



Съдържание



➔ Въведение

➔ Използване на хлебопекарна машина Home Bread за франзели

➔ Начини и тънкости

➔ Клуб Рaneo

➔ Проблеми и решения



Рецепти





Въведение



Обърнете внимание на тази предварителни страници, те съдържат важна информация за успешното осъществяване на вашите рецепти.

Брашно : Пшеничното брашно се разделя на различни типове в зависимост от количеството трици и нивото на пепел (минерални частици, които остават след нагряване във фурна на 900 °C).

Бяло брашно за сладкарски изделия (Т45)

Брашно за хляб: специално брашно за хляб, брашно за бял хляб, бяло брашно, пшенично брашно (Т55)

– Сиво брашно (Т80)

– Пълнозърнесто брашно (Т110, Т150)

(Забележка : ръжените брашна се класифицират на : Т70, Т130 и Т170)

В обозначаването на типа брашно, цифрата съответства на брашно, по-богато или по-бедно на трици, фибри, витамини, минерали и олигоеlementи.

При използването на по-голямо количество брашно, богато на трици, резултата ще бъде по-малко бухнал хляб. Необходимото количество вода също зависи от типа на брашното, което използваме, внимание, полученото тесто трябва да бъде гъвкаво и еластично, без да залепва.

Брашното може да се раздели на още два типа: брашна за хляб (богати на глютен : пшенично брашно, брашно от твърда пшеница и камут) и брашна, от които не може да се направи хляб (ръж, царевица ,елда, кестен...) и те трябва да бъдат използвани в допълнение с брашно за хляб (10 до 50%).

Хлебна мая (saccharomyces cerevisiae) : това е жив продукт от основно значение за направата на хляб. Тя съществува под различни форми : прясна на кубчета, активна суха за рехидратиране, суха или течна. Продава се в големите супермаркети (сектор хляб и хлебни изделия или свежи продукти), но можете да я купите и от вашата хлебарница. Ако използвате прясна мая, не забравяйте да я натрошите за да може да се разпредели равномерно.

Равностойност количество / тегло между суха мая, прясна мая и течна мая :

Суха мая (в ч.л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Суха мая (в гр.)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Прясна мая (в гр.)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Течна мая (в мл.)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ако използвате прясна мая, умножете по три теглото на количеството обозначено за суха мая.



Въведение



Квас : можете да използвате на мястото на мая. Това е дехидратиран натурален фермент, който можете да намерите в био магазините (2 супени лъжици за 500 гр. брашно).

Химична мая : тя служи единствено при приготвяне на кексове и торти и никога не се използва при направата на хляб

Течности : трябва да се приготви течност на стайна температура или леко охладена (не повече от 38°C), за да се осигури добра реакция на маята

Сол : от основно значение за производството на хляб, трябва да бъде дозирана прецизно. Използвайте винаги финна сол, по възможност нерафинирана.

Внимание, солта и маята не трябва да влизат в контакт преди машината да е завършила омесването.

Захар : участва също в процеса на ферментиране, подхранва маята и помага за получаване на хрупкава златиста коричка. Тя, както и солта, трябва да бъде дозирана с точност и да не се смесва с маята.

Други съставки :

Мазнина : прави хляба по-мек и вкусен. Може да използвате най-различни видове мазнина. Ако използвате масло, нарежете го на малки парченца за да може равномерно да се разпредели.

Мляко и млечни продукти : те променят вкуса и консистенцията на хляба, имат емулгиращо действие, което дава хубав вид на средата (вътрешността) на хляба. Можете да използвате пресни продукти или да добавите мляко на прах.

Яйца : те обогатяват тестото, подобряват цвета и благоприятстват развитието на средата на хляба.

Ароматизатори и добавки : най-различни съставки могат да бъдат добавени към хляба, като се поставят в металната купа след звуковия сигнал на хлебопекарната, с цел да не бъдат стрити по време на месенето (с изключение на прахообразните съставки).

Всички етапи по приготвянето на хляб – от втасването – до изпичането – са подsigурени от вашата хлебопекарна машина.

Трябва единствено да оставите хляба да отпочине за около 1 час преди да го консумирате.

Използвани съкращения за готварски мерки :

ч.л. : чаена лъжичка ; с.л. : супена лъжица ; гр : грам ; мл : милилитър; щ. : щипка.





Приготовление и тънкости



Тънкостите на хлебаря

За да придадете вкус на вашите франзели или да внесете лична нотка в рецептата: прибавяйте съставки по избор по време на месенето, звуков сигнал ще ви покаже кога да ги добавите: сусамови семки, семена или още сирене, орехи, лешници, маслини или парченца сланина. Нарежете ги на ситно преди да ги добавите. В следващите страници ще намерите 17 рецепти, които ви предлагат различни варианти от класическата франзела.

За средиземноморски вкус : добавете малко зехтин в тестото (1 ч.л по ваш вкус), а също намажете вашите франзели, преди да ги изпечете!

За да украсите франзелите и да получите впечатляващ резултат: пригответе франзелите по класическия начин, овлажнете ги и ги овъргалайте в различни семена: мак, лен, слънчоглед, сусам.

Да направите „ житен клас” , като вашия хлебар е много просто! Използвайте ножица за да нарежете франзелата през 2–3 см, правете дълбоки отвори. Изтеглете последователно върховете на дясно и на ляво по дължината на франзелата за да направите житен клас. Виж илюстрации страница 10.

За да декорирате сладки багети : с ножицата можете да направите малки отвори в горната част на франзелата – гарантин ефект за вашите млечни хлябове или козунаци!

Гледайте видео филм за приготвянето на франзелите на HYPERLINK "<http://www.moulinex.com>"
www.moulinex.com





Приготовление и тънкости



1





Приготовление и тънкости



1





Използване



Използване на хлебопекарната Home Bread Baguette

Home Bread Baguette ви позволява да пригответе оригинални хлябове и хрупкави, златисти франзели.

Аксесоари :

- Купа с две бъркалки, позволяващи приготвянето на различни видове хляб до 1,5 кг
- Чаша-дозатор и лъжица, улесняващи добавянето на продукти, метална закачалка подпомагаща изваждането на хляба и бъркалките.
- Тавичка за печене, съставена от две незалепващи плочи за изпичане на 4 франзели, придружена от хлебарски инструменти – стъргалка и четка

Действие:

Вземете купата на вашата хлебопекарна и следвайте стриктно последователността за прибавяне на продуктите, от това зависи успеваемостта на вашия хляб. Внимателно измерете всеки продукт и спазвайте описаните количества. Сложете купата в машината и изберете програма. Изберете теглото на вашия хляб (750, 1000 или 1500 гр) степента на препичане (ниско, средно, високо).

Включете програмата, на екрана се появява времето за приготвяне. Звуковият сигнал се включва, когато хлябът е изпечен и готов за изваждане. Извадете бъркалките с помощта на металната закачалка

Функции :

Отложен старт : предварително програмирайте машината за да имате готов хляб в удобно за вас време.

Поддържане на топлина : функция, която се включва автоматично.

Програми : разнообразие от програми, които ви позволяват да пригответе франзели, солени и сладки хлябове, сладкиши и конфитюри. Отдайте се на въображението и се наслаждавайте.





Ранео



Добре дошли в Клуб Ранео, клубът на влюбените в хляба!



Навсякъде по света майсторите-хлебари PANEО помагат на хлебарите аматьори, начинаещи или напреднали, като дори те самите обожават да приготвят хлябове, козунаци и специалитети.

Цялото познание на хлебарите PANEО се намира в тази хлебопекарна, която ви позволява да пригответе изключително лесно най-разнообразни рецепти: истински мини фразели, традиционни хлябове, които ще изненадат вашите приятели, най-вкусните козунаци...

За да ви помогнат те създадох Клуб Ранео и неговата интернет страница www.club-paneo.com. истинска среща на начинаещите хлебари от цял свят.

Там ще намерите снимки, тънкости, демонстрации и повече от 50 толкова вкусни и лесни за приготвление рецепти.

Из между всички тайни, които хлебарите PANEО ще ви разкрият , една е всъщност основната: да знаем да избираме своята мая! Дали тя ще е прясна или дехидратирана, нейния избор и действие ще определят успеха на вашите рецепти.

Хлебарите Ранео избраха за вас най-добрите марки мая във всяка страна: Saf-Moment в Русия, Yuva в Турция, Lievital в Италия, l'hirondelle и Francine във Франция ... открийте останалите на www.club-paneo.com.

Ние сме сигурни, че с всички тези съвети, вие ще се превърнете бързо в един истински хлебар PANEО !



Рецепти



Франзели и малки хлебчета

Традиционни хлябове

Оригинални хлябове

Големите класици

**Специални хлябове :
диетични и здравословни**

**Сладки :
хлябове, козунаци,
сладкиши и конфитури**

**Какво още :
чабата, фугас, прясна паста...**



Франзели и малки хлебчета



Френска франзела

Селска франзела

Франзела със сусам

Франзела с маслини и розмарин

Зърнена франзела

Франзела със сланина

Хлебчета със стафиди

Виенска франзела с кафява захар

Франзела с мед и мюсли

Козуначена франзела със
слънчогледови семки

Хлебчета с шоколадови стърготини
и ябълки

Франзела с парченца сланина,
пармезан и кориандър



Франзели и малки хлебчета



Френска франзела

Става въпрос за превъзходна мини версия на класическата франзела, така обожавана по цял свят!

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, сол, специалното брашно за хляб и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната. Изберете програма 1 и по ваше желание – степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп“. На вторият звуков сигнал, отворете хлебопекарната и извадете тестото. Разделете тестото на 4 равни части и оформете франзелите. Прободете тестото по дължина, след това с помощта на четката намажете оформените франзели с вода. Отново натиснете бутона „старт-стоп“. В края на програмата, спрете хлебопекарната и извадете тавичката с франзелите. Оставете франзелите да се охладят. Преди да ги режете, се уверете че франзелите са напълно изстинали.

За 4 франзели, всяка по 100 гр.

Време > 2ч 03мин

Вода > 170мл

Сол > 1ч.л.

Специално брашно за хляб > 280гр

Суха мая за хляб > 1ч.л.



Селска франзела

Ръженото брашно придава вкус от миналото на тази традиционна франзела.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, захар и сол. Прибавете двата вида брашно и маята. Сложете купата в хлебопекарната. Изберете програма 1 и по ваше желание – степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп“. На вторият звуков сигнал, отворете хлебопекарната и извадете тестото. Разделете тестото на 4 равни части и оформете франзелите, преди да ги оваляте в брашно. Поставете ги в тавичката за печене и ги прободете по дължина. Натиснете бутона „старт-стоп“.



Открийте рецепти и тънкости от майсторите-хлебари PANEО

За 4 франзели, всяка по 100 гр.

Време > 2ч 03мин

Вода > 190мл

Сол > ¾ч.л.

Специално брашно за хляб > 210 гр

Ръжено брашно (тип 170) > 40 гр

Суха мая за хляб > ¾ч.л.

Захар > 1ч.л.



Франзели и малки хлебчета



Франзела със сусам

Малко сусамови семки са достатъчни да ароматизират екзотично вашата франзела!

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, захар и сол.
Прибавете брашното и маята.
Сложете купата в хлебопекарната.
Изберете програма 1 и по ваше желание – степента на препичане.
Натиснете бутона „старт-стоп”.
На първият звуков сигнал, добавете част от сусамовите семки към тестото.
На вторият звуков сигнал отворете хлебопекарната и извадете тестото.
Разделете тестото на 4 равни части и оформете франзели.
Навлажнете ги и ги оваляйте в сусамовите семки.
Поставете ги в тавичката за печене и ги прободете по дължина. Натиснете отново бутона „старт-стоп”.

За 4 франзели, всяка по 100 гр.
Време > 2ч 03мин

Вода > 175мл
Сол > 1чл.
Специално брашно за хляб > 250гр
Суша мая за хляб > ¾чл.
Сусамови семки > 50гр

Франзела с маслини и розмарин

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, зехтин, захар, сол, брашно, мая и розмарин.
Сложете купата в хлебопекарната.
Изберете програма 1 и по ваше желание – степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп”.
При първият звуков сигнал (след около 20 минути) добавете маслините.
На вторият звуков сигнал, отворете хлебопекарната и извадете тестото.
Разделете тестото на 4 равни части и оформете франзели.
Поставете ги в тавичката за печене и ги прободете по дължина.
Натиснете отново бутона „старт-стоп”.

За 4 франзели, всяка по 100 гр.
Време > 2ч 03мин

Вода > 170мл
Зехтин > 1 ½с.л.
Сол > ¾чл.
Захар > 1чл.
Специално брашно за хляб > 270гр
Суша мая за хляб > 1чл.
Маслини > 45 гр
Розмарин > 1чл.





Франзели и малки хлебчета



Зърнени франзели

Апетитен микс от зърнени култури.

Ще оцените хрупкавата франзела самостоятелно или намазана с масло и конфитюр!

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, захар и сол.

След това довете трите типа брашно и маята.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 1 и по ваше желание – степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

На вторият звуков сигнал, отворете хлебопекарната и извадете тестото. Разделете тестото на 4 равни части и оформете франзели.

Навлажнете франзелите преди да ги овалате в микса от семена.

Поставете ги в тавичката за печене и ги прободете по дължина.

Натиснете отново бутона „старт-стоп”.

За 4 франзели, всяка по 100 гр.

Време > 2ч 03мин

Вода > 200мл

Сол > ¾ч.л.

Захар > 1ч.л.

Специално брашно за хляб > 165гр

Ръжено брашно (тип 170) > 40гр

Пълнозърнесто брашно > 40гр

Суша мая за хляб > ¾ч.л.

Ленено семе > ½с.л.

Сусамено семе > ½с.л.

Маково семе > ½с.л.

Слънчогледови семки > ½с.л.

Просо > ½с.л.



Открийте рецепти и тънкости
от майсторите-хлебари PANEО

Франзела със сланина

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, зехтин, захар, сол, брашна и мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 1 и по ваше желание – степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

При първият звуков (след около 20 минути) сигнал добавете сланината.

При вторият звуков сигнал отворете хлебопекарната и извадете тестото.

Разделете тестото на 4 равни части и оформете франзели.

Поставете ги в тавичката за печене и ги прободете по дължина.

Натиснете отново бутона „старт-стоп”.

За 4 франзели, всяка по 100 гр.

Време > 2ч 03мин

Вода > 190мл

Зехтин > 1с.л.

Захар > 1ч.л.

Сол > ¾ч.л.

Специално брашно за хляб > 200 гр

Брашно от кестени > 50гр

Суша мая за хляб > ¾ч.л.

Сланина > 70гр



Открийте рецепти и тънкости
от майсторите-хлебари PANEО





Франзели и малки хлебчета



Хлебчета със стафиди

Това хлебче овкусено със стафиди придава на вашите ястия автентичност и свежест.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, захар и сол. След това прибавете брашната и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 1 и по ваше желание – степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков (след около 20 минути) сигнал добавете стафидите към тестото.

При вторият звуков сигнал отворете хлебопекарната и извадете тестото.

Разделете тестото на 4 равни части и оформете франзели, които оваляйте в брашно.

Поставете ги в тавичката за печене и ги прободете по дължина.

Натиснете отново бутона „старт-стоп“.

За 4 франзели, всяка по 100 гр.

Време > 2ч 03 мин

Вода > 165мл

Захар > 1сл.

Сол > ¾ч.л.

Специално брашно за хляб > 125гр

Ръжено брашно (тип 170) > 125гр

Суха мая за хляб > 1ч.л.

Стафиди > 75гр



Открийте рецепти и тънкости
от майсторите-хлебари PANEО

Виенска франзела с кафява захар

Лесна за приготвление с традиционни и здравословни съставки, тази франзела ще ви стане любим сладък десерт.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, кафява захар, масло и сол.

Прибавете брашното и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 2 и по ваше желание – степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При вторият звуков сигнал отворете хлебопекарната и извадете тестото.

Разделете тестото на 4 равни части и оформете франзели.

Поставете ги в тавичката за печене и ги намажете с разбитото яйце, след това прободете франзелите по дължина.

Натиснете отново бутона „старт-стоп“.

За 4 франзели, всяка по 100 гр.

Време > 2ч 03 мин

Вода > 110мл

Кафява захар > 65гр

Масло > 35гр

Сол > ¾ч.л.

Специално брашно за хляб > 250гр

Суха мая за хляб > 1ч.л.

За намазване : 1 разбито яйце





Франзели и малки хлебчета



Франзела с мед и мюсли

Франзела, пълна с енергия!

Закуска, която е сигурен източник на енергия през целия ден.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, мед и сол. Прибавете двете брашна и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 1 и по ваше желание – степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

При вторият звуков сигнал отворете хлебопекарната и извадете тестото.

Разделете тестото на 4 равни части и оформете франзели.

Навлажнете франзелите и ги оваляйте в мюсли. Поставете ги в тавичката за печене.

Направете дълбоки прорези с ножица, разделете крайщата за да оформите „житен клас” (виж илюстрация на страница 6). Натиснете отново бутона „старт-стоп”.

За 4 франзели, всяка по 100 гр.

Време > 2ч 03 мин

Вода > 175мл

Сол > ¾ч.л.

Мед > 30гр

Специално брашно за хляб > 210гр

Лъжено брашно (тип 170) > 40гр

Суха мая за хляб > ¾ч.л.

Мюсли > 25гр



Козуначена франзела със слънчогледови семки

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: яйца, масло, захар и сол.

Прибавете двата вида брашно и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 2 и по ваше желание – степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

При първият звуков сигнал добавете слънчогледовите семки към тестото.

При вторият звуков сигнал, отворете хлебопекарната, извадете тестото и направете 16 малки топки от него.

Поставете по 4 топки в двете отделения на тавичката за печене за да се получи козуначена „плитка”. Рободете франзелите по дължина. Натиснете отново бутона „старт-стоп”.

За 4 франзели, всяка по 100 гр.

Време > 2ч 03 мин

Масло > 40гр

Захар > 3сл.

Сол > ¾ч.л.

Специално брашно за хляб > 220гр

Ръжено брашно (тип 170) > 50гр

Суха мая за хляб > 1ч.л.

Яйца > 3 броя

Слънчогледови семки > 35гр





Франзели и малки хлебчета



Хлебчета с шоколадови стърготини и ябълки



Каква наслада!

Опитайте това хлебче и се насладете на плодово-киселия аромат на ябълка, примесен с нотки на деликатен шоколад...

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, захар, масло и сол.

Прибавете двата вида брашно и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната. Изберете програма 2 и по ваше желание – степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп”. При първият звуков сигнал (след приблизително 20 минути) добавете шоколадовите стърготини и парченца ябълка.

При вторият звуков сигнал, отворете хлебопекарната и извадете тестото.

Разделете тестото на 4 равни части и оформете франзели.

Поставете ги в тавичката за печене и ги намажете с разбитото яйце, след това прободете франзелите по дължина. Натиснете отново бутона „старт-стоп”.

За 4 франзели, всяка по 100 гр.
Време > 2ч 03 мин

Вода > 100мл

Захар > 45гр

Сол > ¾чл.

Масло > 30гр

Специално брашно за хляб > 250гр

Пълнозърнесто брашно > 45гр

Суха мая за хляб > ¾чл.

Шоколадови стърготини -едри > 45гр

Ябълка > 45гр

За намазване: 1 разбито яйце

Франзела със парченца сланина, пармезан и кориандър

Запържете нарязаната на парченца сланина, подправете на вкус и оставете да изстине.

Изсипете в купата водата, солта, зехтина, захарта.

След това прибавете брашното и маята.

Сложете купата в хлебопекарната. Изберете програма 1.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

При първият звуков сигнал (след приблизително 20 минути) прибавете парченцата сланина, пармезана и кориандъра.

При вторият звуков сигнал, отворете хлебопекарната и извадете тестото.

Разделете тестото на 4 равни части и оформете франзели.

Поставете ги в тавичката за печене и ги намажете с вода, след това прободете франзелите по дължина.

Натиснете отново бутона „старт-стоп”.

За 4 франзели, всяка по 100 гр.
Време > 2ч 03 мин

Вода > 135мл

Сол > ¾чл.

Зехтин > ½сл.

Захар > ½сл.

Специално брашно за хляб > 205гр

Суха мая за хляб > ¾чл.

Пушена сланина или бекон > гр

Настърган пармезан > 30гр

Пресен смлян кориандър > ½сл





◀ Традиционни хлябове ▶



Старовремски хляб

Хляб с картофи и сланина

Хляб със сирене Ементал

Лучен хляб

Хляб със зехтин

Хляб с орехи





Традиционни хлябове



Старовремски хляб

Сивкавата вътрешност на хляба, благодарение на ръжта, придава собствен характер на този хляб, подобрявайки неговото съхранение.

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода и сол.

Прибавете двата вида брашно и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп“.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

За илюстрация: средно препичане на кората

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 34	3ч 39	3ч 44
Вода	340мл	450мл	585мл
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Специално брашно за хляб	490гр	650гр	845гр
Ръжено брашно (Т170)	40гр	50гр	65гр
Суха мая за хляб	½ч.л.	¾ч.л.	1ч.л.

Хляб с картофи и сланина

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Запържете на бавен огън сланината и лукът, като оставите лукът да се стопи.

Оставете сместа да изстине.

Настържете картофите.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : мляко, масло, сол, захар.

Прибавете брашното, картофите и маята.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп“.

При звуков сигнал, след около 20 минути, добавете микса от сланина и лук.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 34	3ч 39	3ч 44
Мляко	130мл	175мл	260мл
Разтопено масло	40гр	50гр	75гр
Сол	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Сиво брашно или селско брашно	375гр	500гр	750гр
Сварени картофи	185гр	250гр	375гр
Суха мая за хляб	2ч.л.	2½ч.л.	3½ч.л.
Захар	¾ч.л.	1ч.л.	1½ч.л.
Парченца сланина	60гр	80гр	120гр
Настърган лук	¾	1	1½





Традиционни хлябове



Хляб със сирене Ементал

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност :вода, сол, захар, брашно и мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 4, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

При звуков сигнал, след около 20 минути, прибавете сиренето.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 15	3ч 20	3ч 25
Вода	240мл	320мл	480мл
Ароматизирана съл с подправки	1ч.л.	1ч.л.	1½ч.л.
Специално брашно за хляб	340гр	450гр	675гр
Суша мая за хляб	2ч.л.	2½ч.л.	3½ч.л.
Захар	1ч.л.	1ч.л.	1½ч.л.
Кубчета ементал	115гр	150гр	225гр



Лучен хляб

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Нарежете лукът на малки кубчета и го запържете.

Подправете лукът и го оставете да изстине.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, олио, захар, сол, брашно и мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 6, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

При звуков сигнал, след около 20 минути, прибавете лукът.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 37	3ч 42	3ч 47
Вода	190мл	255мл	380мл
Олио	2½с.л.	3½с.л.	5с.л.
Захар	15гр	20гр	30гр
Сол	2ч.л.	2½ч.л.	3½ч.л.
Специално брашно за хляб	480гр	640гр	960гр
Суша мая за хляб	1ч.л.	1½ч.л.	2½ч.л.
Лук	100гр	130гр	200гр





Традиционни хлябове



Хляб със зехтин

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, зехтин, захар, сол, брашно и мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.



Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 34	3ч 39	3ч 44
Вода	145мл	195мл	290мл
Зехтин	105гр	140гр	210гр
Захар	22гр	30гр	45гр
Сол	2ч.л.	2½ч.л.	3½ч.л.
Специално брашно за хляб	480гр	640гр	960гр
Суха мая за хляб	1½ч.л.	2ч.л.	3½ч.л.

Хляб с орехи

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, сол, захар.

След това добавете двата типа брашно и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

При първият звуков сигнал ,след около 20 минути, прибавете орехите.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 34	3ч 39	3ч 44
Вода	245мл	325мл	400мл
Сол	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Кристална захар	2ч.л.	2½ч.л.	1сл.
Специално брашно за хляб	340гр	455гр	560гр
Пълнозърнесто пшенично брашно	95гр	105гр	140гр
Суха мая за хляб	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Финно смляни орехи	25гр	30гр	40гр





Оригинални хлябове



Средиземноморски хляб

Лимонов хляб със сусам

Хляб от трици и сушени домати

Хляб с шунка

Холандски хляб

Хляб с кедрови (борови) ядки

Хляб с фурми и зелен чай

Мексикански хляб

Хляб с черни маслини





Оригинални хлябове



Средиземноморски хляб



Оригинална и вкусна идея за вашия аперитив! В този хляб ще откриете провинциални нотки от слънчевото Средиземноморие.

Съвет : Консумирайте топъл!

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, каперси, маслини и сол.

След това прибавете брашната и маята.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

Нарежете домати на кръгчета. 30–45 минути преди края на програмата, отворете хлебопекарната и проверете тестото: ако то е достатъчно твърдо, намажете повърхността му със зехтин и нарежете кръгчетата домати, накрая поръсете с морската сол.

При края на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

На илюстрацията: средна степен на препичане

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 34	3ч 39	3ч 44
Вода	375мл	500мл	650мл
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Специално брашно за хляб	410гр	550гр	710гр
Ръжено брашно (Т170)	110гр	150гр	200гр
Суша мая за хляб	¾ч.л.	¾ч.л.	1ч.л.
Каперси	45гр	60гр	80гр
Зелени маслини	75гр	100гр	130гр
Зехтин	¾с.л.	1с.л.	1½с.л.
Домат	½	1	1½
Морска сол	¾с.л.	1с.л.	1½с.л.



Открийте рецепти и тънкости от майсторите-хлебари PANEО



Лимонов хляб със сусам

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, растително олио, лимонов сок.

Прибавете брашното и маята.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 10, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

При първият звуков сигнал, след около 20 минути, прибавете сусаменото семе.

При края на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 37	3ч 42	3ч 47
Вода	300мл	400мл	500мл
Растително олио	1ч.л.	1½ч.л.	1с.л.
Лимонов сок	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Специално брашно за хляб	490гр	610гр	745гр
Суша мая за хляб	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Сусамено семе	75гр	110гр	150гр





Оригинални хлябове



Хляб от трици и сушени домати

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, олио, сол, захар, сухо мляко, трици, брашно и мая. Сложете купата в хлебопекарната. Изберете програма 7, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков сигнал ,след около 20 минути, прибавете сушените домати.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 45	3ч 50	3ч 55
Вода	300мл	400мл	600мл
Зехтин	1с.л.	1½с.л.	2с.л.
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	3ч.л.
Захар	¾с.л.	1с.л.	1½с.л.
Сухо мляко	1с.л.	1½с.л.	2с.л.
Специално брашно за хляб	115гр	150гр	225гр
Финни трици	375гр	500гр	750гр
Суша мая за хляб	1½ч.л.	2ч.л.	3ч.л.
Сушени домати	80гр	110гр	160гр



Хляб с шунка

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, сол, песто, брашно и мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков сигнал ,след около 20 минути, прибавете шунката.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 34	3ч 39	3ч 44
Вода	255мл	340мл	510мл
Сол	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Песто сос	1с.л.	1½с.л.	2с.л.
Специално брашно за хляб	465гр	620гр	930гр
Суша мая за хляб	1½ч.л.	2ч.л.	3ч.л.
Шунка	80гр	110гр	160гр





Оригинални хлябове



Холадски хляб

Този пълноцветен хляб ще се хареса на обичащите вкуса на сирене: финно поръсен с маково семе, с плодово-соления аромат на холандско сирене (мимолет).

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, мимолет, сол и маково семе.

Прибавете 3-те типа брашно и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп”. При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

На илюстрацията: силна степен на препичане



Тегло Време	750гр 3ч 34	1000гр 3ч 39	1500гр 3ч 44
Вода	375мл	500мл	650мл
Мимолет (холандско сирене)	150гр	200гр	260гр
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Специално брашно за хляб	375гр	500гр	650гр
Ръжено брашно (Т170)	110гр	150гр	195гр
Пълнозърнесто брашно	40гр	50гр	75гр
Суха мая за хляб	¾с.л.	1ч.л.	1½ч.л.
Маково семе	30гр	40гр	50гр



Открийте рецепти и тънкости от майсторите-хлебари PANEО

Хляб с кедрови (борови) ядки

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, олио от орехи, сол, яйце, брашна, мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

При първият звуков сигнал, приблизително след 20 минути, прибавете ядките към тестото.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло Време	750гр 3ч 34	1000гр 3ч 39	1500гр 3ч 44
Вода	230мл	310мл	400мл
Олио от орехи	1с.л.	1½с.л.	2с.л.
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Яйце	1	1	1
Специално брашно за хляб	405гр	540гр	700гр
Царевично брашно	80гр	110гр	140гр
Суха мая за хляб	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Кедрови (борови) явки	90гр	120гр	160гр





Оригинални хлябове



Хляб с фурми и зелен чай

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : чай, част от фурмите без костилки и сол.

След това добавете 2-та типа брашно и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”. 30-45 минути преди края на програмата, отворете хлебопекарната и проверете тестото: ако то е достатъчно твърдо, украсете с фурмите и сусамовото семе.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 34	3ч 39	3ч 44
Зелен чай (студен)	375мл	500мл	650мл
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Специално брашно за хляб	340гр	450гр	585гр
Пълнозърнесто брашно	185гр	250гр	325гр
Суха мая за хляб	¾ч.л.	¾ч.л.	1ч.л.
Фурми	75гр	100гр	130гр
Сусамово семе	15гр	20гр	25гр



Открийте рецепти и тънкости
от майсторите-хлебари PANEО



Мексикански хляб

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, нарязаните на кубчета чушки, подправките, качамак и сол.

Прибавете брашната и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп”.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 34	3ч 39	3ч 44
Вода	340мл	450мл	585мл
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Мляко	70мл	100мл	150мл
Специално брашно за хляб	375гр	500гр	650гр
Пълнозърнесто брашно	115гр	150гр	225гр
Качамак	35гр	50гр	75гр
Суха мая за хляб	1ч.л.	1ч.л.	1½ч.л.
Чушки	75гр	100гр	130гр
Микс от мексикански подправки	15гр	20гр	25гр





Хляб с черни маслини

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, олио, захар, сол, брашно и мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 4, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков сигнал,

приблизително след 20 минути, прибавете черните маслини към тестото.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 15	3ч 20	3ч 25
Вода	255мл	340мл	510мл
Олио	2½с.л.	3½с.л.	5с.л.
Захар	3ч.л.	4ч.л.	5ч.л.
Сол	2ч.л.	2½ч.л.	4ч.л.
Специално брашно за хляб	480гр	640гр	960гр
Суша мая за хляб	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Черни маслини	75гр	100гр	150гр





Класически хлябове



Бял хляб

Бърз хляб

Селски хляб

Пълнозърнест хляб

Хляб-тост



Класически хлябове



Бял хляб

Основна храна! Направен от бяло брашно, въпреки предрасъдъците, носи в себе си добро хранително съотношение – между другото съдържа фосфор, калий и калций. Идеален за сладка или солена закуска, гарниран с лук, маслини, чоризо или сланина, той е задължителен по време на аперитива.

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, сол и захар.

Добавете брашното и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков сигнал, приблизително след 20 минути, прибавете по желание допълнителните съставки. При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба. Илюстрация : средна степен на препичане

Тегло Време	750гр 3ч 34	1000гр 3ч 39	1500гр 3ч 44
Вода	315мл	420мл	540мл
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	3ч.л.
Захар	½ч.л.	1ч.л.	1½ч.л.
Специално брашно за хляб	520гр	700гр	900гр
Суха мая за хляб	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
По избор:			
Зелени маслини	90гр	130гр	190гр
Сланина	150гр	200гр	300гр



Супер лесно и много бързо : за начинаещи, заети, нетърпеливи и сладокусници, този хляб ще отговори на вашите нужди! Да се хапва през целия ден.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, зехтин, сол, захар и сухо мляко.

Прибавете брашното и маята.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 8, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Илюстрация: автоматичен избор на спетен на препичане

Тегло > 1000гр
Време > 1ч 20мин

Хладка вода > 400мл

Зехтин > 2с.л.

Сол > 2ч.с.

Захар > 1½с.с

Сухо мляко > 2½с.л

Специално брашно за хляб > 640гр

Суха мая за хляб > 4ч.л.

Бърз хляб





Класически хлябове



Хляб-тост

Традиционният хляб-тост е вкусен както студен така и препечен. Съчетава се идеално както със сладки така и със солени ястия: филийки за закуска, сандвичи за обяд, тостове за вечеря и хапки за аперитив.

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, слънчогледово олио, сол, захар и сухо мляко.

Прибавете брашното и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 4, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп“.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Илюстрация: ниска степен на препичане.

Тегло Време	750гр 3ч 15	1 000гр 3ч 20	1 500гр 3ч 25
Вода	270мл	325мл	405мл
Слънчогледово олио	1½с.л.	2с.л.	2½с.л.
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Захар	1½с.л.	2с.л.	2½с.л.
Сухо мляко	2с.л.	2½с.л.	3с.л.
Специално брашно за хляб	500гр	600гр	750гр
Суха мая за хляб	1½ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.



Пълнозърнест хляб

Изключително здравословен хляб : препоръчва се при различни видове диети, защото съдържа всички пълноценни съставки на житото. Естествено богат на витамин В, минерални соли и фибри.

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, слънчогледово олио, сол, захар и сухо мляко.

Прибавете 2-та типа брашно и маята.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 6, теглото на хляба и степента на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп“.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Илюстрация : висока степен на препичане

Тегло Време	750гр 3ч 37	1 000гр 3ч 42	1 500гр 3ч 47
Вода	370мл	490мл	635мл
Слънчогледово олио	½с.л.	1с.л.	1½с.л.
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	3ч.л.
Захар	1с.л.	2с.л.	2с.л.
Сухо мляко	1½с.л.	2с.л.	2½с.л.
Специално брашно за хляб	180гр	240гр	310гр
Пълнозърнесто брашно	340гр	460гр	590гр
Суха мая за хляб	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.





Класически хлябове



Селски хляб

С леко тръпчив вкус и житен цвят, благодарение на приложената ферментация, този хляб се съхранява по-дълго време. Заради това си качество е особено оценен на село.

Тегло	750гр	1 000гр	1 500гр
Време	3ч34	3ч39	3ч44
Вода	305мл	405мл	525мл
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	3ч.л.
Захар	½с.л.	1с.л.	1½с.л.
Специално брашно за хляб	415гр	560гр	725гр
Пълнозърнесто брашно	95гр	130гр	170гр
Суха мая за хляб	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Допълнително по избор:			
Орехи	110гр	150гр	225гр
Лешници	110гр	150гр	225гр

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, сол и захар. Добавете двата типа брашно и сухата мая. Сложете купата в хлебопекарната. Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „сарт-стоп”. При първият звуков сигнал, след около 20 минути, прибавете по избор орехи или лешници. При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба. Илюстрация : средна степен на препичане, с добавени орехи.





Специални хлябове



Хляб с калций

Хляб със семена

Хляб с фибри

Хляб Омега 3

Хляб без сол

Хляб със сирене без сол

Хляб за спортисти





Специални хлябове



Хляб с калций

Този хляб доставя калций, необходим за формирането на костите и зъбите, благодарение на млякото на прах, което съдържа. За хапване на закуска или между храненията.

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, разтопено масло, сол, захар и сухо мляко.

След това добавете брашното и маята.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 4, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп”.

При първият звуков сигнал, след около 20 минути, прибавете шоколадовите стърготини.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Илюстрация : средна степен на изпичане.

Тегло Време	750гр 3ч 15	1 000гр 3ч 20	1 500гр 3ч 25
Вода	260мл	275мл	340мл
Масло	60гр	65гр	80гр
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Захар	2с.л.	2½с.л.	3с.л.
Сухо мляко	65гр	85гр	105гр
Специално брашно за хляб	500гр	530гр	660гр
Суха мая за хляб	1½ч.л.	2ч.л.	2ч.л.
Едри шоколадови стърготини	40гр	55гр	70гр

Хляб със семена

Вкусна смес от семена – ленени, слънчогледови и макови, придружени от пълнозърнесто и ръжено брашно, ви кани на едно учудващо кулинарно изпълнение. Идеално се съчетава с ориенталски ястия или със сьомга.

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, рапично олио, мед и сол.

След това прибавете двата типа брашно и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 11, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп”.

При първият звуков сигнал, след около 20 минути, прибавете лененото, слънчогледовото и маково семе.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Илюстрация : ниска степен на препичане

Тегло Време	750гр 3ч 45	1 000гр 3ч 50	1 500гр 3ч 55
Вода	300мл	405мл	540мл
Рапично олио	2с.л.	2½с.л.	3½с.л.
Мед	2с.л.	2½с.л.	3½с.л.
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	3ч.л.
Ръжено брашно (тип 170)	240гр	330гр	435гр
Пълнозърнесто брашно	240гр	330гр	435гр
Суха мая за хляб	2ч.л.	2½ч.л.	3½ч.л.
Ленено семе	75гр	100гр	135гр
Слънчогледови семки	25гр	30гр	45гр
Маково семе	15гр	20гр	30гр





Специални хлябове



Хляб с фибри

Идеален за храносмилането, този хляб е направен от бяло брашно и трици. Богат на фибри, неговата хранителна стойност е равна на тази на пълнозърнест хляб.

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, слънчогледово олио, сол и сухо мляко.

Прибавете брашното, триците и сухата мая.

Сложете купата в хлебопекарната. Изберете програма 6, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Илюстрация : ниска степен на препичане.

Тегло	750гр	1 000гр	1 500гр
Време	3ч 37	3ч 42	3ч 47
Вода	350мл	460мл	600мл
Слънчогледово олио	½сл.	½сл.	1сл.
Сол	1сл.	1½сл.	2сл.
Сухо мляко	1сл.	1½сл.	2сл.
Специално брашно за хляб	320гр	420гр	550гр
Финни трици	160гр	210гр	275гр
Суха мая за хляб	2ч.л.	2½ч.л.	3½ч.л.



Хляб Омега 3

Мастно наситените киселини Омега 3 са необходими за нашето здраве и играят важна роля в правилното хранене. Този хляб, направен на базата на ленено семе и рапично олио, които съдържат естествени Омега 3, ни доставя отчасти тези така важи наситени киселини, които човешкото тяло не може да произведе.

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, кисело мляко, рапично олио, меласа, сол и сухо мляко.

Прибавете трите брашна, сухата субстанция от житни кълнове и маята

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 11, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков сигнал, след около 20 минути, добавете лененото и слънчогледово семе.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Илюстрация : ниска степен на препичане

Тегло	750гр	1 000гр	1 500гр
Време	3ч 45	3ч 50	3ч 55
Вода	180мл	230мл	295мл
Натурално кисело мляко	125гр	185гр	250гр
Рапично олио	1сл.	1½сл.	2сл.
Меласа	2сл.	3сл.	4сл.
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Сухо мляко	½сл.	1сл.	2сл.
Специално брашно за хляб	155гр	200гр	255гр
Ръжено брашно (тип170)	210гр	270гр	345гр
Пълнозърнесто брашно	110гр	140гр	180гр
Житни кълнове на прах	20гр	30гр	40гр
Суха мая за хляб	3ч.л.	4ч.л.	5ч.л.
Ленено семе	55гр	70гр	90гр
Слънчогледови семки	40гр	60гр	70гр





Специални хлябове



Хляб без сол

Изключително подходящ за хора, които трябва да спазват безсолна диета. Сусаменото семе и лимоновият сок придават приятен вкус на този хляб, което компенсира липсата на сол.

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, слънчогледово олио, лимонов сок.

Добавете брашното, маята и сусаменото семе. Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 10, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Илюстрация : средна степен на препичане.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 37	3ч 42	3ч 47
Вода	320мл	430мл	500мл
Слънчогледово олио	½с.л.	½с.л.	1с.л.
Лимонов сок	1½ч.л.	2ч.л.	2ч.л.
Специално брашно за хляб	520гр	700гр	840гр
Суша мая за хляб	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Сусамено семе	75гр	100гр	120гр

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	2ч 15	2ч 20	2ч 25
Вода	320мл	425мл	640мл
Яйца	2	3	4
Растително масло	2с.л.	3с.л.	3½с.л.
Захар	1с.л.	2с.л.	3с.л.
Сол	½ч.л.	1ч.л.	1½ч.л.
Бяло оризово брашно	210гр	280гр	420гр
Брашно от кафяв ориз	105гр	140гр	210гр
Пълномаслено сухо мляко	3с.л.	3½с.л.	4½с.л.
Набухвтел, стабилизатор (E415)	1с.л.	3½ч.л.	5ч.л.
Дехидратиран сух лук	1½ч.л.	1с.л.	4½ч.л.
Маково семе	½ч.л.	1ч.л.	1½ч.л.
Семена от селери (целина)	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Сух копър	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Настъргано сирене Чедър	130гр	170гр	260гр
Суша мая за хляб	2ч.л.	1с.л.	4½ч.л.

Хляб със сирене без глутен

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в изброената последователност от таблицата.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 9, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.





Хляб за спортисти

Истински енергиен коктейл от пълноценни и богати хранителни съставки!

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 37	3ч 42	3ч 47
Вода	300мл	400мл	600мл
Сол	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Специално брашно за хляб	250гр	335гр	500гр
Ръжено брашно (Т170)	75гр	100гр	150гр
Пълнозърнесто брашно	75гр	100гр	150гр
Суха мая за хляб	½ч.л.	½ч.л.	¾ч.л.
Сусамено семе	½ч.л.	½ч.л.	1с.л.
Маково семе	½ч.л.	½ч.л.	1ч.л.
Ленено семе	½ч.л.	½ч.л.	1ч.л.
Просо	½ч.л.	½ч.л.	1с.л.
Слънчогледови семки	½ч.л.	½ч.л.	1с.л.
Захаросан портокал	20гр	25гр	40гр
Орехи	25гр	35гр	50гр

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, сусамено семе, маково семе, просо, слънчогледова семки, захаросан портокал нарязан на парченца, сол и орехи. След това добавете трите типа брашно и сухата мая.

Изсипете продуктите в купата в изброената последователност от таблицата.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 10, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

По избор наръсете хлябът с няколко парченца захаросан портокал и семена.

Илюстрация : средна степен на препичане



Сладки вкуснотии



Хляб с мед, ябълки, орехи и шоколад

Хляб с бяло и черно грозде

Млечен кекс

Хляб с шоколад, рикота
(италианско сирене) и мед

Кейк

Фламандски сладкиш с малини

Лимонов сладкиш

Бадемов сладкиш

Kugelhopf
(традиционен немски козунак)

Pain d'épices
(сладкиш с мед и подправки)

Козунак с кафе и шоколад

Козунак

Канадски хляб с пюре от ябълки
и кленов сироп

Хляб със стафиди и орехи



Сладки вкуснотии



Хляб с мед, ябълки, орехи и шоколад

Идеален за следобедна закуска! Тази вкусна комбинация от автентични продукти изненадва приятно и със своята структура... любителите ще оценят!

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, масло, мед, захар, ябълките нарязани на кубчета, шоколадови стърготини, сол и орехи. След това прибавете брашната и сухата мая. Сложете купата в хлебопекарната. Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп”. При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба. Илюстрация : ниска степен на препичане.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 34	3ч 39	3ч 44
Вода	225мл	300мл	450мл
Масло	50гр	65гр	100гр
Мед	25гр	35гр	50гр
Захар	1½ч.л.	2ч.л.	3ч.л.
Ябълки	50гр	65гр	100гр
Шоколадови стърготини	15гр	20гр	30гр
Орехи	15гр	20гр	30гр
Сол	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Специално брашно за хляб	250гр	335гр	500гр
Пълнозърнесто брашно	100гр	135гр	200гр
Суха мая за хляб	½ч.л.	¾ч.л.	1ч.л.

Хляб с бяло и черно грозде

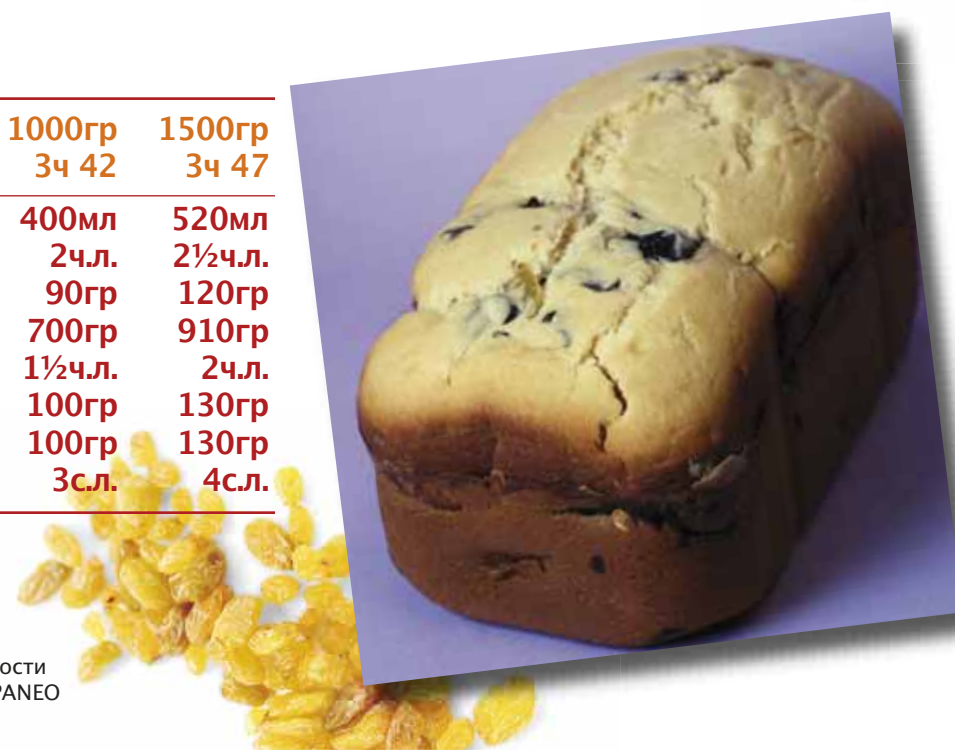
Този хляб с приятен, сладък аромат на грозде е идеално в компанията на гъши пастет или финно козе сирене.

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Изсипете продуктите в купата в следната последователност : мляко, масло, захар, сол и свежи зърна грозде. След това прибавете брашното и маята. Сложете купата в хлебопекарната. Изберете програма 6, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп”. При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба. Илюстрация : средна степен на препичане

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 37	3ч 42	3ч 47
Мляко	300мл	400мл	520мл
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Масло	70гр	90гр	120гр
Специално брашно за хляб	525гр	700гр	910гр
Суха мая за хляб	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Бяло грозде	75гр	100гр	130гр
Черно грозде	75гр	100гр	130гр
Захар	2½с.л.	3с.л.	4с.л.



Открийте рецепти и тънкости от майсторите-хлебари PANEО





Сладки вкуснотии



Млечен кекс

Вкусна сладка закуска, с нежна, мека и бухнала среда. Малко мляко, масло, захар и брашно... и готово! Най-лакомите могат да добавят в този млечен кекс, стафиди или захаросани плодове!

Изберете теглото на кекса, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Изсипете продуктите в купата в следната последователност : мляко, разтопено масло, сол и захар.

След това прибавяте брашното и сухата мая. Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 4, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков сигнал, след около 20 минути, по желание можете да добавите стафиди или захаросани плодове.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея кекса.

Илюстрация : средна степен на препичане.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 15	3ч 20	3ч 25
Мляко	280мл	315мл	400мл
Масло	60гр	70гр	80гр
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
Захар	2½с.л.	3с.л.	3½с.л.
Специално брашно за хляб	495гр	555гр	700гр
Суха мая за хляб	2ч.л.	2ч.л.	2½ч.л.
По избор следните съставки :			
Стафиди	60гр	70гр	80гр
Захаросани плодове	60гр	70гр	80гр



Хляб с шоколад, рикота (италианско сирене) и мед

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : вода, масло, сол, мед, какао на прах, рикота, брашно и мая.

Изберете програма 5, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 34	3ч 39	3ч 44
Вода	150мл	200мл	300мл
Масло	25гр	35гр	50гр
Течен мед	4с.л.	5с.л.	7½с.л.
Сол	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Специално брашно за хляб	350гр	470гр	700гр
Какао на прах	25гр	35г	50г
Сирене Рикота	75гр	100гр	150гр
Суха мая за хляб	2½ч.л.	3ч.л.	4ч.л.





Сладки вкуснотии



Кейк

Това е пълноценен сладкиш, съдържащ яйца, брашно, мазнина и захар, който се съхранява дълго време, благодарение на рома, в който са потопени захаросани плодове.

Тегло > 1000гр

Време > 1ч 25

Яйца > 5

Захар > 165гр

Ванилия > 1 пакетчи

Сол > 1щ.

Бял ром > 1½сл.

Масло > 230гр

Течно брашно (тип 45) > 330гр

Химична мая > 2½чл.

Стафиди > 75гр

Захаросани плодове > 75гр

Сложете в купа яйцата, захарта, ванилията и солта.

Разбийте в продължение на 5 минути.

Изсипете сместта в купата на хлебопекарната машина.

Прибавете белият ром, разтопеното масло, течното брашно и маята.

Поставете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 14, теглото на кейка и степента на препичане.

Илюстрация: средна степен на препичане.

Натиснете бутона „старт-стоп”.

При първият звуков сигнал, след около 5 минути, добавете стафидите и захаросаните плодове.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея кейка.





Сладки вкуснотии



Фламандски сладкиш с малини

Деликатен микс от аромати в този сладкиш... Изисканият вкус на малини комбиниран с нежността на „карамелизирано масло“, наистина изненадващо нежен...

Изберете теглото на сладкиша, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Изсипете продуктите в купата в следната последователност : мляко, яйца, малини, захар, сол.

Прибавете брашното и маята.

Поставете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 5, теглото на сладкиша и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков сигнал (след около 20 минути) добавете маслото и кафявата захар. 30–45 минути преди края на програмата, отворете хлебопекарната и проверете тестото: ако е достатъчно гъсто, наредете малини за украса.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея сладкиша.

Илюстрация : висока степен на препичане

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 34	3ч 39	3ч 44
Мляко	75мл	100мл	150мл
Сол	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Масло	50гр	65гр	100гр
Захар	1½с.л.	2с.л.	3с.л.
Кафява захар	25гр	35гр	50гр
Яйца	2	3	4
Специално брашно за хляб	350гр	465гр	700гр
Суша мая за хляб	1ч.л.	1ч.л.	1½ч.л.
Пресни малини	40гр	55гр	80гр



Открийте рецепти и тънкости
от майсторите-хлебари PANEО

Лимонов сладкиш

С лека и приятна текстура, този сладкиш деликатно кисел, ще събуди вашите рецептори.

Изберете теглото на сладкиша, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Сложете в купа яйцата, захарта и солта.

Разбивайте в продължение на 5 минути.

Изсипете сместта в купата на хлебопекарната машина.

Прибавете стопеното масло, течното брашно, маята, сокът от 1 лимон и няколко корички лимон.

Сложете купата в хлебопекарната.

Избирете програма 14, теглото на сладкиша и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“. При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея сладкиша.

Илюстрация : средна степен на препичане

Тегло > 1000гр

Време > 1ч 25мин

Яйца > 5

Захар > 300гр

Сол > 1щ.

Масло > 180гр

Течно брашно (тип 45) > 450гр

Химична мая > 3½ч.л.

Лимон > 1





Сладки вкуснотии



Бадемов сладкиш

Този сладкиш с аромат на ром и вкус на бадеми ще ви направи щастливи! За ценителите – поръсете с пудра захар или финна кафява захар, когато сладкиша е готов.

Изберете теглото на сладкиша, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Сложете в купа яйцата, захарта и солта.

Разбивайте в продължение на 5 минути.

Изсипете сместта в купата на хлебопекарната машина.

Прибавете рома, разтопеното масло, бадемите на прах, брашното и маята.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 14, теглото на сладкиша и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея сладкиша.

Тегло > 1000гр

Време > 1ч25

Яйца > 4

Захар > 160гр

Сол > 1щ.

Бял ром > 4сл.

Масло > 200гр

Бадеми на прах > 160гр

Течно брашно (тип 45) > 190гр

Химична мая > 2½чл.



Kugelhopf (традиционен козунак)

Едно пътешествие в сърцето на Алзас с този регионален специалитет, традиционно поднасян на семейната закуска в неделя : вид въздушен козунак, овкусен с меланж от бадеми и мариновани стафиди.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 45	3ч 50	3ч 55
Мляко	100мл	120мл	205мл
Яйца	2	3	4
Масло	160гр	210гр	250гр
Сол	1чл.	1чл.	1½чл.
Захар	70гр	90гр	135гр
Специално брашно за хляб	390гр	530гр	795гр
Суша мая за хляб	2½чл.	3½чл.	4чл.
Цели бадеми	40гр	50гр	60гр
Стафиди	110гр	150гр	170гр

Мариновайте стафидите в бял алкохол.

Изберете теглото на козунака, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : мляко, яйца, разтопено масло, сол и захар.

Прибавете брашното и маята.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 7, теглото на козунака и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков сигнал (след около 20 минути), добавете целите бадеми и маринованите стафиди.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея козунака.

Илюстрация : средна степен на препичане





Pain d'épices (сладкиш с мед и подправки)

Най-известният в сладкарството с мед, с радост може да се хапва през целия ден, този неустоим сладкиш с микс от 4 подправки – канела, джинджифил, карамфил и индийско орехче.

Тегло > 1000гр

Време > 1ч25

Мляко > 200мл

Яйца > 2

Червена захар > 100гр

Сол > ½ч.л.

Микс 4 подправки (канела, джинджифил, карамфил, индийско орехче) > 1ч.л.

Сода бикарбонат * > ½ч.л.

Канела > 1ч.л.

Мед > 500гр

Разтопено масло > 200гр

Специално брашно за хляб > 400гр

Химична мая > 1 пакетче

Изберете теглото на сладкиша, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Сложете в купа яйцата, червената захар, содата и солта. Разбивайте в продължение на 5 минути. Прибавете подправките, млякото, медът и разтопеното масло. Изсипете сместта в купата на хлебопекарната машина. Добавете брашното и маята. Сложете купата в хлебопекарната. Изберете програма 14, теглото на козунака и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“. При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея козунака. Илюстрация : висока степен на препичане.

Тънкости : ако предпочитате сладкиша да е добре изпечен, можете да го оставите още 10–20 минути в хлебопекарната преди да го извадите.





Сладки вкуснотии



Козунак с кафе и шоколад

Изберете теглото на козунака, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност : мляко, яйца, масло, захар, сол, кафе, брашно, мая и какао.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 7, теглото на козунака и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков сигнал (след около 20 минути), добавете парчетата шоколад.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея козунака.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 45	3ч 50	3ч 55
Мляко	55мл	70мл	105мл
Яйца	3	4	6
Масло	135гр	180гр	270гр
Захар	40гр	55гр	80гр
Сол	1½ч.л.	2ч.л.	3ч.л.
Смляно кафе	1ч.л.	1½ч.л.	2ч.л.
Специално брашно за хляб	410гр	550гр	820гр
Суша мая за хляб	2½ч.л	3ч.л	4ч.л
Какао на прах	25гр	35гр	50гр
Парченца разтопен шоколад	80гр	110гр	160гр

Козунак

Един златист козунак за да озари вашия ден, с малко шоколад, който го прави още по-неустоим! Не много сладък, той може да се консумира както със салата или сирене, така и с мляко и конфитюр. На кратко, идеален за закуска, козунакът ще ви се услади!

Изберете теглото на козунака, който желаете да направите като се информирате от таблицата. Изсипете продуктите в купата в следната последователност : мляко, яйца, разтопено масло, сол и захар.

Добавете брашното и маята.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 7, теглото на козунака и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков сигнал (след около 20 минути), ако желаете добавете парчетата шоколад.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея козунака.

Илюстрация : ниска степен на препичане ; допълнителна съставка : шоколадови стърготини.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 45	3ч 50	3ч 55
Мляко	60мл	80мл	120мл
Яйца	3	4	5
Масло на малки кубчета	140гр	200гр	230гр
Сол	1½ч.л	2ч.л	2ч.л
Захар	50гр	70гр	80гр
Специално брашно за хляб	430гр	575гр	670гр
Суша мая за хляб	1ч.л	1½ч.л	2½ч.л
Шоколадови стърготини (по желание)	110гр	150гр	170гр





Сладки вкуснотии



Канадски хляб с пюре от ябълки и кленов сироп

Тегло > 1000гр

Време > 1ч 25

Неподсладено пюре от ябълки > 230гр

Растително олио > 125мл

Разбити яйца > 3

Пудра захар > 95гр

Кленов сироп > 110гр

Специално брашно за хляб > 175гр

Пълнозърнесто пшенично брашно > 175гр

Сухо пълномаслено мляко > 4сл.

Химична мая > 1чл.

Сол > ¾чл. .

Сода бикарбонат > ½чл.

Мляна канела > 1½чл.

Смляни северноамерикански орехи
(може и с обикновени орехи) > 40гр

По желание :

Северноамерикански орехи,
нарязани на две > 6

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в последователността от таблицата.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 14, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

Когато процесът на печене започне, поставете северноамериканските орехи, нарязани на половина в центъра на хляба.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея ,хляба.



Хляб със стафиди и орехи

Изберете теглото на хляба, който желаете да направите като се информирате от таблицата.

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, масло, захар, сол, брашно и мая.

Сложете купата в хлебопекарната.

Изберете програма 7, теглото на хляба и степента на препичане. Натиснете бутона „старт-стоп“.

При първият звуков сигнал (след около 20 минути), добавете стафидите и орехите.

При край на програмата, изключете хлебопекарната, извадете купата, а от нея, хляба.

Тегло	750гр	1000гр	1500гр
Време	3ч 45	3ч 50	3ч 55
Вода	210мл	280мл	420мл
Масло	45гр	60гр	90гр
Захар	45гр	60гр	90гр
Сол	2чл.	2½чл.	3чл.
Специално брашно за хляб	450гр	600гр	900гр
Суша мая за хляб	2чл.	3чл.	4чл.
Стафиди	75гр	100гр	150гр
Орехи	75гр	100гр	150гр





Какво друго...?



Чиабата (вид италиански хляб)

Фокача (вид италиански хляб)

Чиабата с орехи и горгонзола
(краве сирене от региона Горгонзола)

Прясна паста

Тесто за пица

Мармалад от портокали

Пюре от ябълки / ревен





Какво друго...?



Чиабата (вид италиански хляб)

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, зехтин и сол.
Прибавете брашното и маята.
Поставете купата в хлебопекарнат.
Изберете програма 13. Натиснете бутона „старт-стоп”.
След 1 час, изключете хлебопекарната и извадете тестото от купата.
Поръсете с брашно и разделете тестото на 8 части и оформете малки хлебчета.
Покрийте ги с текстилна кърпа и ги оставете да отпочинат на стайна температура за около 1 час. Загрейте фурната на 240°C., поставете съд с вода, който да овлажни фурната.
След като фурната се загрее, намажете хлебчетата със зехтин с помощта на четката.
Печете ги във фурната за 25 минути.
Извадете хлебчетата от фурната и ги оставете да се охладят.

Тегло > 1250гр

Време > 1ч 25

Вода > 450мл

Зехтин (+ за печенето) > 5сл.

Сол > 2½ч.л.

Специално брашно за хляб > 760гр

Суша мая за хляб > 2½ч.л.



Чиабата с орехи и горгонзола (краве сирене от региона Горгонзола)

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, зехтин, сол, брашно, счукани орехи, горгонзола и мая.
Поставете купата в хлебопекарната.
Изберете програма 13 и натиснете бутона „старт-стоп”.
След 1 час, изключете хлебопекарната и извадете тестото от купата.
Поръсете с брашно и разделете тестото на 8 части и оформете малки хлебчета.
Покрийте ги с текстилна кърпа и ги оставете да отпочинат на стайна температура за около 1 час.
Загрейте фурната на 240°C., поставете съд с вода, който да овлажни фурната.
След като фурната се загрее, намажете хлебчетата със зехтин с помощта на четката.
Печете ги във фурната за 25 минути. Извадете хлебчетата от фурната и ги оставете да се охладят.

Тегло > 1250гр

Време > 1ч 25

Вода > 450мл

Зехтин > 5сл.

Сол > 2½ч.л.

Специално брашно за хляб > 760гр

Счукани орехи > 80гр

Сирене Горгонзола > 100гр

Суша мая за хляб > 2½ч.л.





Какво друго...?



Фокача (вид италиански хляб)

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, зехтин и сол.

Прибавете брашното и маята.

Поставете купата в хлебопекарната. Изберете програма 13 и натиснете бутона „старт-стоп”.

След 1 час, изключете хлебопекарната и извадете тестото от купата.

Поръсете с брашно и омесете една продълговата топка от тестото.

С точилка разточете тестото.

Направете отвори с форма на житен клас, с помощта на ножица.

Оставете тестото да отпочине за 20 минути на стайна температура.

За 5 минути загрейте фурната на 220°C. заедно със съд с вода, която да овлажни фурната.

Намажете хлебчетата с вода с помощта на четката.

Печете ги във фурната за 25 минути. Извадете хлебчетата от фурната и ги оставете да се охладят.

Тегло > 1250гр

Време > 1ч 25

Вода > 430мл

Зехтин > 5½с.л.

Сол > 2½ч.л.

Специално брашно за хляб > 720гр

Суша мая за хляб > 4½ч.л.



Прясна паста

Искате да си направите паста вкъщи? Какво необходимо : брашно, яйца, вода и хлебопекарна машина!

Хлебопекарната ще ви направи гладка и еластична паста, а след това сте вие.. !

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: брашно, вода, яйца и сол.

Поставете купата в хлебопекарната машина.

Изберете програма 16 и натиснете бутона „старт-стоп”. Когато програмата свърши, извадете купата.

Пастата е готова да бъде приготвена.

Тегло > 1250гр

Време > 15мин

Специално брашно за хляб > 830гр

Вода > 130мл

Яйца > 5

Сол > 1½ч.л.





Какво друго...?



Тесто за пица

Изсипете продуктите в купата в следната последователност: вода, зехтин и сол. Прибавете брашното и маята. Сложете купата в хлебопекарната. Изберете програма 13 и натиснете бутона „старт-стоп”. Когато програмата свърши, извадете купата. Тестото е готово да бъде използвано.

Тегло > 1250гр

Време > 1ч 25

Вода > 400мл

Зехтин > 2½с.л.

Сол > 2½ч.л.

Специално брашно за хляб > 800гр

Суша мая за хляб > 2½ч.л.

Мармалад от портокали

Измийте и обелете портокалите, нарежете ги на парчета, отстранете семките.

Поставете нарязаните плодове в купата на хлебопекарната машина.

Прибавете захарта и пектина. Изберете програма 15 и натиснете бутона „старт-стоп”.

Когато програмата свърши, извадете купата.

Тегло > 1200гр

Време > 1ч 05

Портокали > 750гр

Захар > 750гр

Пектин* > 50гр

*или 50мл лимонов сок

Тънкости: Ако нямате пектин, може да използвате на негово място, лимонов сок (около 50 мл). Този плод е натурално богат на пектин. В този случай, ви съветваме да увеличите времето на приготвяне с още 40 минути. Използвайте сезонни плодове за да направите конфитюри.





Какво друго...?



Компот от ябълки / ревен (пюре)

Тайната в успеха на вашия компот е в избора на добре узрели плодове. Това е една основна рецепта... на вашето въображение остава да подберете сезонните плодове..., а хлебопекарната машина ще направи останалото!

Тегло > 1200гр

Време > 1ч 05

Ябълки > 600гр

Ревен > 600гр

Захар > 5сл.

Обелете ябълките и ревенът, нарежете ги на парчета. Поставете плодовете в купата на хлебопекарната. Прибавете захарта. Поставете купата в хлебопекарната машина. Изберете програма 15 и натиснете бутона „старт-стоп“. Когато програмата свърши, изключете хлебопекарната и извадете купата.

Тънкости: нарежете плодовете по ваш избор, средно големи парчета ще останат на парчета след варенето. Използвайте сезонни плодове за да направите вашите компоти.





Проблеми и решения



Хлябове :

- > Хлябът не е достатъчно бухнал : стриктно следвайте препоръчаните количества на всяка съставка, или количеството брашно е повече, или липсва мая, вода или захар. Необходимо е да измервате продуктите, необходими за тестото.
- > Хлябът е клисав : количеството на водата или маята е в повече, намалете количествата и се уверете, че водата не е много топла.
- > Кората на хляба е кафява, но той не е достатъчно изпечен : количеството вода е в повече, сложете по-малко.

Франзели :

- > Тестото е твърдо и не може да се оформи : най-вероятно тестото е премесено и количеството вода е недостатъчно. В този случай оформете тестото на топка и го оставете да отпочине за 10 минути преди да опитате пак.
- > Тестото е лепкаво и направата на франзели е трудна : водата е в повече, набрашнете ръцете си при оформянето.
- > Отворите са във франзелите са се затворили : отворите са прекалено повърхностни, не се колебайте да ги направите по-дълбоки с рязко движение.
- > Тестото се къса или става на бучки: в този случай, тестото е месено прекалено дълго, затова е необходимо да се направи на топка, която да се остави да отпочине за 10 минути, преди да се започне отново.