

Интересна информация за съставките	38
Указания за печене	39
Готови смеси за печене	40
Рязане и съхранение на хляб	40
Рецепти за хляб с тегло от 1000 гр.	41
Програма 1 Нормален.....	41
Програма 2 Пухкав.....	42
Програма 3 Пълнозърнест.....	42
Програма 4 Сладък.....	43
Програма 5 Експресна.....	44
Програма 6 (месене) Тесто.....	44
Програма 7 Тесто за макарони.....	45
Програма 8 Млечен хляб.....	45
Програма 9 Без глутен.....	45
Програма 10 Кейк.....	46
Програма 11 Мармалад.....	46
Отстраняване на грешки - рецепти	48

БРАШНО

Подходящи са повечето сортове брашно като напр. пшеничено или ръжено брашно (тип 405-1150). Типовото обозначение на отделните сортове брашно може да се различава в страните. С програмата за печене "Без глутен" можете да използвате сортове брашно, които не съдържат глутен, напр. брашно от царевича, елда или картофи. Вие можете да използвате и готови смеси за печене. Програмите 1 и 2 са подходящи за прибавяне на по-малки количества (10-20%) зърна или булгур. При по-големи количества от пълнозърнесто брашно (70-95%) използвайте програма 3. В рецептите се използват следните сортове брашно:

Сорт брашно	Описание
Тип 405	нормално пшеничено брашно
Тип 550	пшеничено брашно за фини теста
Тип 997	нормално ръжено брашно
Тип 812	Пшеничено брашно за светли смесени хлябове
Тип 1050	тъмно пшеничено брашно за смесени хлябове или крепки на вкус печени изделия
Тип 1150	Ръжено брашно с високо съдържание на минерални вещества

МАЯ

Чрез процеса на ферментиране маята дисоциира съдържащите се в тестото захар и въглехидрати, превръща ги във въглероден двуокис и предизвиква по-този начин втасването на тестото. Маята може да се закупи в различна форма: като суха мая, прясна мая или бързо ферментираща мая. За машината за печене на хляб Ви препоръчваме да използвате суха мая, тъй като с нея можете да постигнете най-добри резултати. Когато използвате прясна вместо суха мая, определящи са посочените на опаковката данни. По принцип 1 пакетче суха мая отговаря на 21 гр. прясна мая и е годна за около 500 гр. брашно. Съхранявайте маята винаги в хладилника, тъй като топлината я разваля. Проверете дали е изтекъл срокът на трайност. След като се отвори опаковката, неизполваната мая трябва да се завие отново внимателно и да се съхранява в хладилника.

Указание:

При съставянето на рецептите в това ръководство за експлоатация се взема под внимание използването на суха мая.

ЗАХАР

Захарта оказва важно влияние върху степента на изпичане и вкуса на хляба. В рецептите на това ръководство се предпоставя използването на кристална захар. Не използвайте пудра захар, освен ако това е посочено изрично. Захаринът не е подходящ като заместител на захарта.

СОЛ

Солта е важна за вкуса и степента на изпичане. Солта спира също така и ферментацията на маята. Поради това не трябва да превишавате посочените в рецептата количества сол. Солта може и да не се прибавя при спазване на диети. В такъв случай хлябът може да се надуе повече от обикновеното.

ТЕЧНОСТИ

Течности като мляко, вода или разтворено във вода мляко на прах могат да се използват при печенето на хляб. Млякото прави хляба по-вкусен и кората по-мека, докато чистата вода прави кората още по-хрупкава. В някои от рецептите се посочва използването на плодови сокове, за да се даде определен вкус на дадения хляб.

ЯЙЦА

Яйцата обогатяват хляба и му придават мека структура. При печене използвайте за рецептите в това ръководство яйца от по-горните класове.

МАЗНИНИ: МАЗНИНА ЗА ПЕЧЕНЕ, МАСЛО, ОЛИО

Мазнините за печене, маслото и олиото правят ронлив хляб с мая. Френският хляб дължи уникалната си кора и структура на съставките с ниско съдържание на мазнини. Хляб, при който се използва мазнина за изпичането му, остава пресен за по-дълго време. Ако използвате маслото директно от хладилника, трябва да го нарежете на малки парченца, за да оптимизирате неговото смесване с тестото по време на фазата на месене.

Без глутен

Целиакия, при възрастни лица наричано също така спру, е хронична болест, която се получава при консумиране на храни, съдържащи глутен. Съдържащият се в пшеницата и лимеца глутен (пиадин) и подобни зърнени продукти, съдържащи белтъци като ръж, ечемик и овес причиняват увреждания на лигавицата на тънкото черво. В такива случаи трябва да се консумира само специален хляб от биологичните магазини или от собствената кухня, които са опечени с брашно, несъдържащо глутен. Но за да се пекат хляб и сладкиши с брашно, несъдържащо глутен, изисква определен опит. Такива видове брашно се нуждаят от повече време за поемане на течности и имат други свойства. Брашното, несъдържащо глутен

трябва да се свързва или набухва с други набухватели. Това са например бакпулвер от винен камък, мая, квас от царевично или оризово брашно, фермент на царевична база или състител като гуар, рожковото зърно, куцу, пектин, нишесте от тропическо растение или караген. Освен това трябва да се лишите от обикновения вкус на хляба. Консистенцията на хлябовете без глутен е също така по-различна от тази на пшеничените хлябове.

ИЗМЕРВАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ

С нашата машина за печене на хляб ние Ви доставяме и измервателна чашка, която ще Ви улесни при отмерване на правилното количество за съставките:

- 1 измервателна чашка с дозиране на количеството
- 1 голяма измервателна лъжица, отговаря на една супена лъжица (СП)
- 1 малка измервателна лъжица, отговаря на една чаена лъжичка (ч. л.)

Поставете измервателната чашка върху равна повърхност. Обърнете внимание на това количествата да отговарят на отделните дозирания. При отмерване на сухи съставки измервателната чашка трябва да е суха.

Указания за печене

Изпичане в различни климатични зони

На места с по-голяма височина ниското атмосферно влияние води до по-бързо втасване на маята. Поради това е необходимо да се прибави по-малко количество мая.

В по-сухите области брашното е по-сухо и поради това изисква повече течност.

В по-влажните области брашното е по-влажно и поема по-малко течност. Тук е необходимо да прибавите повече брашно.

Готови смеси за печене

За Вашата машина за печене на хляб Вие можете да използвате и готови смеси.

Обърнете внимание на данните на производителя, посочени на опаковката.

В таблицата ще намерите отделни примери за съставяне на собствена смес за печене.

Рязане и съхранение на хляб

Най-добри резултати ще получите, когато поставите прясно опечения хляб върху скара и го оставите да се охлади около 15 до 30 минути.

Използвайте машина за рязане на хляба или специален нож за рязане. Хлябът, който не консумирате веднага, може да се съхранява до три дена в торбичка или пластмасова кутия за хляб. При по-продължително време на съхранение (до 1 месец) е добре да го поставите във фризера. -

Тъй като изпеченият у дома хляб не съдържа консерванти, той се разваля по-бързо отколкото купения хляб.

Смес за хляб	за един хляб с тегло около 750 гр.
Витален хляб от различни зърна	500 гр., смес за печене 350 мл. вода
Хляб със слънчогледово семе	500 гр., смес за печене 350 мл. вода
Пълнозърнест селски хляб	500 гр., смес за печене 370 мл. вода
Селски хляб Чбата	500 гр., смес за печене 350 мл. вода
Чбата	500 гр., смес за хляб 360 мл. вода 1 С зехтин

За тази машина за печене на хляб са особено подходящи готови смеси, които можете да закупите във всеки супермаркет на Лидер. Обърнете внимание на указанията за приготвяне, посочени на опаковката.

Рецепти за хляб с тегло от 1000 гр.

Указание: За да получите по-добре изпечен хляб, пригответе тестото с миксер.

След това поставете готовото тесто във формата за печене. С помощта на бутона "Тегло на хляба" настройте на 1000 гр. Изберете степента на изпичане на хляба. Обърнете внимание на това, че при количествата става въпрос само за ориентировъчни стойности. При печене могат да се получат незначителни отклонения.

Програма 1 Нормален

Хляб със слънчогледово семе

300 мл. топло мляко
1 СЛ масло
540 гр. брашно тип 550
5 СЛ слънчогледово семе
1 ч. л. сол
1/2 ч. л. захар
1 пакетче суха мая

Хляб с мая

50 гр. квас
350 мл. вода
1,5 СЛ масло
1,5 ч. л. сол
1 ч. л. захар
180 гр. брашно тип 997
360 гр. брашно тип 1050
1 пакетче суха мая

Селски хляб

300 мл. мляко
1,5 ч. л. сол
2 яйца
1,5 СЛ масло/маргарин
540 гр. брашно тип 1050
1 СЛ захар
1 пакетче суха мая

Картофен хляб

300 мл. вода/мляко
2 СЛ масло
1 яйце
90 гр. сварени, юрирани картофи
1 ч. л. сол
2 СЛ захар
540 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Хляб с подправки

350 мл. мътеница
1 ч. л. сол
1,5 СЛ масло
1 СЛ захар
540 гр. брашно тип 550
4 СЛ ситно нарязан магданоз
3/4 пакетче суха мая

Пица хляб

300 мл. вода
1 СЛ олио
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
1 ч. л. с. орегано
2 СЛ настърган кашкавал „пармезан“
50 гр. ситно нарязан салам
540 гр. брашно тип 550
3/4 пакетче суха мая

Бирен хляб

150 мл. вода
150 мл. светло пиво
540 гр. брашно тип 550
3 СЛ елдено брашно
1,5 СЛ трици
1 ч. л. сол
3 СЛ сусамови семена
1,5 СЛ екстракт от малц (сироп)
1/2 пакетче суха мая
150 мл. основа за квас

Царевичен хляб

350 мл. вода
1 СЛ масло
540 гр. брашно тип 550
3 СЛ царевичен грис
1/2 ситно нарязана ябълка с кората
3/4 пакетче суха мая

Програма 2 Пухкав

Класически бял хляб"

320 мл. вода/мляко
2 СЛ масло
1,5 ч. л. сол
2 СЛ захар
600 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Бял хляб

320 мл. вода
20 гр. масло
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
600 гр. брашно тип 405
1 пакетче суха мая
1 яйце

Меден хляб

320 мл. вода
1,5 ч. л. сол
2,5 СЛ зехтин
1,5 СЛ мед
600 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Хляб с маково семе

300 мл. вода
540 гр. брашно тип 550
1 ч. л. захар
1 ч. л. сол
75 гр. смляно маково семе
1 СЛ масло
1 щипка мускатово орехче
3/4 пакетче суха мая
1 СЛ настързан кашкавал „пармезан“

Хляб с пипер

310 мл. вода
1,5 ч. л. сол
1,5 СЛ олио
1,5 ч. л. червен пипер на прах
530 гр. брашно тип 812
1 пакетче суха мая
130 g червени чушки, ситно нарязани на кубчета

Програма 3 Пълнозърнест

Ръжен пълнозърнест хляб

75 гр. квас
325 мл. топла вода
2 СЛ мед от елха
350 гр. ръжено пълнозърнесто брашно
150 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
1 СЛ рожково брашно
1/2 СЛ сол
1 пакетче суха мая

Хляб от лимец

350 мл. мътеница
360 гр. брашно от лимец
90 гр. ръжено пълнозърнесто брашно
90 гр. трици от лимец
50 гр. слънчогледово семе
1 ч. л. сол
1/2 ч. л. захар
75 мл. основа за квас
3/4 пакетче суха мая

Хляб от едро смяно пшеничено брашно

350 мл. вода
1 ч. л. сол
2 СЛ масло
1,5 СЛ мед
360 гр. брашно тип 1050
180 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
50 гр. пшеничен шрот
3/4 пакетче суха мая

Пълнозърнест хляб

350 мл. вода
25 гр. масло
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
270 гр. брашно тип 1050
270 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
3/4 пакетче суха мая

Ръжен хляб

300 мл. вода
1,5 СЛ масло
1,5 СЛ оцет
1 ч. л. сол
1,5 СЛ захар
180 гр. брашно тип 1150
360 гр. брашно тип 1050
1 пакетче суха мая

Хляб от седем различни семена

300 мл. вода
1,5 СЛ масло
1 ч. л. сол
2,5 СЛ захар
240 гр. брашно тип 1050
240 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
60 г ядки от 7 вида зърно
3/4 пакетче суха мая

Черен хляб

400 мл. топла вода
160 гр. брашно тип 550
200 гр. едро смяно ръжено пълнозърнесто
брашно
180 гр. фино смян ръжен шрот
1 ч. л. сол
100 гр. слънчогледово семе
100 мл. тъмен сироп от цвекло
1 пакетче суха мая
1 опаковка сухо тесто от мая

Програма 4 Сладък

Хляб със стафиди

300 мл. вода
2,5 СЛ масло
1,5 СЛ мед
1 ч. л. сол
540 гр. брашно тип 405
100 гр. стафиди
3/4 пакетче суха мая

Хляб със стафиди и ядки

300 мл. вода
1,5 СЛ масло
1 ч. л. сол
1 СЛ захар
540 гр. брашно тип 405
100 гр. стафиди
3 СЛ ситно накълцани орехи
3/4 пакетче суха мая

Шоколадов хляб

400 мл. мляко
100 гр. обезмаслена извара
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
600 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
10 СЛ какао
100 гр. настърган млечен шоколад
1 пакетче суха мая

Използвайте млечен или леко горчив шоколад.
Ако намажете тестото с 1 СЛ масло, след като го омесете, кората ще стане по-тъмна.

Сладък хляб

300 мл. вода/мляко
2 СЛ масло
2 яйца
1,5 ч. л. сол
1,5 СЛ мед
600 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Програма 5 Експресна

Бързо опечен бял хляб

360 мл. вода
5 СЛ олио
4 ч. л. захар
4 ч. л. сол
630 гр. брашно тип 405
1 пакетче суха мая

Хляб с черен пипер и бадеми

300 мл. вода
540 гр. брашно тип 550
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
2 СЛ масло
100 гр. бадемкови ядки (опечени)
1 СЛ зърна от зелен пипер
3/4 пакетче суха мая

Хляб от моркови

330 мл. вода
1,5 СЛ масло
600 гр. брашно тип 550
90 гр. ситно нарязани моркови
2 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
1 пакетче суха мая

Програма 6 (месене) Тесто

Тесто за пица (за 2 пици)

300 мл. вода
1 СЛ зехтин
3/4 ч. л. сол
2 ч. л. захар
450 гр. брашно тип 405
1 пакетче суха мая

Пълнозърнесто тесто за пица

300 мл. вода
1 СЛ зехтин
3/4 ч. л. сол
1 СЛ мед
450 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
50 гр. пшеничени кълнове
1 пакетче суха мая

Разточете тестото и го оставете да втаса около 10 минути. Поставете върху тестото желаните от Вас продукти и опечете пицата около 20 минути при температура от 180°C.

Хлебчета от трици

200 мл. вода
50 гр. масло
3/4 ч. л. сол
1 яйце
3 СЛ захар
500 гр. брашно тип 1050
50 гр. пшеничени трици
1 пакетче суха мая

Гевречета (брецели)

200 мл. вода
1/4 ч. л. сол
360 гр. брашно тип 405
1/2 ч. л. захар
1/2 пакетче суха мая

Оформете тестото във формата на гевреци.
След това намажете гевреците с 1 лъжица
разбито яйце и посипете отгоре с морска сол (за
около 12 геврека са необходими общо 1-2 СЛ
сол). Гевреците се опичат 15-20 минути при
температура от около 230 °С.

Франзела

300 мл. вода
1 СЛ мед
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
540 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Оформете от тестото самуни и нарежете напречно
горната част на така оформената франзела.
Оставете тестото да втаса за около 30-40 минути.
Опечете около 25 минути при температура от
175 °С.

Програма 7 Тесто за макарони

5 яйца (стайна температура)
или 300 мл. топла вода
250 гр. брашно тип 405
250 гр. твърдо пшеничено брашно тип 1050

Програма 8 Млечен хляб

Хляб от мътеница (тип 1)
350 мл. мътеница
2 СЛ масло
2 ч. л. сол
3 СЛ захар
600 гр. брашно тип 1050
1 пакетче суха мая

Хляб от мътеница (тип 2)

250 мл. мътеница
130 мл. вода
600 гр. брашно тип 1050
60 гр. ръжено брашно тип 997
1,5 ч. л. сол
1 пакетче суха мая

Хляб с кисело мляко

250 мл. вода или мляко
150 гр. кисело мляко
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
500 гр. брашно тип 550
3/4 пакетче суха мая

Хляб с извара

200 мл. вода/мляко
3 СЛ олио
260 гр. извара (40% масленост)
600 гр. пшеничено брашно
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
1 пакетче суха мая

Програма 9 Без глутен

Указание:

Ако желаете да печете хляб без глутен,
почиствайте формата за печене, приставките за
месене и уреда особено старателно. Дори
малки остатъчни количества от брашнен прах
могат да предизвикат алергична реакция при
хора с алергия към глутен.

Бял хляб без глутен

570 ml топла вода (около 40 °С)
30 g меко масло
700 g брашнена смес без глутен
(напр. rМикс В бял хляб III™ на Шер)
1/2 ч.л. сол
2 пакетче суха мая

Картофен хляб без глутен

- 440 мл. вода
- 1,5 СЛ олио
- 400 гр. брашна смес без глутен
(напр. „Mix В“ на Шер)
- 1,5 ч. л. сол
- 1,5 ч. л. захар
- 1 1/4 пакетче суха мая
- 230 гр. сварени картофи, обелени и пюрирани

Хляб с кисело мляко без глутен

- 350 мл. вода
- 150 гр. натурално кисело мляко
- 1,5 СЛ олио
- 1,5 СЛ оцет
- 100 гр. брашно без глутен
(напр. просо, ориз, елда)
- 400 гр. брашна смес без глутен
(напр. „Mix В“ на Шер)
- 1,5 ч. л. сол
- 1,5 ч. л. захар
- 1 1/4 пакетче суха мая
- 1 СЛ брашно от гуар или рожково брашно

Хляб със семена без глутен

- 250 мл. вода
- 200 мл. мляко
- 1,5 СЛ олио
- 500 гр. брашна смес без глутен
- 1,5 ч. л. сол
- 1,5 ч. л. захар
- 1 1/4 пакетче суха мая
- 100 гр. семена (напр. слънчогледово семе)

Програма 10 Кейк

За тази програма особено подходящи са готовите смеси за кексове. Обърнете внимание на указанията за приготвяне, посочени на опаковката.

Програма 11 Мармалад

Конфитюрът или мармаладът могат да се приготвят бързо и лесно в машината за печене на хляб. Дори и никога преди това да не сте приготвяли мармалад или конфитюр, опитайте просто. Вие ще пригответе особено вкусен и приятен конфитюр.

Постъпете по следния начин:

- Измийте пресните, узрели плодове. Обелете ябълките, прасковите, крушите и други подобни плодове с кора.
- Използвайте винаги посочените количества, тъй като те са съгласувани точно с програмата МАРМАЛАД. В противен случай масата ще започне да ври твърде рано или ще превари.
- Измерете плодовете, нарежете ги на малки парченца (макс. 1 см.) или ги пюрирайте и ги поставете в съд.
- Прибавете посоченото количество желираща захар в съотношение „1:1“. Използвайте само тази захар, а не обикновената захар и не в съотношение желираща захар „2:1“, тъй като в противен случай конфитюрът няма да се съгъсти.
- Смесете плодовете със захар и стартирайте програмата, която започва да работи напълно автоматично.
- След като програмата приключи, можете да напълните конфитюра в бурканчета и да ги затворите добре.

Мармалад от портокали

- 350 гр. портокали
- 150 гр. лимони
- 500 гр. желираща захар

Мармалад от ягоди

- 500 гр. ягоди
- 500 гр. желираща захар
- 2-3 СЛ сок от лимон

Мармалад от ягодови плодове

- 500 гр. размразени ягодови плодове
- 500 гр. желираща захар
- 1 СЛ сок от лимон

Всички продукти се смесват във формата за печене.

Добър апетит!

Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са приблизителни стойности. Допълнете и обогатете тези с Вашите собствени рецепти. Във всеки случай Ви желаем успех и добър апетит.