

Fáze 1 Zadělání těsta: 'Pizza'-'Dough' (45m)

kvasnice	1/2 lžičky
silná mouka*	175 g
voda	200 ml

Fáze 2: 'Basic'-'Dough' (2h 20m)

kvasnice	1/4 lžičky
silná mouka*	325 g
cukr	1/2 lžičky
olivový olej	2 lžíce
sůl	1 1/2 lžičky
voda	80 ml

1 Vložte do nádoby všechny suroviny pro zadělání těsta a zapněte program Pizza Dough na 45 min.

2 Po 15 min. proces vypněte tlačítkem start/stop.

(o 12 hod. později)

3 Přidejte všechny suroviny uvedené ve fázi 2 a zapněte program Basic Dough na 2 hod. 20 min.

- Z tohoto těsta můžete také připravit chléb. Dodržte postup pro fázi 1 a 2. Ve fázi 2 zvyšte objem vody z 80 ml na 110 ml a zapněte program Italian Bake na 4 hod. 30 min.

4 Těsto rozdělte na 2 díly a obě půlky vyválejte přibližně do tvaru obdélníku, asi 2,5 cm silného.

5 Položte na vymazaný pečicí papír a posypejte moukou. Nechte vykynout při 40°C, dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem (asi 20 min.).

6 Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 20-25 minut nebo dozlatova.

* poznámka: silná mouka = mouka s vysokým obsahem proteinů. Tomu v obchodech odpovídá nejčastěji mouka chlebová, s označením 00 nebo hladká."

Recepty na těsto

Žitné bílé rohlíky

Fáze 1 Zadělání těsta: 'Pizza'-'Dough' (45m)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	75 g
žitná mouka	150 g
voda	200 ml

Fáze 2: 'Rye'-'Dough' (2h)

kvasnice	1 lžička
žitná mouka	150 g
silná mouka*	100 g
cukr	2 lžičky
olej	3 lžíce
sůl	2 lžičky
voda	60 ml

1. Vložte do nádoby všechny suroviny pro zadělání těsta a zapněte program Pizza Dough na 45 min.
   • Použijte speciální hnětací metlu (na žitný chléb).
2. Po 15 min. proces vypněte tlačítkem start/stop.: (o 12 hod. později)
3. Přidejte všechny suroviny uvedené ve fázi 2 a zapněte program Rye Dough na 2 hod.

• Z tohoto těsta můžete také připravit chléb. Dodržte postup pro fázi 1 a 2. Ve fázi 2 zvyšte objem vody z 60 ml na 120 ml a zapněte program Rye Bread na 3 hod. 30 min.

4. Těsto rozdělte na 12-15 dílů a vytvarujte z nich rohlíky.
5. Položte na vymazaný pečicí papír. Nechte vykynout při 40°C, dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem (asi 20 min.).
6. Potřete olejem a pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 10-15 minut nebo dozlatova.

Panettone

'Basic'-'Dough Raisin' (2h 20m)

kvasnice	1/2 lžičky
silná mouka*	300 g
cukr	2 lžíce
máslo	15 g
sůl	1/4 lžičky
mletý kardamom	1/2 lžičky
strouhaná citronová kůra	1
žloutek středně velkého vejce	1
mléko	140 ml
*směs kůry	50 g
*rozinky	100 g

1. Těsto vložte do 18cm formy na koláč. Nechte vykynout asi 30-40 min., dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem.
2. Pečte při 150°C/300°F/plynová trouba st. 2 asi 30 minut.

Zavináče

Jemné těsto: 'Basic'-'Dough' (2h 20m)

kvasnice	1/2 lžičky
silná mouka*	250 g
cukr	1 lžička
máslo	25 g
sušené mléko	1 lžíce
sůl	1/2 lžičky
vejce, střední	1
voda	100 ml

Doplňkové suroviny

máslo	15 g
směs sušeného ovoce	100 g
jemný hnědý cukr	50 g
směs koření	1 lžička

1. Těsto jemně promíchejte a vytvarujte do obdélníku 26 cm x 20 cm.
2. Smíchejte dohromady sušené ovoce, hnědý cukr a koření. Potřete těsto rozpuštěným máslem a posypejte směsí se sušeným ovocem. Delší konec obdélníku zarolujte a rolku nakrájejte na 8-10 plátků. Položte do vymazané 23 cm formy na sendvič a nechte vykynout.
3. Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 15 minut nebo dozlatova.
4. Nechte vychladnout. Pokropte cukrovou polevou.

Mazanec

'Basic'-'Dough Raisin' (2h 20m)

Suroviny na jemné těsto (viz výše)	1 dávka
skořice	1 lžička
směs koření	1/2 lžičky
*směs sušeného ovoce	100 g

1. Těsto rozdělte na osm kuliček. Položte na lehce vymazaný plech a nechte vykynout. Připravte pastu asi ze 2 lžic mouky se 2 lžícemi vody a potřete jí připravené bochánky nebo pokládejte tenkými plátky listového těsta.
2. Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 15-20 minut nebo dozlatova.
3. Horké potřete cukrovou polevou - 40 g cukru se 4 lžícemi vody, svařte, až vznikne sirup (asi 5 min.).

• U doplňkových surovin označených * dodržujte dobu přidání podle pokynů na str. 11.

Croissanty

'Basic'-'Dough' (2h 20m)

kvasnice	1/2 lžičky
silná mouka*	300 g
cukr	1 lžička
máslo	25 g
sůl	1/2 lžičky
vejce, střední	1
voda	150 ml
ztuhlé máslo, přidá se při zavíjení	150 g

1. Těsto vyválejte do tvaru obdélníku 20 cm x 25 cm.



2. Máslo rozdělte na tři díly. Jedním dílem másla pokapejte horní dvě třetiny těsta.
3. Spodní třetinu těsta ohněte nahoru a horní třetinu těsta dolů, okraje spojte válečkem. Těsto otočte tak, aby okraje byly na straně.



4. Vyválejte do tvaru obdélníku, pokapejte druhým dílem másla a pokračujte stejně jako předtím. Totéž zopakujte s třetím dílem.



5. Zakryjte a nechte těsto 30 min. odpočinout v chladničce.
6. Takto těsto rozválejte ještě třikrát, zakryjte a nechte 30 min. odpočinout v chladničce.
7. Těsto nakonec vyválejte a rozdělte na 4 čtverce. Každý čtverec rozdělte na dva trojúhelníky. Trojúhelníky vyválejte do tvaru uvedeného na obrázku níže.
8. Volně je srolujte, směrem ke špičce a konec jemně přimáčkněte. Stočte do tvaru půlměsíce.



9. Nechte vykynout, dokud nezdvojnásobí svůj objem.



10. Potřete rozšlehaným vejcem a pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 15 minut nebo dokřupava a dozlatova.

Jemné bochánky

'Basic'-'Dough' (2h 20m)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	450 g
cukr	1/2 lžičky
máslo	25 g
sůl	1/2 lžičky
vejce, střední	1
voda	**250 ml

** Mírně tužší rohlíky získáte, pokud přidáte 125 ml vody a 125 ml mléka.

Devonshirské sladké bochánky

'Basic'-'Dough' (2h 20m)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	450 g
cukr	2 lžíce
máslo	75 g
sůl	1/2 lžičky
vejce, střední	1
mléko	250 ml

1. Vyberte si jeden z výše uvedených receptů.
2. Do nádoby vložte suroviny v uvedeném pořadí.
3. Spusťte program Basic Dough na 2 hod. 20 min.
4. Těsto rozdělte na 8-10 dílů a vytvarujte bochánky.
5. Položte na vymazaný pečicí papír a nechte vykynout při 40°C, až zdvojnásobí objem (asi 20 min.).
6. Poprašte moukou.
7. Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 15 minut nebo dozlatova.
   • Devonshirské bochánky rozřízněte a naplňte krémem nebo marmeládou. Ozdobte cukrovou polevou.

Recepty na těsto

Vídeňské šátečky

'Basic'-'Dough' (2h 20m)

kvasnice	3/4 lžičky
silná mouka*	400 g
cukr	50 g
máslo	100 g
sůl	1/2 lžičky
žloutek středně velkého vejce	2
vejce, střední	1
teplé mléko	150 ml
náplň (marmeláda nebo mincemeat)	1/2 sklenice
poleva (mléko)	45 ml (3 lžíce)

1. Do nádoby vložte všechny základní suroviny v uvedeném pořadí. Spusťte program Basic Dough na 2 hod. 20 min.
2. Těsto vyjměte z nádoby a rozdělte napůl.
3. Půlku těsta vyválejte do čtverce, asi 1 cm silného.
4. Rozdělte na osm čtverců. (Tip: Každý čtverec v případě potřeby vyválejte, abyste tak získali lepší tvar, asi 10 cm x 10 cm.)
5. Do středu každého čtverce přidejte půl lžičky náplně. Spojte rohy a okraje a vytvořte uzavřený šáteček. Totéž proveďte se všemi 8 díly.
6. Šátečky potřete mlékem a polovinu jich vložte do vymazané 20cm formy na koláč, spojenou stranou dolů.
7. Kroky 3 - 6 zopakujte i pro druhou polovinu těsta.
8. Pečte horkým vzduchem při 180°C 15 - 20 min., nebo dozlatova.

• Podávejte teplé k snídani nebo k odpolednímu čaji.

Sladké briošky

'Basic'-'Dough' (2h 20m)

kvasnice	1 lžička
silná mouka*	250 g
cukr	3 lžíce
máslo	75 g
sůl	1/2 lžičky
vejce, střední	2
mléko	2 lžíce
středně velké vejce, na potření	1

1. Spusťte program Basic Dough na 2 hod. 20 min.
2. Těsto vyjměte z nádoby a ze tří čtvrtin těsta vytvarujte kouli, tu vložte na dno lehce vymazané formy na briošky. Do středu vytlačte důlek. Zbytek těsta vytvarujte do kuličky a vložte do důlku.
3. Nechte vykynout při 40°C asi 30 min.
4. Potřete rozšlehaným vejcem a pečte v předehřáté troubě při 190°C/375°F/ plynová trouba st. 5 asi 25 min. nebo dozlatova.

70% celozrnné ořechové rohlíčky

'Whole Wheat'-'Dough' (3h 15m)

kvasnice	1 lžička
silná celozrnná mouka	350 g
silná bílá mouka	100 g
středně velké ovesné vločky	50 g
javorový sirup	2 lžíce
olej	2 lžíce
sůl	1 1/2 lžičky
voda	320 ml
vlašský ořech	100 g

1. Těsto rozdělte na 12 velkých válečků nebo 20 menších válečků.
2. Položte na vymazaný pečicí papír a posypejte moukou. Nechte vykynout při 40°C, dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem, asi 20 min.
3. Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 12-15 minut nebo dozlatova.

Těsto na trhaný chléb

'Basic'-'Dough' (2h 20m)

kvasnice	1 1/4 lžičky
silná mouka*	550 g
cukr	2 lžičky
olivový olej	2 lžíce
sůl	1 1/2 lžičky
voda	310 ml

Těsto na olivový trhaný chléb

těsto na trhaný chléb (výše)	1 dávka
tapenáda (ze zelených nebo černých oliv)	6 lžic
olivy, nasekané	25 g
olivový olej	2 lžíce

1. Těsto vyválejte do tvaru obdélníků 1 1/2cm silného, asi 24 cm x 46 cm.
2. Těsto potřete tapenádou, posypejte nasekanými olivami a pokapejte 1 lžící oleje. Zarolujte kratší konec.
3. Rolku nakrájejte ostrým nožem na 4cm plátky a ty vložte do 20cm kulaté vymazané formy na koláč, rozřízlou stranou směrem nahoru.
4. Pokapejte zbývající lžící oleje a nechte vykynout, až zdvojnásobí svůj objem.
5. Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 15-20 minut nebo dozlatova.

• Podávejte teplé s chuťovkami nebo těstovinami.

Těsto na trhaný chléb s pepperoni

těsto na trhaný chléb (str. 26)	1 dávka
rajský protlak nebo pyré ze sušených rajčat	4 lžíce
pepperoni, nakrájený	50 g
sýr mozarella, strouhaný	100 g
sušené oregano nebo bazalka	1 lžička
olivový olej	1 lžíce

1. Těsto vyválejte do tvaru obdélníků 1 1/2cm silného, asi 24 cm x 46 cm.
2. Těsto potřete rajským protlakem a posypejte salámem pepperoni a sýrem. Zarolujte kratší konec.
3. Rolku nakrájejte ostrým nožem na 4cm plátky a ty vložte do 20cm kulaté vymazané formy na koláč, rozřízlou stranou směrem nahoru.
4. Pokapejte olejem a posypejte sušenými bylinkami a nechte vykynout, až zdvojnásobí svůj objem.
5. Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 15-20 minut nebo dozlatova.

• Podávejte teplé s těstovinami. Místo pepperoni mohou vegetariáni použít sušená rajčata.

Těsto na piknikový trhaný chléb

těsto na trhaný chléb (str. 26)	1 dávka
hořčice se zrnky	2 lžíce
vařená šunka, nakrájená	75 g
silný cheddar, strouhaný	75 g

1. Těsto vyválejte do tvaru obdélníků 1 1/2cm silného, a si 24 cm x 46 cm.
2. Těsto potřete hořčicí, posypejte šunkou a sýrem, dejte trochu sýra stranou na posypání vršku. Zarolujte kratší konec.
3. Rolku nakrájejte ostrým nožem na 4cm plátky a ty vložte do 20cm kulaté vymazané formy na koláč, rozřízlou stranou směrem nahoru.
4. Posypejte zbývajícím sýrem a nechte vykynout, až zdvojnásobí svůj objem.
5. Pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 15-20 minut nebo dozlatova.

• Podávejte teplé s polévkou.

Focaccia

'Pizza'-'Dough' (45m)

kvasnice	1/2 lžičky
silná mouka*	300 g
olivový olej	1 lžíce
sůl	1 lžička
voda	170 ml

1. Těsto vyválejte do tvaru obdélníku 30 cm x 25 cm.
2. Prsty vytvořte na celém povrchu těsta důlky.
3. Ozdobte jedním z následujících:
   - 1 malá červená cibule, nakrájená a zjemněná 1 lžičkou olivového oleje a 1 lžičkou octa balsamico. (Vložte do misky, přikryjte potravinovou fólií a vložte na 1-2 min. do mikrovlnné trouby.)
   - 2 lžíce nasekaných černých nebo zelených oliv.
   - 2 utřené stroužky česneku, mořská sůl a drcený černý pepř.
   - 2 lžíce nakrájených sušených rajčat.
4. Nechte vykynout na teplém místě asi 30 min.
5. Pokapejte olivovým olejem a pečte při 190°C/375°F/plynová trouba st. 5 asi 20-30 min., nebo dokud nebudou okraje zlatavé a střed dobře propečený.

• Podávejte teplé s těstovinami.

Pizza

'Pizza'-'Dough' (45m)

kvasnice	1/2 lžičky
silná mouka*	300 g
olivový olej	1 lžíce
sůl	1 lžička
voda	170 ml

1. Prsty vytvarujte těsto do 25cm placky, nebo pokud chcete těsto tenké a křupavé, připravte dvě 25cm placky.
2. Nechte vykynout na teplém místě asi 10-15 min.
3. Ozdobte podle vašich představ a pečte při 220°C/425°F/plynová trouba st. 7 asi 15-20 min., záleží na množství surovin, kterými těsto ozdobíte.

• Připravenou pizzu (vytvarované těsto) můžete zmrazit: postupujte až do fáze 2 a těsto pečte 5 min., aniž byste ho ozdobili. Nechte vychladnout a zmrazte. Pokud ho chcete použít, vyjměte ho z mrazničky, ihned ozdobte (ne příliš) a pečte podle výše uvedené fáze 3.

* poznámka: silná mouka = mouka s vysokým obsahem proteinů. Tomu v obchodech odpovídá nejčastěji mouka chlebová, s označením 00 nebo hladká."

Recepty na koláče



[bake only]

Příprava koláčů
a čajového pečiva.

Nelze použít časovač.

- Pro tyto recepty používejte program BAKE ONLY.
- Tento program ale není vhodný pro všechny typy koláčů, např. Victoria sandwich nebo ty, které musíte vložit do horké trouby.
- K odměřování surovin uvedených v těchto receptech vždy používejte dodanou odměrnou lžíci.

Těsto koláče připravte podle receptu v samostatné míse a teprve potom vložte do vnitřní nádoby pekárny a upečte.



Suroviny smíchejte v míse.



Vnitřní nádobu (dno i strany) vyložte pečicím papírem a potom do nádoby nalijte těsto.

- Než do nádoby nalijete těsto, zkontrolujte, že v ní není hnětací metla.
- Zajistěte, aby těsto zůstalo v pečicím papíře.



Nastavte pekárnu.
(Str. 12)

- Maximální délka pečení je 1 hod. a 30 minut.

Zázvorový koláč s jablky 'Bake only' (55m)

máslo	100 g
zlatý sirup (Golden Syrup)	200 g
mouka s kypřicím práškem	300 g
kypřicí prášek	3 ml (1/2 lžičky)
mletá skořice	3 ml (1/2 lžičky)
mletý hřebíček	3 ml (1/2 lžičky)
středně velké vejce, ušlehané	2
dezertní jablka, např. Granny Smiths, nastrouhaná	2
zavařené kusy zázvoru, slité a nakrájené najemno	75 g
třtinový cukr Demerara	1 1/2 lžíce

1. Zahřejte máslo a sirup, až se rozpustí. K tomu můžete použít sporák nebo mikrovlnnou troubu. (Na max. výkon 1 min.)
2. Prosejte mouku, kypřicí prášek a koření do mísy. Přidejte rozpuštěnou směs a rozšlehaná vejce.
3. Přidejte nastrouhaná jablka a nasekaný zázvor a dobře promíchejte.
4. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
5. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
6. Těsto opatrně posypejte třtinovým cukrem Demerara.
7. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 55 min.
8. Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
9. Vnitřní nádobu vyjměte z pekárny, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

Banánový a ořechový chlebíček 'Bake only' (45m)

jemný světle hnědý cukr	50 g
máslo	75 g
vejce, střední	1
hladká mouka	225 g
kypřicí prášek	2 lžičky
strouhaná kůra	1 citrón
šťáva z citronu	1 lžíce
střední banány, oloupané, rozmačkané	4
vlašské ořechy, nasekané na hrubo	50 g
vlašské ořechy, nasekané na jemno	15 g

1. Utřete cukr s máslem do hladka, potom přidejte vejce.
2. Přidejte prosetou mouku a kypřicí prášek, citronovou kůru a šťávu.
3. Dále přidejte rozmačkané banány a nahrubo nasekané vlašské ořechy a dobře promíchejte.
4. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
5. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
6. Těsto opatrně posypejte jemně nasekanými vlašskými ořechy.
7. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 45 min.
8. Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
9. Vnitřní nádobu vyjměte z pekárny, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

- Podávejte potřené máslem.

Opilý koláč 'Bake only' (45m)

máslo	125 g
směs sušeného ovoce	300 g
jemný světle hnědý cukr	50 g
šťáva z 1 pomeranče	45 ml (3 lžíce)
kůra z 1 pomeranče	
Guinness® nebo Caffreys®	120 ml
jedlá soda	5 ml (1 lžička)
středně velké vejce, ušlehané	2
hladká mouka	200 g
směs koření	8 ml (1 1/2 lžičky)
zdobení (plátky mandlí)	15 g
zdobení (třtinový cukr demerara)	15 g

1. Zahřívejte máslo, sušené ovoce, cukr, pomerančovou kůru a šťávu a pivo Guinness®, dokud ovoce nenabobtná. Na sporáku přiveďte suroviny k varu, míchejte a nechte 10-15 min. na mírném varu, nebo vložte na 8 min. do mikrovlnné trouby na max. výkon, během ohřevu dvakrát zamíchejte.
2. Nechte 10 min. vychladnout, potom vmíchejte sodu, směs vypění.
3. Vmíchejte vejce, mouku a koření a dobře zamíchejte.
4. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
5. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
6. Těsto posypejte plátky mandlí a třtinovým cukrem Demerara.
7. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 45 min.
8. Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
9. Vnitřní nádobu vyjměte z pekárny, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

Ovocné čajové pečivo 'Bake only' (55m)

směs sušeného ovoce	350 g
nasekané datle	50 g
nasekané vlašské ořechy	50 g
nasekané třešně	100 g
silný čaj	300 ml
máslo	75 g
středně velké vejce, ušlehané	3
hladká mouka	250 g
jedlá soda	5 ml (1 lžička)

1. Do hrnce vložte ovoce, datle, vlašské ořechy, třešně, vodu a máslo a zahřívejte, dokud se tuk nerozpustí a směs není horká. K tomu můžete použít sporák nebo mikrovlnnou troubu (max. výkon 3-4 min.).
2. Nechte mírně zchladnout, potom přidejte vejce, mouku a sodu. Dobře zamíchejte.
3. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
4. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
5. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 55 min.
6. Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
7. Vnitřní nádobu vyjměte z pekárny, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

Recepty na koláče

Perník 'Bake only' (35m)

třtinový cukr Demerara	25 g
máslo	75 g
zlatý sirup (Golden Syrup)	50 g
černá melasa	75 g
hladká mouka	225 g
mletý zázvor	8 ml (1 1/2 lžičky)
kypřicí prášek	8 ml (1 1/2 lžičky)
jedlá soda	3 ml (1/2 lžičky)
sůl	3 ml (1/2 lžičky)
mléko	150 ml
středně velké vejce, ušlehané	1

1. Zahřívejte cukr, máslo, zlatý sirup a melasu, dokud se směs nerozpustí. K tomu můžete použít sporák nebo mikrovlnnou troubu (max. výkon 1 min.).
2. Vmíchejte všechny proseté suroviny.
3. Smíchejte mléko s rozšlehaným vejcem.
4. Rozšlehejte dřevěnou vařečkou.
5. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
6. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
7. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 35 min.
8. Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
9. Vnitřní nádobu vyjměte z pekárny, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

Lískooříškový medový chlebíček 'Bake only' (50m)

máslo	175 g
tmavě hnědý cukr	50 g
med	50 g
vejce, střední	3
lískové ořechy, nasekané najemno	100 g
mouka s kypřicím práškem	225 g
mléko	60 ml (4 lžíce)
zdobení (čokoládové a ořechové)	100 g
zdobení (žervé)	50 g

1. Utřete cukr s máslem a medem, až bude směs lehká a nadýchaná.
2. Postupně přidejte jedno vejce po druhém, vždy dobře rozšlehejte. Vmíchejte lískové ořechy.
3. Přidejte mouku a postupným přidáváním mléka připravte jemnou směs.
4. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
5. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
6. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 50 min.
7. Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
8. Vnitřní nádobu vyjměte z pekárny, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.
9. Smíchejte čokoládové zdobení s žervé a potřete vršek vychladlého koláče.

Kávový koláč s pekany 'Bake only' (50m)

máslo	225 g
jemný třtinový cukr Muscovado	100 g
vejce, střední	3
pekanové ořechy, nasekané najemno	75 g
mouka s kypřicím práškem	225 g
kypřicí prášek	1 lžička
silná čerstvá káva	2-3 lžíce

- možné zdobení

sýr Mascarpone	150 g
moučkový cukr	100 g
silná čerstvá káva	1 lžíce

1. Utřete cukr s máslem, až bude směs lehká a nadýchaná.
2. Postupně přidejte jedno vejce po druhém, vždy dobře rozšlehejte. Vmíchejte pekanové ořechy.
3. Přidejte mouku a postupným přidáváním kávy připravte jemnou směs.
4. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
5. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
6. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 50 min.
7. Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
8. Vnitřní nádobu vyjměte z pekárny, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.
9. Smíchejte mascarpone a cukrovou polevu s kávou a polijte vršek vychladlého koláče.

Marcipánový koláč s třešněmi 'Bake only' (55m)

zlatý cukr krupice	50 g
máslo	175 g
vejce, střední	3
mouka s kypřicím práškem	225 g
kandované třešně, nakrájené	100 g
marcipán, nastrouhaný	75 g
mléko	60 ml (4 lžíce)
plátky mandlí, opražené	15 g

1. Utřete cukr s máslem do hladka, potom přidejte vejce, jedno po druhém.
2. Přidejte mouku s třešněmi a strouhaným marcipánem, dobře promíchejte s mlékem, až vytvoříte hladké těsto.
3. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
4. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
5. Těsto opatrně posypejte opraženými mandlemi.
6. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 55 min.
7. Po upečení zkontrolujte koláč špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud koláč potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min. Pokud je koláč stále mírně lepkavý, dopeče se během odstání.
8. Vnitřní nádobu vyjměte z pekárny, použijte kuchyňské chňapky. Koláč nechte 5-10 min. odstát, teprve potom ho vyjměte z nádoby a nechte vychladnout.

Recepty

Sušenkový chléb 'Bake only' (45m) 

hladká mouka	400 g
jedlá soda	1 lžička
cukr	1 lžička
sůl	1/2 lžičky
podmáslí	270 ml
mléko	30 ml

1. Do mísy prosejte mouku a sodu a dobře promíchejte. Potom přidejte cukr a sůl.
2. Přidejte podmáslí a mléko, rychle zamíchejte a vytvořte měkké těsto.
3. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
4. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
5. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 45 min.
6. Po upečení zkontrolujte chléb špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud chléb potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min.
7. Vyjměte chléb z nádoby pomocí chňapek a nechte vychladnout.

Celozrnný sušenkový chléb 'Bake only' (45m) 

celozrnná mouka s kypřicím práškem	400 g
jedlá soda	1 lžička
sůl	1 lžička
středně velké vejce, ušlehané	2
podmáslí	320 ml

1. Do mísy prosejte mouku a sodu a dobře promíchejte. Potom přidejte sůl.
2. Přidejte rozšlehaná vejce a podmáslí, rychle zamíchejte a vytvořte měkké těsto.
3. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
4. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
5. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 45 min.
6. Po upečení zkontrolujte chléb špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud chléb potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min.
7. Vyjměte chléb z nádoby pomocí chňapek a nechte vychladnout.

Špaldový chléb bez kvasnic a mléčných produktů 'Bake only' (45m) 

špaldová mouka	400 g
jedlá soda	1 lžička
sůl	1 lžička
středně velké vejce, ušlehané	2
sojové mléko	320 ml

1. Do mísy prosejte mouku a sodu a dobře promíchejte. Potom přidejte sůl.
2. Přidejte rozšlehaná vejce a sojové mléko, rychle zamíchejte a vytvořte měkké těsto.
3. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
4. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
5. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 45 min.
6. Po upečení zkontrolujte chléb špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud chléb potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min.
7. Vyjměte chléb z nádoby pomocí chňapek a nechte vychladnout.

Kukuřičný chléb 'Bake only' (50m) 

hladká mouka	150 g
jemná kukuřičná mouka nebo polenta	150 g
kypřicí prášek	1 lžíce
sůl	1 lžička
vejce, střední	2
podmáslí	284 ml
mléko	100 ml
máslo, rozpuštěné a vychladlé	50 g

1. Do mísy přidejte mouku, kukuřičnou mouku, kypřicí prášek a sůl a dobře promíchejte.
2. V druhé míse rozšlehejte vejce s podmáslím, mlékem a máslem.
3. Tekutou směs nalijte na moučnou směs a míchejte, až vznikne hladké těsto.
4. Z vnitřní nádoby vyjměte hnětací metlu a vyložte dno i strany pečicím papírem.
5. Těsto nalijte do nádoby, dbejte, aby zůstalo v pečicím papíru.
6. Zvolte program Bake Only a na časovači nastavte 50 min.
7. Po upečení zkontrolujte chléb špejlí, zda je dostatečně propečený. Pokud chléb potřebuje dopéct, znovu zvolte program Bake Only a na časovači zadejte dalších 3-5 min.
8. Vyjměte chléb z nádoby pomocí chňapek a nechte vychladnout.

Bezlepková kuchařka pro pícku Panasonic

Domácí pícky na chléb značky Panasonic, které jsou výjimečné speciálním programem „gluten free“, určeným pro pečení bezlepkového pečiva. Tento program umožňuje připravit chutné bezlepkové pečivo ze speciálních bezlepkových směsí, které se poměrně hodně liší od běžných surovin, obsahujících lepek.

Celiakie a bezlepková dieta

Celiakie (celiakální sprue, glutenová enteropatie) je společné označení pro celosvětově se vyskytující onemocnění dětí i dospělých, které je vyvolané nesnášenlivostí lepku (glutenu). Lepek je bílkovinný komplex obsažený v obilných zrnech. Výrazným projevem tohoto onemocnění jsou zánětlivé změny sliznice tenkého střeva s průjmy, chudokrevností, váhovým úbytkem a celkovou poruchou somatického i psychického vývoje. Pokud není lepek z potravy trvale vyloučen, onemocnění postihuje další orgány a vznikají přidružené choroby a četné komplikace, z nichž některé jsou život ohrožující.

Bezlepková dieta

Kauzální léčbou celiakie dětí i dospělých je přísná celoživotní bezlepková dieta. To znamená trvalé a úplné vyloučení všech potravin, potravinových příměsí a nápojů připraveních s použitím obilných surovin tj. zrn, mouky, škrobů a ostatních výrobků z pšenice, ječmene, žita a ovsa. Jako bezpečné náhradní suroviny se používají rýže, sója, kukuřice, pohanka, proso, jáhly, amarant a brambory. V prodeji jsou hotové speciální bezlepkové mouky a směsi, které lze použít na místo běžné mouky, obsahující lepek.

Recepty pro bezlepkové pečení v domácí pícce značky Panasonic byly sestaveny z běžně dostupných bezlepkových směsí a bezlepkových surovin na českém trhu.

Recepty na bezlepkový chléb pro funkci „gluten free“

(Doporučujeme přesně odvažovat použité suroviny. V případě nepřesného vážení nemusí být konečný výsledek pečení uspokojivý).

CHLÉB PRO ZDRAVÍ

Základní receptura:

440 g	vody
13 g	čerstvého droždí
20 g	oleje
500 g	směsi Chléb pro zdraví (Poradenské centrum pro celiakii a bezlepkovou dietu)

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu, olej a rozdrobíme droždí. Nakonec vsypeme směs na Chléb pro zdraví. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

BEZLEPKOVÝ CHLÉB

Základní receptura:

500 g	vody
15 g	čerstvého droždí
6 g	oleje
500 g	směsi Mix B (Schär)

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu, olej a rozdrobíme droždí. Nakonec vsypeme směs Mix B. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 1 lžičku Originálního chlebového koření a 1 lžíci lněných semínek.

CHLÉB KOMFORT

Základní receptura:

400 g	vody
400 g	směsi Promix-UNI komfort (Novalim)
7 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme vlažnou vodu, vsypeme směs Promix-UNI komfort a sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 1 lžičku Originálního chlebového koření, ½ lžičky soli a 2 lžičky lněného semínka.

SVĚTLÝ KMÍNOVÝ CHLÉB

Základní receptura:

400 g	vody
1 lžička	octa nebo citrónové šťávy
1 lžička	oleje
400 g	moučné bezlepkové směsi Promix–CH (Novalim)
7 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme vlažnou vodu, přidáme ocet a olej a vsypeme směs Promix-CH. Nahoru nasypeme sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 1 lžičku Originálního chlebového koření.

BEZLEPKOVÝ BÍLÝ CHLÉB

Základní receptura:

400 až 450 g	vody
500 g	směsi Bezlepkový chléb bílý (Jizerské pekárny)
5 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu, vsypeme směs Bezlepkový chléb bílý a nahoru nasypeme sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 1 lžičku Originálního chlebového koření, 1 lžíci slunečnicových semínek.

BEZLEPKOVÝ CHLÉB

Základní receptura:

430 g	vody
35 g	oleje
15 g	cukru
7 g	soli
500 g	směsi na bezlepkové chlebové těsto (Bezgluten)
5 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu, přidáme olej, cukr a sůl. Vsypeme směs Bezlepkový chléb bílý a nahoru nasypeme sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 1 lžičku Originálního chlebového koření a 1 lžíci semínek Černuchy seté.

BEZLEPKOVÝ CHLÉB S MLÉKEM

Základní receptura:

300 g	vody
2 lžíce	oleje
½ lžičky	soli
360 g	Bezlepkové směsi s mlékem (Finax)
4 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme vlažnou vodu, přidáme olej a sůl. Vsypeme Bezlepkovou směs s mlékem a nakonec přisypeme sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
Část vody (max. 1/3) nahraďte kefírem a přidejte 1 lžíci nasekaných vlašských ořechů.

BEZLEPKOVÝ CHLÉB PALETA

Základní receptura:

500 g	vody
500 g	směsi na chléb (Paleta)
5 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme vlažnou vodu a vsypeme směs na chléb Paleta. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 1 lžičku kmínu, 1 lžičku slunečnicových semínek, 1 lžičku sezamových semínek a 1 lžičku nasekaných dýňových semínek.

SVĚTLÝ CHLÉB

Základní receptura:

400 g	vody
15 g	čerstvého droždí
7 g	soli
10 g	cukru
1 lžička	octa nebo citrónové šťávy
1 lžička	oleje
400 g	univerzální bezlepkové směsi Promix–UNI (Novalim)

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme vlažnou vodu, přidáme cukr a sůl a rozdrobíme čerstvé droždí. Vlijeme ocet, olej a vsypeme směs Promix-UNI. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
Polovinu doporučeného množství vody zaměňte za mléko.

BEZLEPKOVÝ CHLÉB MANTLER

Základní receptura:

400 g	vody
33 g	oleje
7 g	soli
13 g	čerstvého droždí
500 g	směsi bezlepkové sypké směsi Mantler

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu, rozdrobíme droždí a přidáme olej a sůl. Nakonec vsypeme bezlepkovou směs Mantler. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 1 lžičku Originálního chlebového koření a 1 lžíci nasekaných dýňových semínek.

BEZLEPKOVÝ ITALSKÝ SVĚTLÝ CHLÉB

Základní receptura:

300 g	vody
2 polévkové lžíce	oleje
1 lžička	soli
330 g	Bezlepkové italské směsi Finax
4 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme vlažnou vodu, přidáme olej a sůl. Nakonec vsypeme bezlepkovou směs Finax a nakonec nahoru sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 2 lžíce nahrubo nastrouhaného tvrdého sýru.

CHLÉB FORTE

Základní receptura:

300 g	vody
1 lžičku	cukru
1 lžičku	soli
1 lžíci	octa nebo citrónové šťávy
30 g	oleje
400 g	silné bezlepkové mouky Promix-forte (Novalim)
7 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme vlažnou vodu, olej a ocet. Přidáme cukr, sůl a vsypeme silnou bezlepkovou mouku Promix-forte. Nakonec sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 1 lžičku Originálního chlebového koření, 1 lžíci sezamových semínek. Po vykynutí, 1 hodinu před ukončením programu, odklopíme víko pícky, povrch těsta potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky.

CHLÉB BEZGLUTEN

Základní receptura:

450 g	vody
20 g	cukru
5 g	soli
35 g	oleje
500 g	Univerzální mouky bezlepkové - bez deproteinovaného pšeničného škrobu (Bezgluten)
4g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu a olej. Přidáme cukr, sůl a vsypeme Univerzální mouku bezlepkovou. Nakonec sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 1 lžičku Originálního chlebového koření a směsi semínek – len, seznam, slunečnice, dýně.

TMAVÝ BEZLEPKOVÝ CHLÉB

Základní receptura:

400 g	vody
1 lžíci	octa nebo citrónové šťávy
1 lžíci	oleje
10 g	cukru
7 g	soli
15 g	čerstvého droždí
400 g	univerzální bezlepkové mouky tmavé Promix-T (Novalim)

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme vlažnou vodu, rozdrobíme droždí, přidáme olej, ocet, cukr a sůl. Nakonec vsypeme univerzální bezlepkovou mouku tmavou Promix-T. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
Na místo cukru použijte stejné množství melasy.

BEZLEPKOVÝ CHLÉB TMAVÝ

Základní receptura:

400 až 450 g	vody
500 g	směsi Bezlepkový chléb tmavý (Jizerské pekárny)
5 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu, vsypeme směs Bezlepkový chléb tmavý a nahoru nasypeme sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 1 lžičku Originálního chlebového koření a 1 lžičku Iněných semínek.

TMAVÝ CHLÉB PALETA

Základní receptura:

550 g	vody
1 lžičku	octa nebo citrónové šťávy
500 g	suché směsi Tmavý chléb (Paleta)

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme vlažnou vodu a ocet a vsypeme suchou směs na Tmavý chléb Paleta. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

Vyzkoušejte:
K základní receptuře přidejte 1 lžičku Originálního chlebového koření a 1 lžíci pohanky lámanky.

BEZLEPKOVÝ CHLÉB VÍCEZRNNÝ

Základní receptura:

400 až 450 g	vody
500 g	směsi Bezlepkový chléb vícezrnný (Jizerské pekárny)
5 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu, vsypeme směs Bezlepkový chléb vícezrnný a nahoru nasypeme sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

CHLÉB SLUNEČNICOVÝ

Základní receptura:

500 g	vody
500 g	směsi Chléb slunečnicový (Paleta)

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu a vsypeme směs Chléb slunečnicový. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

BEZLEPKOVÝ CHLÉB SLUNEČNICOVÝ

Základní receptura:

400 až 450 g	vody
515 g	směsi na bezlepkový chléb slunečnicový (Jizerské pekárny)
5 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu, vsypeme směs na bezlepkový chléb slunečnicový a nahoru nasypeme sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

BEZLEPKOVÝ CHLÉB JÁHLOVÝ

Základní receptura:

400 až 450 g	vody
500 g	směsi na bezlepkový chléb jáhlový (Jizerské pekárny)
5 g	sušeného droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu, vsypeme směs na bezlepkový chléb jáhlový a nahoru nasypeme sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

BYLINKOVÝ CHLÉB

Základní receptura:

300 ml	vody
50 ml	mléka
3 lžíce	oleje
1 lžíce	octa
1 lžička	cukru
9 g	soli
350 g	Jizerky
50 g	pohankové mouky
2 lžíce	pohankových klíčků
½ lžičky	xantanové gumy
½ lžičky	Originálního chlebového koření
1 sáček	sušeného droždí
bylinky - petržel, majoránka, oregáno, nať cibulky, sekaný česnek (čerstvé i sušené) Bylinky můžeme použít čerstvé i sušené.	

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby nejprve vlijeme tekuté suroviny. Přidáme cukr a sůl. Potom nasypeme bezlepkovou mouku smíchanou s xantanovou gumou a přidáme ostatní sypké přísady, kromě bylinek. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Přibližně po 10 minutách míchání přidáme do pečící nádoby bylinky a gumovou stěrkou setřeme z boků přichycené suroviny.
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

CHLEBA KEFÍROVÝ

Základní receptura:

150 ml	kefíru
250 ml	vody
2 lžíce	oleje
9 g	soli
1 lžička	cukru
13 g	čerstvého droždí
400 g	bezlepkové směsi Mantler
1 lžička	Originálního chlebového koření

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby nejprve vlijeme tekuté suroviny. Přidáme cukr, sůl a rozdrobíme čerstvé droždí. Potom nasypeme bezlepkovou mouku a přidáme chlebové koření. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

CHLÉB EXOTIKA

Základní receptura:

350 ml	vody
2 lžíce	olivového oleje
1 lžička	cukru
¾ lžičky	soli
300 g	bezlepkové mouky Promix UNI
100 g	bezlepkové mouky Mantler
½ lžičky	xantanové gumy
½ sáčku	sušeného droždí
1 lžíce	sušeného oregána
50 g	černých oliv nakrájených na kroužky

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby nejprve vlijeme vodu a olej. Přidáme cukr a sůl. Potom nasypeme bezlepkové mouky smíchané s xantanovou gumou a nahoru sušené droždí. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Přibližně po 10 minutách míchání přidáme do pečící nádoby oregáno a kroužky oliv. Gumovou stěrkou setřeme z boků přichycené suroviny.
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

JOGURTOVÝ CHLÉB

Základní receptura:

250 g	bílého jogurtu
200 g	mléka
3 lžíce	oleje
1 lžíce	cukru
8 g	soli
13 g	čerstvého droždí
450 g	bezlepkové směsi Mantler

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby nejprve vlijeme jogurt, mléko a olej. Přidáme cukr a sůl a rozdrobíme čerstvé droždí. Potom nasypeme bezlepkovou mouku Mantler. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

JEMNÁ VEKA

Základní receptura:

200 g	vody
200 g	mléka
2 lžíce	kysané smetany
20 g	rozpuštěného másla
1 lžíce	cukru
8 g	soli
12 g	čerstvého droždí
450 g	bezlepkové směsi Mantler

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby nejprve vlijeme vodu, mléko, přidáme kysanou smetanu a rozpuštěné máslo. Přidáme cukr a sůl a rozdrobíme čerstvé droždí. Potom nasypeme bezlepkovou mouku Mantler. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny (není podmínkou).
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a chléb před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

CHLÉB 2 V 1

Základní receptura:

500 g	směsi Chléb pro zdraví
440 ml	vody
13 g	čerstvého droždí
20 g	oleje
150 g	jemného bezlepkového salámu

Doporučený postup:
Salám rozkrájíme na kostičky, které „na sucho“ opečeme. Necháme vychladnout.
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu, olej a rozdrobíme droždí. Nakonec vsypeme směs na Chléb pro zdraví. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny. Asi po 10 minutách hnětení k těstu přidáme vychládlý, opečený bezlepkový salám. Po ukončení fáze hnětení můžeme gumovou stěrkou uhladit povrch těsta. Program trvá 2 hodiny, po zvukovém signálu chléb 2 v 1 vyklopíme a necháme vychladnout na drátěné podložce.

Vyzkoušejte:
Na místo oleje, přidejte do těsta sádlo.

ŠKVARKOVÝ CHLÉB

Základní receptura:

500 g	směsi Chléb pro zdraví
440 ml	vody
13 g	čerstvého droždí
150 g	škvarků

Doporučený postup:
Škvarky rozkrájíme na kostičky, které „na sucho“ opečeme. Necháme vychladnout.
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby vlijeme studenou vodu, olej a rozdrobíme droždí. Nakonec vsypeme směs na Chléb pro zdraví. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“ a nastavíme barvu kůrky „DARK“. Stiskneme tlačítko „Start“. Doporučujeme po chvíli setřít gumovou stěrkou z boků nádoby přichycené suroviny. Asi po 10 minutách hnětení k těstu přidáme vychládlé, opečené škvarky. Po ukončení fáze hnětení můžeme gumovou stěrkou uhladit povrch těsta. Program trvá 2 hodiny, po zvukovém signálu škvarkový chléb vyklopíme a necháme vychladnout na drátěné podložce.

Recepty na sladké bezlepkové pečení pro funkci „gluten free“

MAZANEC

Základní receptura:

300 ml	mléka
2 lžíce	oleje,
50 g	rozpuštěného másla,
	šťáva z 1/2 citrónu
1	vejce
85 g	cukru
3 g	soli
13 g	čerstvého droždí
350 g	bezlepkové mouky Mantler
70 g	rozinek nebo kandovaného ovoce (nakrájeného na kousky)
50 g	nasekaných ořechů
	citrónová kůra z 1 citronu

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby nejprve vlijeme mléko, olej, rozpuštěné máslo, citrónovou šťávu a vejce. Přidáme cukr, sůl a rozdrobíme čerstvé droždí. Potom nasypeme bezlepkovou mouku Mantler smíchanou s citrónovou kůrou. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“. Stiskneme tlačítko „Start“. Přibližně po 10 minutách míchání přidáme do pečící nádoby kandované ovoce a ořechy. Gumovou stěrkou setřeme z boků přichycené suroviny.
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a mazanec před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

PERNÍK

Základní receptura:

360 ml	vody
2 lžíce	oleje
500 g	bezlepkové směsi na Perníkový moučník (Paleta)
1 lžička	perníkového koření
1 balíček	kandovaného ovoce
30 g	nasekaných vlašských ořechů

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Do pečící nádoby nejprve vlijeme vodu a olej. Přidáme bezlepkovou směs na Perníkový moučník smíchanou s perníkovým kořením. Pečící nádobu vložíme zpět a zvolíme funkci „gluten free“. Stiskneme tlačítko „Start“. Přibližně po 10 minutách míchání přidáme do pečící nádoby kandované ovoce a ořechy. Gumovou stěrkou setřeme z boků přichycené suroviny.
Po ukončení pečení se ozve zvukový signál, po kterém vyjmeme pečící nádobu z pícky a perník před rozkrájením necháme na drátěné podložce vychladnout.

PODZIMNÍ MOZAIKA

Základní receptura:

4	vejce
250 g	cukru
10 lžic	vlažné vody
9 lžic	oleje (ne olivového)
140 g	kandovaného ovoce
110 g	bezlepkové mouky Mantler
50 g	rýžové mouky
1 lžička	kypřícího prášku do pečiva

Doporučený postup:
Žloutky s cukrem dobře umíchat elektrickým šlehačem. Bílky vyšleháme zvlášť. Do umíchaných žloutků s cukrem přidáme vlažnou vodu a olej a znovu umícháme. Přidáme bezlepkovou mouku, rýžovou mouku, kypřící prášek do pečiva a nadrobno nakrájené kandované ovoce. Nakonec lehce vmícháme ušlehaný sníh z bílků. z pečící nádoby odstraníme lopatku. Nádobu vyložíme pečícím papírem, nebo dobře vymažeme tukem a vysypeme bezlepkovou moukou. Nalijeme těsto a nastavíme program pečení (Backen). Manuálně nastavíme časovačem (Zeitvorwahl) dobu pečení na 60 minut a stiskneme tlačítko Start.

Vyzkoušejte:
Na místo kandovaného ovoce použijte kousky čokolády.

ŠLEHANÝ ROZINKOVÝ KOLÁČ

Základní receptura:

4	vejce
200 g	cukru
70 g	rozinek namočených v rumu
10 lžic	vlažné vody
9 lžic	oleje
250 g	bezlepkové mouky Promix UNI
2 lžičky	kypřícího prášku do pečiva
1 lžíci	oleje na vytření pečící nádoby

Doporučený postup:
Žloutky s cukrem dobře umíchat elektrickým šlehačem. Bílky vyšleháme zvlášť. Do umíchaných žloutků s cukrem přidáme vlažnou vodu a olej a znovu umícháme. Přidáme bezlepkovou mouku, kypřící prášek do pečiva a rozinky namočené v rumu. Nakonec lehce vmícháme ušlehaný sníh z bílků. z pečící nádoby odstraníme lopatku. Nádobu vymažeme tukem a vysypeme bezlepkovou moukou. Nalijeme těsto a nastavíme program pečení (Backen). Manuálně nastavíme časovačem (Zeitvorwahl) dobu pečení na 60 minut a stiskneme tlačítko Start.

Recepty na přípravu těst

TĚSTO NA HOUSKY

Základní receptura:

400 g	bezlepkové mouky Promix – forte
300 ml	vlažné vody
½ kostky	čerstvého droždí
1 lžičku	cukru
1 lžičku	citrónové šťávy
5 lžic	oleje
9 g	soli
1 lžíci	semínek

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Nejprve vlijeme vlažnou vodu, přidáme cukr a droždí. Až droždí vzkypí, postupně do nádoby vlijeme olej, citrónovou šťávu a nasypeme sůl a bezlepkovou mouku. Nakonec přidáme semínka. Nastavíme program „pizza“ a stiskneme Start. Po vymícháme okamžitě těsto vyklopte a tvořte houstičky. Nechejte je na teple vykynout a pečte v předehřáté troubě na 180 °C asi 20 minut.

TĚSTO NA PIZZU

Základní receptura:

250 ml	mléka nebo vody
2	žloutky
100 ml	oleje
300 g	bezlepkové směsi Mantler
1 lžička	soli
1 lžička	cukru
½ kostky	čerstvého droždí

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Nejprve vlijeme vlažnou vodu, přidáme cukr a droždí. Až droždí vzkypí, postupně do nádoby vlijeme olej, přidáme žloutky, nasypeme sůl a bezlepkovou mouku. Nastavíme program „pizza“ a stiskneme Start. Po vymícháme okamžitě těsto vyklopíme a rozložíme na pečící papír do tvaru placky. Mokrou rukou jej uhladíme na výšku maximálně jednoho centimetru. Potřeme kečupem s troškou oleje a okořeníme organem nebo kořením na pizzu. Obložíme dle chuti. Pečme v předehřáté troubě na 180 °C asi 20 minut.

TĚSTO NA KNEDLÍKY

Základní receptura:

125 ml	vody
125 ml	mléka
1 1/2 lžičky	cukru
1	vejce
½ lžičky	soli
½ kostky	čerstvého droždí
200 g	bezlepkové mouky Mantler
200 m	bezlepkové mouky Jizerka

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky. Nejprve vlijeme vlažné tekutiny, přidáme cukr a droždí. Až droždí vzkypí, postupně do nádoby přidáme vejce, nasypeme sůl a bezlepkovou mouku. Nastavíme program „pizza“ a stiskneme Start. Po vymícháme okamžitě těsto vyklopíme na bezlepkovou moukou pomoučený vál a utvoříme dvě šišky. Do většího hrnce nalijeme vodu, postavíme do něj napařovací talíř a vyložíme plachetkou. Šišky položíme na plachetku, přikryjeme pokličkou a postavíme na velmi mírně rozehřátou plotnu. Knedle necháme asi 15 až 20 minut kynout. Potom teplotu zvýšíme, aby voda vařila. Knedlíky vaříme v páře asi 17 minut. Špejlí vyzkoušíme, zda jsou hotové.

Recept na přípravu sekané

SEKANÁ Z PÍCKY NA CHLEBA

Základní receptura:

1 kg	sekané (doporučujeme bezlepkovou sekanou Globus)

Doporučený postup:
Pečící nádobu vyjmeme z pícky a odstraníme hnětací hák. Sekanou vyklopíme z vaničky do pečící nádoby. Povrch uhladíme a nádobu vložíme zpět. Nastavíme program pečení „bake only“, na dobu 80 minut. Stiskneme tlačítko Start.

Vyzkoušejte:
Do sekané zamíchejte na kostičky nakrájenou anglickou slaninu nebo uzené maso. Zajímavá je také kombinace sekané a na kostičky nakrájené cukety.
Recepty sestavila ing. Iva Svobodová-Bušinová, předsedkyně správní rady Poradenského centra pro celiakii a bezlepkovou dietu.

Další informace o celiakii, bezlepkové dietě, bezlepkové recepty, internetový obchod s bezlepkovým sortimentem a pomocníky pro kuchyni atd. najdete na webových stránkách občanského sdružení Poradenské centrum pro celiakii a bezlepkovou dietu info@bezlepkovadieta.cz nebo volejte mobilní číslo poradny +420 605 878 337.

Péče a čištění

Než budete pekárnu čistit, odpojte ji ze zásuvky a nechte vychladnout.

■ Aby se pekárna nepoškodila...
- Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem prášku!
  (čisticí prášky, podušky apod.)
- Žádnou část nemyjte v myčce nádobí!
- Nepoužívejte benzín, ředidla nebo alkohol!
- Po opláchnutí omyvatelných částí vše osušte utěrkou. Součásti pekárny udržujte stále čisté a suché.



Víčko dávkovače
(jen u SD-257)

Vyjměte a omyjte vodou



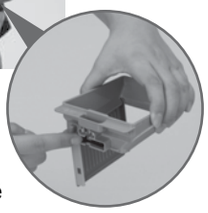
- Víčko zvedněte do úhlu asi 75 stupňů. Upravte úhel spojovacích výstupků a tahem k sobě víčko uvolněte, případně ve stejném úhlu opatrně zatlačte zpět při nasazování. (Nejdříve nechte pekárnu vychladnout, protože po pečení je uvnitř hodně horká.)
- Dávejte pozor, abyste nepoškodili těsnění. (Poškozeným těsněním uniká pára, dochází ke kondenzaci a může se deformovat víko.)

Dávkovač přísad
(jen u SD-257)

Vyjměte a omyjte vodou







- Omyjte jej po každém použití, aby v něm nezůstaly žádné zbytky.

Pečicí nádoba a hnětací hák

Odstraňte zbytky těsta a umyjte hák a nádobu vodou.



- Nedaří-li se vyjmout hnětací hák, namočte nádobu asi na 5-10 minut do horké vody. Nádobu neponořujte celou.





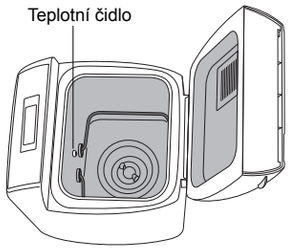
Tělo pekárny, víko a ventilační otvory

Otřete vlhkou útěrkou



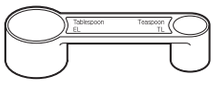


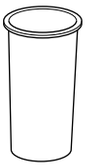
- Pracujte opatrně, abyste nepoškodili teplotní čidlo.



Dávkovací lžička a kelímek

Umývejte vodou.





- Tyto předměty nejsou upraveny pro mytí v myčce.

• Barva vnitřních částí pekárny se po nějaké době používání může změnit.

Ochrana nepřilnavé povrchové úpravy

Pečicí nádoba a hnětací hák jsou opatřeny nepřilnavou povrchovou úpravou, aby se na ně nelepilo těsto a upečený chléb se snáze vyklápěl.

Dodržujte následující pokyny, abyste tuto úpravu neporušili.



- Při vyklápění chleba z nádoby nepoužívejte ostré předměty, jako např. nůž, vidličku apod. (Pokud se nedaří hotový chléb snadno vyklopit, nechte jej v nádobě asi 5-10 minut chladnout. Po tuto dobu jej nenechávejte bez dozoru, aby se někdo nepopálil.) Potom s pomocí kuchyňských rukavic nádobou zatřeste. (Držadlo přitom držte tak, aby nebránilo vyklopení chleba.)



- Než budete bochník krájet, přesvědčte se, že v něm nezůstal hnětací hák. Jestliže hák zůstal uvězněný v bochníku, počkejte, až chléb vychladne, a potom hák vyjměte. (Nepoužívejte při tom ostré předměty, jako je nůž nebo vidlička.) Buďte opatrní, ať se nespálíte, protože hák může být ještě horký.



- Při čištění nádoby a hnětacího háku můžete použít měkkou houbičku. Nepoužívejte čisticí prášky a jiné abrazivní prostředky.

- Tvrdé, křehké nebo velké přísady, jako je třeba mouka s celými zrnky, cukr, ořechy nebo semena, mohou poškodit nepřilnavý povrch nádoby nebo hnětacího háku. Kusové přísady nakrájejte na menší kousky. Dodržujte množství uvedená v receptech.

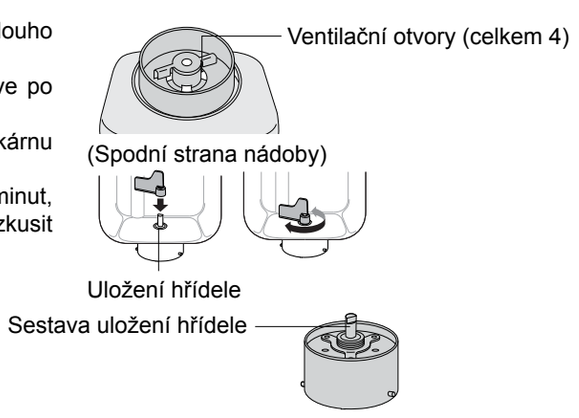
Řešení problémů

Než ponesete pekárnu do opravny v případě nastalého problému, projděte si následující část:

Problém	Příčina → Řešení
Chléb nekyne Horní část bochníku není úhledná	● Kvalita lepku v mouce je nízká nebo jste použili nevhodnou mouku. (Kvalita lepku kolísá v závislosti na teplotě, vlhkosti, způsobu skladování mouky, ale také na sezóně sklizně obilí.) → Vyzkoušejte jiný druh mouky, jinou značku nebo výrobní šarži. ● Těsto je příliš tuhé, pravděpodobně jste dali málo vody. → Mouka s větším obsahem bílkovin absorbuje více vody než jiné druhy, proto zkuste přidat o 10-20 ml vody více. ● Použili jste nesprávný druh droždí. → Použijte sušené droždí v sáčku, které je označené jako ‚instantní'. Tento druh se nemusí nechat kvasit předem. ● Použili jste málo droždí, nebo bylo příliš staré. → K určení správného množství použijte přibalenou odměrku. Zkontrolujte datum použitelnosti droždí. (Uchovávejte ho v lednici.) ● Droždí přišlo do kontaktu s vodou ještě před hnětením těsta. → Zkontrolujte, jestli dáváte suroviny do nádoby ve správném pořadí podle receptu, voda a ostatní tekutiny přijdou až naposled. (str. 10) ● Možná jste dali moc soli nebo málo cukru. → Ověřte si dávky v receptu a používejte dodané odměrky. → Zkontrolujte, jestli nejsou sůl nebo cukr obsaženy v jiných surovinách.
Chleba je samá díra	● Použili jste moc droždí. → Ověřte si dávku v receptu a používejte dodané odměrky. ● Použili jste moc vody. → Některé druhy mouky absorbují víc vody než jiné, zkuste dát o 10-20 ml vody méně.
Chleba po vykynutí zase klesne	● Použitá mouka není moc kvalitní. → Zkuste použít jinou značku. ● Použili jste moc vody. → Zkuste dát o 10-20 ml vody méně.

Řešení problémů

Než ponesete pekárnu do opravny v případě nastalého problému, projděte si následující část:

Problém	Příčina → Řešení
Chleba vykynul příliš	● Použili jste moc droždí nebo vody. → Ověřte si dávky v receptu a k určení množství droždí nebo vody používejte dodané odměrky. → Zkontrolujte, jestli ostatní suroviny neobsahují moc vody. ● Použili jste málo mouky. → Mouku pozorně zvažte.
Proč je chleba bledý a lepí se?	● Použili jste málo droždí, nebo bylo příliš staré. → K určení správného množství použijte přibalenou odměrku. Zkontrolujte datum použitelnosti droždí. (Uchovávejte ho v lednici.) ● Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení vypnuli. → Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Vyberte nepodařený bochník z nádoby a začněte znovu s novými surovinami.
Na spodní straně a na bocích chleba zůstávají zbytky mouky.	● Použili jste více mouky nebo málo vody. → Ověřte si množství v receptu a navažte správné množství mouky nebo odměřte správné množství vody.
Těsto není dostatečně promíseno	● Zapomněli jste do nádoby vložit hnětací hák. → Než dáte do nádoby suroviny, zkontrolujte, jestli je hnětací hák na svém místě. ● Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení vypnuli. → Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Můžete zkusit spustit program znovu, ale pokud už před výpadkem elektřiny probíhalo hnětení, bude kvalita chleba pravděpodobně horší.
Chléb se lepí a špatně krájí	● Nastavili jste volbu „DOUGH“ (těsto). → V programu „DOUGH“ není fáze pečení. ● Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení vypnuli. → Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Pokud těsto řádně vykynulo, můžete chleba upéct v troubě. ● Jestliže jste dali do nádoby málo vody, mohlo pekárnu zastavit zařízení chránící motor před přetížením. To se může stát, když je motor přetížený hnětením příliš tuhého těsta. → Poraďte se s prodejcem nebo servisním technikem. Příště dávejte větší pozor na správné dávkování surovin podle receptu. ● Možná jste zapomněli do nádoby nasadit hnětací hák. → Hnětací hák nasaďte do nádoby jako první (str. 10). ● Hřídel hnětacího háku se nemůže volně otáčet. → Jestliže hřídelí hnětacího háku nelze otáčet, bude třeba vyměnit její uložení (poraďte se u prodejce nebo v opravně výrobků Panasonic).
Těsto uniká dnem pečicí nádoby	● Po dopečení jste chleba nechali příliš dlouho v nádobě. → Upečený bochník vyklopte co nejdříve po skončení programu. ● Možná byl vypnutý proud nebo jste pekárnu v průběhu pečení vypnuli. → Je-li pekárna vypnuta na více než 10 minut, program už dál nepokračuje. Můžete zkusit dopéct chleba v troubě. 
Bochník je po stranách propadlý a na spodní straně je vlhký.	● Malé množství těsta může unikat ventilačními otvory, pokud neomezí pohyb hřídele. To neznamená poruchu, je však třeba čas od času zkontrolovat, jestli se hřídel hnětacího háku volně točí. → Jestliže hřídelí hnětacího háku nelze otáčet, bude nutné vyměnit její uložení (poraďte se u prodejce nebo v opravně výrobků Panasonic).

Problém	Příčina → Řešení
Hnětací hák rachotí	● To se stává, když je hák na hřídeli příliš volný. (Nejedná se o poruchu.)
Během pečení je cítit zápach spáleniny Z otvorů pro únik páry stoupá dým	● Část surovin se dostala na topné těleso. → Někdy se stane, že při mísení z nádoby vypadne rozinka, trochu mouky apod. Až se chleba dopeče a pekárna vychladne, opatrně odstraňte zbytky surovin z topného tělesa. → Je vhodnější vkládat suroviny do nádoby mimo pekárnu.
Hnětací hák zůstane po vyklopení chleba přilepený v bochníku	● Těsto mohlo být moc tuhé. → Nechte chleba vychladnout a hák opatrně vyjměte. Mouka s větším obsahem bílkovin absorbuje více vody než jiné druhy, proto zkuste přidat 10-20 ml vody více. ● Pod hákem se vytvořila kůrka. → Hnětací hák a hřídel po každém použití omyjte.
Kůrka tvoří varhánky a po vychladnutí je měkká	● Zbytky páry uvnitř chleba pronikají kůrkou, a tím kůrka měkne. → Aby se objem páry snížil, zkuste ubrat asi 10-20 ml vody nebo polovinu množství cukru.
Jak lze uchovat křupavou kůrku?	● Chcete-li dosáhnout křehčí kůrky, použijte volbu „french“ nebo tmavší barvu kůrky „DARK“, případně chleba dopečte v normální troubě při 200 °C (stupeň 6 u plynové trouby) ještě asi 5-10 minut.
Chléb se lepí a špatně krájí	● Mohl být ještě hodně horký, když jste jej krájeli. → Nechte chleba vychladnout na drátěné mřížce a teprve pak jej rozkrojte, aby z něho unikla zbývající pára.
Na displeji se zobrazuje TEMP (teplota)	● Pekárna je příliš horká (nad 40 °C). Stává se to při opakovaném použití. → Než pekárnu použijete znovu, nechte ji vychladnout (pod 40 °C) a hlášení TEMP samo zmizí.
Na displeji se zobrazuje POWER ALERT (výstraha napájení)	● Vyskytl se nějaký problém s dodávkou elektřiny trvající zhruba 10 minut (nedopatřením jste vytáhli zástrčku, vypadl jistič), případně se mohla vyskytnout jiná porucha v síti. → Program pekárny to nenaruší, jde-li jen o krátkodobou záležitost. Pokud se obnoví dodávka elektřiny do 10 minut, bude pekárna pokračovat v probíhajícím programu. Kvalita výsledného produktu tím ale může utrpět.
Na displeji se objevilo 0:00	● Na určitou dobu se přerušila dodávka elektrické energie (záleží na okolnostech - mohlo se jednat o výpadek, vytažení zástrčky, přerušené pojistky nebo vypnutí jističe). → Vyberte těsto z nádoby a začněte znovu s novými surovinami.
Při pečení briošků nejsou správně promíchány dodatečné přísady	● Do některých chlebových směsí se dodatečné suroviny obtížněji zamíchávají nebo mají tendenci vylétávat z nádoby. → Snižte objem přísad na jednu polovinu.
Na spodní straně briošku je usazený olej. Kůrka je mastná. Ve struktuře chleba jsou velké otvory	● Vložili jste máslo do 5 minut po pípnutí? → Když už na displeji zbývá velmi krátká doba do konce pečení, máslo již nepřidávejte. (str.15) Chuť másla nebude tak výrazná, ale výsledek jinak nebude špatný.
Briošky nejsou moc dobré, když použiji chlebovou směs	● Zkuste následující triky. → V programu ‚brioche‘ se těsto upeče lépe, když trochu snížíte množství droždí (pokud není součástí připravené směsi). → Použijte recept pro chlebovou směs, ale použijte jí asi 350-500 g. → Do nádoby vložte jako první droždí (dáváte-li je zvlášť), potom chlebovou směs, máslo a nakonec vodu. Přidáváte-li další přísady, dejte je do nádoby později. (str.15) → Postup dokončení se v receptech u různých druhů chlebových směsí liší.

Technické údaje

Napájení	230 V ~ 50 Hz
Příkon	550 W
Kapacita	(Mouka) max. 600 g min. 300 g
	(Sušené droždí) max. 7,5 g min. 2,25 g
Kapacita dávkovače přísad	max. 150 g rozinek
Časovač	Digitální časovač (až 13 hodin)
Rozměry (V × Š × H)	přibližně 37,0 × 28,0 × 33,0 cm
Hmotnost	SD-257 přibližně 6,8 kg, SD-256 přibližně 6,4 kg
Příslušenství	Dávkovací lžička a odměrka

Více informací získáte na adrese:

Panasonic Czech Republic, s.r.o.:
Thámova 289/13
186 00 Praha 8
telefon: + 420 236 032 511
zákaznická linka: + 420 236 032 911
centrální fax: + 420 236 032 411
e-mail: panasonic.praha@eu.panasonic.com
aktuální info na www.panasonic.cz