

SILVERCREST®



ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА SBB 850 E1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Актуализиране на последната информация
Stand der Informationen:
11 / 2021 - Ident.-No.: SBB 850 E1 112021-1

BG

РЕЦЕПТУРНИК

DE AT

REZERTHEFT

IAN 377066_2110

BG

IAN 377066_2110

BG

Увод

Многоуважаеми клиенте,

В тази книжка с рецепти ще намерите важна информация за използването на хлебопекарната SilverCrest SBB 850 E1.

На следващите страници прочетете полезна информация за съставките за печене и смесите за печене и получите важни съвети за доброто изпичане на Вашите продукти.

Серията от рецепти за различните програми на уреда ви дава възможността да пригответе сами с малко усилия вкусни хлябове, сладкиши, теста и мармалади. Повечето рецепти могат да бъдат персонализирани според вашия вкус чрез промяна на изброените съставки.

Дали ще използвате готови смеси за печене или ще искате да изпробвате създадени от Вас собствени рецепти, тази книжка с рецепти ще Ви помогне при използването на Вашата нова хлебопекарна SilverCrest.

Пожелаваме Ви добро изпичане и добър апетит!

Полезна информация за съставките за печене

Брашно

На опаковката на брашното е посочено, за какъв тип брашно става дума. Типовият номер показва съдържанието на минерални вещества в mg на 100 g брашно. При това не всеки типов номер е еднакво добре подходящ за печене. Типът брашно зависи от това, колко фино е смляно цялото зърно. При пшеницата повечето витамини, минерални и баластни вещества са във външната обвивка на зърното. Колкото по-голям е типовият номер, толкова повече съставни части от обвивката и толкова повече витамини, минерални и баластни вещества има в брашното. Тоест сортовете брашно с голям типов номер, като пшеничните брашна (тип в Германия 1700) или ръжените брашна (тип в Германия 1800), са особено полезни, но се изпичат по-трудно.

Най-подходящи за печене са наличните в търговската мрежа пшенични или ръжени брашна (тип в Германия 405 до тип в Германия 1150).



Моля имайте предвид, че типовото означение може да се различава в зависимост от държавата. За Ваша справка, в тази книжка с рецепти и в следващите рецепти в скоби винаги се посочва германското типово означение, напр. (тип в Германия 550).

Моля преди печенето се уверете, че използвате правилния сорт брашно.

Програмата „Без глутен“ Ви дава възможност да използвате и сортове брашно без глутен.

Програмите 1 и 2 са подходящи за добавяне на 10-20% семена или пшеничен булгур.

При по-голям дял пълнозърнесто брашно (70-90%) използвайте програма 3.

В таблицата по-долу можете да видите характеристиките на различните сортове брашно и дали те са подходящи за определени сортове хляб. Някои от тези брашна се използват и в рецептите на следващите страници.

Пшенично брашно	Германия Тип
Много фино смляно пшенично брашно за сладкиши. Ограничено подходящо за печене на хляб.	405
Силно (с високо съдържание на глутен), фино смляно пшенично брашно, идеално за хляб или хлебчета.	550
Средно фино смляно брашно, подходящо добре за смесени хлябове и пикантни печива.	1050
Пълнозърнесто брашно, едро смляно, подходящо добре за тъмни смесени хлябове.	1600

Ръжено брашно	Германия Тип
Много фино смляно ръжено брашно.	815
Фино смляно обикновено ръжено брашно, подходящо добре за смесени хлябове.	997
Средно фино смляно, силно (с високо съдържание на глутен) ръжено брашно, подходящо добре за смесени хлябове.	1150
Едро смляно пълнозърнесто брашно, подходящо добре за тъмни смесени хлябове.	1740

Изборът на правилното брашно зависи от вида хляб за печене и от рецептата, която е в основата на хляба. За светли хлябове и хлебчета например се взема светло пшенично брашно (тип в Германия 550), за приготвяне на кисело тесто вземете ръжено брашно (тип в Германия 1150), а за чисти тъмни хлябове, както и сиви хлябове - брашно от динкел (тип в Германия 1050).

Мая

При процеса на ферментация маята разгражда съдържащите се в тестото захари и въглехидрати. При този процес, означаван и като „втаване“, се получава въглероден двуокис, който се съдържа в тестото под формата на газ на микроскопично малки мехурчета. С напредването на втаването количеството въглероден двуокис в тестото постоянно се увеличава. По този начин се образуват мехурчетата и мехурите в тестото, които познаваме. Тестото увеличава обема си.

Мая може да се купи под формата на суха мая, прясна мая или суха активна мая.

Използването на суха мая е относително безпроблемно. По тази причина в основата на следващите рецепти е използването на суха мая.

Ако вместо суха мая предпочитате да използвате прясна мая, при всички случаи спазвайте указанията върху опаковката.

Като правило важи: Едно пакетче суха мая (7g) или половин кубче прясна мая (ок. 21g) се смесват с 500 грама брашно.

Маята се разваля и трябва винаги да се съхранява в хладилник. Вземете предвид и срока на годност върху опаковката.

сол

От една страна, солта има свойството да забавя процеса на ферментация на маята. От друга страна, солта е важна за вкуса и загара на хляба. Затова посоченото в списъците със съставки на рецептите количество сол трябва по възможност да се спазва точно.

Ако по диетични причини желаете да намалите количеството сол или да го избегнете напълно, моля имайте предвид, че по този начин хлябът може да втаса по-силно от обикновено.

Захар

Използването на захар влияе на вкуса и загара на хляба. Като правило за печене се използва кристална захар. Също и рецептите на следващите страници са базирани на използването на кристална захар. Не използвайте пудра захар, ако това изрично не се изисква в рецептата.

Подсладителите не са подходящ заместител за използваната в рецептите захар.

Яйца

За повечето рецепти за хляб не са необходими яйца. Но яйцата могат да обогатят вкуса на хляба и да му придадат по-мека структура. При рецептите на следващите страници използвайте средно големи до големи яйца.

Мазнини

Чрез използването на мазнини за печене, масло или олио, хлябът със съдържание на мая става ронлив. Хлябовете, при чието производство се използват мазнини, се запазват свежи за по-продължително време. Но има и рецепти, при които мазнините се изключват напълно. Като правило тези хлябове имат особена структура и коричка.

Ако използвате мазнини за Вашето тесто за хляб, не бива да ги вземате направо от хладилника, а най-добре е те да са със стайна температура. Така по време на фазата на месене се гарантира оптимално смесване с тестото.

Течности

При производството на хляб могат да се използват вода, мляко, мътеница или също плодови сокове. Докато млякото и мътеницата засилват вкуса и правят хлебната коричка по-мека, използването на вода води до по-твърда коричка. За да придадете на хляба плодов вкус, в някои рецепти за хляб са посочени малки количества различни плодови сокове.

Безглутеново печене

Целиакията е непоносимост към глутен. Тя се изразява чрез хронично заболяване на лигавицата на тънкото черво, поради свръхчувствителност към съставките на глутена - клейовидният белтък, съдържащ се в много сортове пшеница. Непоносимостта се запазва за цял живот, отчасти тя е наследствена и при нея не може да се прилага каузална терапия. Единствената възможност за терапия на целиакията е безглутеново хранене за цял живот.

Могат да се ядат безглутенови хлябове или сладкиши от био магазина или такива собствено производство, които са произведени от безглутенови съставки.

Печенето на хляб или сладкиши с безглутенови брашна изисква известни упражнения, тъй като тези брашна имат различно поведение в сравнение с обикновеното пшенично или ръжено брашно. Необходимо им е повече време за поемането на течности и те имат различни характеристики на втасване. За да може крайният продукт да е безглутенов, също и всички останали съставки, като напр. използваните набухватели или свързващи вещества трябва да са безглутенови. Вкусът и консистенцията на безглутеновите хлябове се различават в значителна степен от тези на хлябовете от пшенично или ръжено брашно.

Отмерване на съставките

В обема на доставката на хлебопекарната има мерителни съдове за сухи и течни съставки, които трябва да Ви помогнат при точното дозиране на използваните съставки:

- 1 мерителна чаша за течности с измервателна скала
- 1 голяма мерителна лъжица, съдържанието съответства на една супена лъжица (СЛ)
- 1 малка мерителна лъжица, съдържанието съответства на една чаена лъжица (ЧЛ)

При отмерването на съставките обърнете внимание на това, по възможност да се придържате точно към посочените количества в рецептите. Само така ще получите желаните резултат.

Смеси за печене

Хлебопекарната SilverCrest естествено също в максимална степен е подходяща за използването на готови смеси за печене. За да получите перфектни резултати от печенето, по възможност спазвайте точно указанията на производителя върху опаковката. Повечето смеси за печене на хляб могат да се купят в разфасовки от 1000g.

Като правило важи:

За хляб с тегло 1500 g са необходими около 1000 g готова смес за печене и около 700 ml течност. За по-леки хлябове намалете количеството на съставките в същото съотношение.

Но винаги спазвайте указанията върху опаковката.



Смеси за печене в многобройни, вкусни варианти и съставки за Вашите собствени рецепти можете да закупите изгодно от Вашия магазин LIDL на място. Спазвайте указанията за приготвяне върху опаковката.

Рязане на хляб

Преди нарязването оставете прясно изпечения хляб да се охлади за най-малко 30 минути. За нарязването използвайте машина за рязане на хляб или остър нож за рязане. Нарязаният хляб изсъхва бързо. Затова не режете повече филии, отколкото са Ви необходими в момента, освен ако не предпочитате хляба малко по-сух.

Съхранение на хляб

Неизяденият хляб се съхранява при стайна температура в торбички или пластмасови кутии за около три дни. Ако желаете да съхранявате хляба си по-дълго време, трябва да го замразите. Но и в камерата Вашият хляб остарява и с времето става все по-сух. Затова не бива да го замразявате за повече от 4 до 6 седмици.

Имайте предвид, че изпеченият от Вас хляб не съдържа консерванти. Затова той може да се развали по-бързо от хляба, произведен в завода.



Ако установите наличие на мухъл по Вашия хляб, не се опитвайте да го отстранявате, а изхвърлете целия хляб.

Рецепти за хляб от 1000 г, 1250 г и 1500 г

При следващите рецепти за хляб се получават хлябове с тегло около 1000 г, 1250 г, респ. 1500 г.

Изберете желаното тегло хляб и от съответната таблица със съставки вземете необходимото количество съставки.

При посочените количества в рецептите става дума за ориентировъчни стойности. По възможност се препоръчва леко съгласуване на отделните количества съставки, за да се оптимизира резултатът от печенето съгласно Вашите предпочитания.

Моля имайте предвид, че при определени обстоятелства съгласуването на количествата може да има и отрицателен ефект върху резултата от печенето.

Съкращенията в рецептите означават:

СЛ	Супена лъжица равна (или голяма мерителна лъжица)
ЧЛ	Чаена лъжица равна (или малка мерителна лъжица)
g	грама
ml	милилитра
Пак.	Пакетче, напр. суха мая 7 г за 500 г брашно – съответства на 21 г прясна мая.

Програма 1: Нормален

Картофен хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Мляко или вода	300 ml	350 ml	400 ml
Масло/маргарин	2 СЛ	2,5 СЛ	3 СЛ
Захар	2 СЛ	2 СЛ	2 СЛ
сварени, намачкани картофи	90 g	95 g	100 g
Готварска сол	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	540 g	645 g	750 g
Суха мая	1 пак. (7 g)	1 пак. (7 g)	1 пак. (7 g)

Моля намачкайте картофите с вилица.

Хляб със слънчогледово семе

Съставки	1000g	1250g	1500g
хладко мляко	300 ml	375 ml	450 ml
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	540 g	675 g	810 g
Масло/маргарин	1 СЛ	1,5 СЛ	1,5 СЛ
Слънчогледово семе	5 СЛ	6 СЛ	7 СЛ
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Захар	1/2 ЧЛ	1/2 ЧЛ	1 ЧЛ
Суша мая	1 пак. (7g)	8 g	10 g

Хляб с подправки

Съставки	1000g	1250g	1500g
Мътеница	350 ml	440 ml	530 ml
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	540 g	675 g	810 g
Масло/маргарин	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
ситно нарязани мерудии (магданоз)	4 СЛ	5 СЛ	6 СЛ
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Захар	1 СЛ	1 СЛ	1,5 СЛ
Суша мая	5 g	6 g	1 пак. (7g)

Хляб с кисело тесто

Съставки	1000g	1250g	1500g
Кисело тесто	50 g	63 g	75 g
Вода	350 ml	415 ml	480 ml
Готварска сол	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
Масло/маргарин	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
Захар	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Ръжено брашно (тип в Германия 997)	180 g	215 g	250 g
Пшенично брашно (тип в Германия 1050)	360 g	430 g	500 g
Суша мая	1 пак. (7g)	8 g	9 g

Бирен хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	150 ml	185 ml	225 ml
светла бира	150 ml	185 ml	225 ml
Малцов екстракт (сироп)	1,5 СЛ	1,5 СЛ	2 СЛ
Основа за кисело тесто	100 ml	130 ml	150 ml
Пшенично брашно (тип в	540 g	675 g	810 g

Германия 550)			
Брашно от елда	3 СЛ	4 СЛ	5 СЛ
Трици	1,5 СЛ	2 СЛ	2 СЛ
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Сусамово семе	3 СЛ	4 СЛ	5 СЛ
Суша мая	1 пак. (7g)	8 g	10 g

Царевичен хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	350 ml	440 ml	530 ml
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	540 g	675 g	810 g
Царевичен грис	3 СЛ	4 СЛ	5 СЛ
Масло	1 СЛ	1,5 СЛ	1,5 СЛ
ситно нарязана ябълка с обелката	1/2 бр.	1/2 бр.	1 бр.
Суша мая	5 g	6 g	1 пак. (7g)

Селски хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Мляко	300 ml	350 ml	410 ml
Яйца	2 бр.	2 бр.	3 бр.
Масло/маргарин	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
Готварска сол	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
Захар	1 СЛ	1 СЛ	1,5 СЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 1050)	540 g	640 g	740 g
Суша мая	1 пак. (7g)	8 g	9 g

Пица хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	300 ml	375 ml	450 ml
Олио	1 СЛ	1,5 СЛ	1,5 СЛ
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	540 g	675 g	810 g
Захар	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
сушен риган	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ
настърган пармезан	2 СЛ	2,5 СЛ	3 СЛ
ситно нарязан салам	50 g	65 g	75 g
Суша мая	5 g	6 g	1 пак. (7g)

Програма 2: Френски

Светъл бял хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	320 ml	370 ml	420 ml
Масло/маргарин	20 g	20 g	25 g
Готварска сол	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
Яйца	1 бр.	1 бр.	2 бр.
Захар	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 405)	600 g	690 g	780 g
Суша мая	1 пак. (7g)	1 пак. (7g)	1 пак. (7g)

Хляб с пипер

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	310 ml	-/-	-/-
Брашно от динкел (тип в Германия 630)	530 g	-/-	-/-
Готварска сол	1,5 ЧЛ	-/-	-/-
Олио	1,5 ЧЛ	-/-	-/-
червен пипер на прах	1,5 ЧЛ	-/-	-/-
ситно нарязани на кубчета червени чушки	130 g	-/-	-/-
Суша мая	1 пак. (7g)	-/-	-/-

Бял хляб „класически“

Съставки	1000g	1250g	1500g
Мляко или вода	320 ml	360 ml	400 ml
Масло/маргарин	2 СЛ	2,5 СЛ	3 СЛ
Готварска сол	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	600 g	675 g	750 g
Захар	2 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
Суша мая	6 g	6 g	6 g

Меден хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	320 ml	400 ml	480 ml
Мед	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
Готварска сол	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
зехтин	2,5 ЧЛ	3 ЧЛ	3,5 ЧЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	600 g	750 g	900 g
Суша мая	1 пак. (7g)	8 g	10 g

Маков хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	300 ml	375 ml	450 ml
Масло/маргарин	1 СЛ	1,5 СЛ	1,5 СЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	540 g	675 g	810 g
Захар	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
смяно маково семе	75 g	95 g	110 G
Мускатово орехче	1 щипка	1 щипка	1 щипка
настърган пармезан	1 СЛ	1,5 СЛ	1,5 СЛ
Суша мая	5 g	6 g	1 пак. (7g)

Програма 3: Пълнозърнест**Пълнозърнест хляб**

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	350 ml	440 ml	530 ml
Масло/маргарин	25 g	35 g	40 g
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Захар	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 1050)	270 g	340 g	405 g
Пълнозърнесто пшенично брашно	270 g	340 g	405 g
Суша мая	5 g	6 g	1 пак. (7g)

Хляб с пшеничен булгур

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	350 ml	410 ml	475 ml
Масло/маргарин	2 СЛ	2,5 СЛ	3 СЛ
Мед	1,5 СЛ	1,5 СЛ	2 СЛ
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 1050)	360 g	425 g	490 g
Пълнозърнесто пшенично брашно	180 g	210 g	240 g
Пшеничен булгур	50 g	55 g	65 g
Суша мая	5 g	5 g	6 g

Пълнозърнест ръжен хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода (топла)	325 ml	410 ml	490 ml

Кисело тесто	75 g	95 g	115 g
Боров мед	2 СЛ	2,5 СЛ	3 СЛ
Яйца	1 бр.	1 бр.	2 бр.
Пълнозърнесто ръжено брашно	350 g	450 g	540 g
Пълнозърнесто пшенично брашно	150 g	225 g	270 g
Рожково брашно	1 СЛ	1 СЛ	1,5 СЛ
Готварска сол	1/2 СЛ	1/2 СЛ	1/2 СЛ
Суша мая	1 пак. (7g)	8 g	10 g

Хляб от динкел

Съставки	1000g	1250g	1500g
Мътеница	350 ml	440 ml	530 ml
Основа за кисело тесто	75 ml	95 ml	115 ml
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Захар	1/2 ЧЛ	1/2 ЧЛ	1 ЧЛ
Пълнозърнесто брашно от динкел	360 g	450 g	540 g
Булгур от динкел	90 g	115 g	135 g
Пълнозърнесто ръжено брашно	90 g	115 g	135 g
Слънчогледово семе	50 g	60 g	75 g
Суша мая	5 g	6 g	1 пак. (7g)

Черен хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода (топла)	400 ml	500 ml	600 ml
тъмен сироп от цвекло	100 ml	125 ml	150 ml
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	160 g	200 g	240 g
едро смян пълнозърнест ръжен булгур	200 g	250 g	300 g
Сухо кисело тесто	1 пакетче	1 пакетче	1,5 пакетче
Слънчогледово семе	100 g	125 g	150 g
фино смян ръжен булгур	180 g	225 g	270 g
Суша мая	1 пак. (7g)	8 g	10 g

Многозърнест хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	300 ml	375 ml	450 ml
Масло/маргарин	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ

Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Захар	2,5 СЛ	3 СЛ	3,5 СЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 1050)	240 g	300 g	360 g
Пълнозърнесто пшенично брашно	240 g	300 g	360 g
ядки от 7 вида зърно	60 g	75 g	90 g
Суша мая	5 g	6 g	1 пак. (7g)

Ръжен хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	300 ml	375 ml	450 ml
Масло/маргарин	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Оцет	1,5 СЛ	1,5 СЛ	2 СЛ
Захар	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
Ръжено брашно (тип в Германия 1150)	180 g	225 g	270 g
Пшенично брашно (тип в Германия 1050)	360 g	450 g	540 g
Суша мая	1 пак. (7g)	8 g	10 g

Програма 4: Сладък**Шоколадов хляб**

Съставки	1000g	1250g	1500g
Мляко	400 ml	450 ml	500 ml
Обезмаслена извара	100 g	115 g	130 g
Готварска сол	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
Захар	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ	2,5 ЧЛ
Пълнозърнесто пшенично брашно	600 g	700 g	800 g
Какао	10 СЛ	10 СЛ	13 СЛ
настърган млечен шоколад	100 g	115 g	130 g
Суша мая	1 пак. (7g)	1 пак. (7g)	8 g

По желание използвайте млечен или леко горчив шоколад.

Ако след месенето намажете тестото с 1 до 2 СЛ мляко, коричката ще стане по-тъмна.

Хляб със стафиди и орехи

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	300 ml	375 ml	450 ml
Масло	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ

Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Захар	1 СЛ	1 СЛ	1,5 СЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 405)	540 g	675 g	810 g
сушено грозде (стафиди)	100 g	125 g	150 g
настъргани орехи	3 СЛ	4 СЛ	5 СЛ
Суха мая	5 g	6 g	1 пак. (7g)

Сладък хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода или мляко	300 ml	350 ml	400 ml
Яйца	2 бр.	2 бр.	2 бр.
Мед	1,5 СЛ	1,5 СЛ	2 СЛ
Готварска сол	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Масло/маргарин	2 СЛ	2 СЛ	2 СЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	600 g	675 g	750 g
Суха мая	6 g	6 g	6 g

Хляб със стафиди

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	300 ml	350 ml	410 ml
Масло	2,5 СЛ	2,5 СЛ	3 СЛ
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Мед	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 405)	540 g	640 g	740 g
сушено грозде (стафиди)	100 g	115 g	130 g
Суха мая	5 g	5 g	6g

Програма 5: Low Carb**Общи указания:**

Моля, използвайте само пресни съставки и вземете под внимание, че яйцата трябва да са разбити преди обработката.

Някои видове брашно отнемат много влажност от хляба. При процеса на месене внимавайте да има достатъчно течност, за осигурите достатъчна влажност на тестото. Ако се налага добавете малко минерална вода или мляко.

Ако хлябът Ви стане твърде влажен или лепкав, можете да го нарежете на филии и да го препечете в тостер.

Част от използваните съставки са бързоразвалящи се. По тази причина съхранявайте Вашия нисковъглеводен хляб в хладилник или на хладно място и консумирайте в кратък срок.

Белтъчен хляб

Съставки	1000 g	1250 g	1500 g
Яйца (размер L = 63 g-73 g)	6 бр.	7 бр.	8 бр.
Пълномаслено мляко	100 ml	100 ml	100 ml
Извара/обезмаслена извара	300 g	400 g	500 g
Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Пшенични трици	50 g	75 g	100 g
Ленено семе	50 g	75 g	100 g
Бадемово брашно	50 g	75 g	100 g
Сух яйчен белтък (неутрален)	30 g	40 g	50 g
Суха мая	1 пакетче (7 g)	1 пакетче (7 g)	1 пакетче (7 g)

Фъстъчен хляб

Съставки	1000 g	1250 g	1500 g
Яйца (размер L = 63 g-73 g)	5 бр.	5 бр.	6 бр.
Извара	300 g	400 g	500 g
Фъстъчено масло	150 g	175 g	200 g
Соево брашно	85 g	115 g	135 g
Минерална вода	75 ml	120 ml	150 ml
Печени фъстъци	75 g	90 g	125 g
Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Аромат ванилово масло	2 ml	2 ml	2 ml
Бакулпер	1 пакетче (16 g)	1 пакетче (16 g)	2 пакетчета (32 g)

Кокосов хляб

Съставки	1000 g	1250 g	1500 g
Яйца (размер L = 63 g-73 g)	5 бр.	6 бр.	7 бр.
Масло (втечнено)	225 g	275 g	315 g
Кокосово брашно	150 g	175 g	200 g
Течен подсладител	30 ml	40 ml	50 ml
Кокосов крем	50 g	50 g	50 g
Кокосово масло	75 ml	100 ml	120 ml
Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Пълномаслено мляко	100 ml	125 ml	150 ml
Бакулпер	1 пакетче (16 g)	1 пакетче (16 g)	1 пакетче (16 g)

Бадемов хляб

Съставки	1000 g	1250 g	1500 g
Яйца (размер L = 63 g-73 g)	5 бр.	5 бр.	6 бр.
Масло (втечнено)	75 g	100 g	100 g
Извара	150 g	200 g	250 g
Пълномаслено мляко	200 ml	250 ml	300 ml
Бадемово брашно	150 g	200 g	250 g

Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Лимонов аромат	2 ml	2 ml	2 ml
Бадеми	100 g	150 g	200 g
Бакпулвер	1 пакетче (16 g)	2 пакетчета (32 g)	2 пакетчета (32 g)

Програма 6: Без глутен



Дори и незначителните остатъци брашнен прах могат да предизвикат алергични реакции при чувствителните към глутен хора. Преди да печете безглутенови хлябове, почистете особено грижливо хлебопекарната, формата за печене и куките за месене.

Безглутенов хляб със семена

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	250 ml	310 ml	375 ml
Мляко	200 ml	250 ml	300 ml
Слънчогледово олио	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
Готварска сол	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
Захар	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
брашнена смес без глутен	500 g	625 g	750 g
Семена (напр. слънчогледово семе)	100 g	125 g	150 g
Суша мая	9 g	12 g	15 g

Безглутенов картофен хляб

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода или мляко	400 ml	500 ml	600 ml
Слънчогледово олио	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
Готварска сол	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
Захар	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
брашнена смес без глутен	400 g	500 g	600 g
обелени сварени картофи, пресовани с преса	50 g	55 g	60 g
Суша мая	2 g	2 g	2 g

Хляб без глутен с йогурт

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	350 ml	440 ml	530 ml
Натурален йогурт	150 g	190 g	230 g
Слънчогледово олио	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
Оцет	1,5 СЛ	1,5 СЛ	2 СЛ
Готварска сол	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ

Захар	1,5 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
брашно без глутен (напр. просо или елда)	100 g	125 g	150 g
брашна смес без глутен	400 g	500 g	600 g
Брашно от гуар или рожково брашно	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
Суша мая	5 g	6 g	1 пак. (7g)

Програма 7: Експресен

Бял хляб Експрес

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	360 ml	450 ml	540 ml
Олио	5 СЛ	6 СЛ	7 СЛ
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Захар	4 ЧЛ	5 ЧЛ	6 ЧЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 405)	630 g	790 g	900 g
Суша мая	1 пак. (7g)	8 g	10 g

Хляб с моркови

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	330 ml	410 ml	500 ml
Масло	1,5 СЛ	2 СЛ	2,5 СЛ
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Захар	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ	2,5 ЧЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	600 g	750 g	900 g
ситно нарязани моркови	90 g	115 g	135 g
Суша мая	1 пак. (7g)	8 g	10 g

Хляб с бадеми и черен пипер

Съставки	1000g	1250g	1500g
Вода	300 ml	375 ml	450 ml
Масло/маргарин	2 СЛ	2,5 СЛ	3 СЛ
Готварска сол	1 ЧЛ	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ
Захар	1 ЧЛ	1,5 ЧЛ	2 ЧЛ
Пшенично брашно (тип в Германия 550)	540 g	675 g	810 g
печени филирани бадеми	100 g	125 g	150 g
консервирани зърна от зелен пипер	1 СЛ	1 СЛ	1,5 СЛ
Суша мая	5g	6 g	1 пак. (7g)

Програма 8: Кекс

Тази програма е изключително подходяща за готови смеси за печене на сладкиши.

При смесите за печене на сладкиши непременно спазвайте указанията за приготвяне върху опаковката на сместа за печене.

Програма 9: Месене

Използвайте тази програма, ако искате само да омесите тесто. Програмата не включва фаза на втасване.

Програма 10: Тесто

Хлебчета от трици

200ml вода	50g масло/маргарин
1 яйце	¾ ЧЛ готварска сол
3 СЛ захар	500g пшенично брашно (тип в Германия 1050)
50g пшенични трици	1 пакетче суха мая (7g)

Багети „по френски“

300ml вода	1 СЛ мед
1 ЧЛ сол	1 ЧЛ захар
540g пшенично брашно (тип в Германия 550)	1 пакетче суха мая (7g)

От готовото тесто оформете хлебчета и направете коси разрези по горните страни на оформените хлебчета (багети). След това оставете тестото да втаса в тавата за печене за около 30 до 40 минути и след това го опечете във фурната за около 25 минути при температура от 175°C.

Брецели (гевречета)

200ml вода	1 ЧЛ готварска сол
1 ЧЛ захар	360g пшенично брашно (тип в Германия 405)
½ пакетче суха мая (3,5g)	

Моля имайте предвид: Оформете брецели от готовото тесто. Намажете брецелите с разбито яйце и след това ги поръсете с едра сол (2 СЛ едра сол за 12 брецели). Сложете брецелите в подготвена тава за печене и ги опечете във фурната за 15-20 минути при температура от 230°C.

Програма 11: Тесто за паста

Тесто за паста с яйца

5 яйца (стайна температура)	1 ЧЛ зехтин
250g брашно от мека пшеница (тип в Германия 405)	1 ЧЛ готварска сол
250 g грис от твърда пшеница	2 СЛ вода



За да постигнете оптимален резултат, препоръчваме да довършите тестото на ръка, за да получите желаната консистенция. Ако тестото е твърде лепкаво или течно, добавете малко брашно. Ако тестото е много твърдо, добавете малко количество вода или маслиново масло.

Тесто за паста

300ml вода
250g брашно от мека пшеница (тип в Германия 405)
250g брашно от твърда пшеница (тип в Германия 1050)

Програма 12: Тесто за пица

Моля имайте предвид: След разточването оставете тестото да втаса в тавата за печене за още около 15 минути. След това поставете върху тестото желаните от Вас продукти и го опечете във фурната за около 15-20 минути при температура от 180°-200°.

Оригинално италианско тесто за пица

100ml хладка вода	3 с.л. маслиново масло
100ml пшенична бира	2 ч.л. готварска сол
50g грис от твърда пшеница	400g брашно за пица
15g прясна мая	

Разтворете прясната мая в хладката вода и изчакайте 10 минути преди да сложите разтвора във формата за печене.

Тесто за пица (за 2 пици)

300ml вода	1 СЛ зехтин
1 ЧЛ готварска сол	2 ЧЛ захар
450g пшенично брашно (тип в Германия 405)	1 пакетче суха мая (7g)

Пълнозърнесто тесто за пица

310ml вода	2 СЛ зехтин
1 СЛ мед	1 ЧЛ готварска сол
50g пшенични кълнове	510g пълнозърнесто пшенично брашно
1 пакетче суха мая (7g)	

Програма 13: Йогурт

С тази програма можете лесно да произведате сами йогурт.

- Необходими са ви 1,8 литра ултрапастеризирано мляко. Ако използвате пълномаслено мляко или сурово мляко, преди това трябва за кратко да го кипнете, за да убиете зародишите и бактериите. След това оставете млякото да се охлади отново. Ултрапастеризираното мляко не трябва да бъде кипвано преди това. За да постигнете оптимален резултат, млякото трябва да бъде със стайна температура.
- Добавете млякото във формата за печене.
- Добавете и разбъркайте йогурт с живи млечно-кисели бактерии (около 100 ml йогурт на 1 литър мляко). При това йогуртът трябва да бъде с приблизително същата температура (сайна температура), както млякото.



Моля имайте предвид, че добавеното във формата за печене общо количество може да бъде максимум 2 литра. В противен случай има опасност от прекипяване.

- Стартирайте програмата 13.



Препоръчваме да настроите зададената продължителност на програмата от 8 часа в зависимост от зареденото количество, както следва:

Количество	Продължителност на програмата
до 1000 ml	8 до 10 часа
1000 ml до 1500 ml	9 до 11 часа
1500 ml до 2000 ml	10 до 12 часа

- След изтичане на програмата оставете йогурта още малко да се охлади. При нужда го сипете в малки порционни чаши и съхранявайте йогурта около 24 часа в хладилника, преди да го консумирате. Преди консумация разбъркайте йогурта.

Йогурт от соева напитка

Като алтернатива на млякото, за Вашия йогурт можете да използвате и соева напитка. При производството на йогурт от соева напитка (натурална), също трябва да използвате йогурт с живи млечно-кисели бактерии, също така произведен от соя. Иначе начинът на действие е същият, както е описано в предходния раздел.

Съвети за доброто приготвяне на Вашия йогурт

Следващите съвети можете да прилагате като опция:

- Използвайте около две супени лъжици мляко на прах на 1 литър мляко, за да направите йогурта по-стегнат.
- Обърнете внимание на това, използваното мляко и йогуртът да са с една и съща масленост.
- Добавете една до две супени лъжици инулин на 1 литър мляко, за да направите йогурта по-кремообразен. Инулинът е баластно вещество с неутрален вкус и се добива предимно от корена на цикорията. Инулин можете да закупите в Интернет и в магазините Реформхаус.
- По възможност използвайте пресни съставки, които са с дълъг срок на годност.

След производството на Вашия йогурт можете да го подобрявате по Ваш вкус.

Плодов йогурт

Добавете към йогурта мармалад или плодове.

Сладък йогурт

Добавете към йогурта напр. шоколадови пръчици, нуга, ванилия, мед, ядки, марципан или други съставки на вкус.

Йогурт дресинг

Добавете малко сметана и захар към йогурта. Добавете малко пресни нарязани мерудии. Овкусетe с малко сол и черен пипер. По желание добавете още малко лимонов сок или сок от лимети.

Програма 14: Мармалад

Приготвянето на пресни плодови пасти за мазане, мармалад и конфитюр в хлебопекарната е като детска игра.

Действайте по следния начин:

- Измийте основно пресните, узрели плодове.
- Обелете ябълките, прасковите и останалите плодове с твърда обелка, при нужда отстранете костилките.
- Непременно спазвайте точно посочените количества, за да избегнете преждевременно кипене и по този начин евентуално преливане. Програмата е съобразена точно с посочените количества.
- Нарезжете плодовете на малки парчета с размер макс. 1cm или ги пюрирайте. Поставете подготвените плодове във формата за печене.
- Добавете посоченото количество желираща захар.



Използвайте само „желираща захар 1:1“.

Обикновената домакинска захар или „желираща захар 2:1“ не са подходящи, тъй като тогава конфитюрът няма да се стегне.

- Във формата за печене смесете добре плодовете с желиращата захар.
- Стартирайте програмата.

- След завършване на програмата сипете готовия конфитюр в буркани и ги затворете добре.
- Готово! С малко усилия пригответе сами вкусна паста за мазане.

Мармалад от ягоди

500g ягоди
500g желираща захар
3-4 СЛ лимонов сок

Мармалад от вишни

500g вишни
500g желираща захар
1 СЛ лимонов сок

Мармалад от портокали и лимони

400g портокали
100g лимони
500g желираща захар

Конфитюр от дребни безкостилкови плодове

500g смесени размразени дребни безкостилкови плодове
500g желираща захар
2-3 СЛ лимонов сок

Програма 15: Печене

С тази програма можете да допичате хлябове, които са станали много светли или не са се изпекли. Програмата не включва фаза на месене и втасване. Имате възможност за избор между три различни температури.

Програма 16: Програмируем

Тази програма можете да програмирате сами според Вашите желания и опит. За всяка отделна фаза от процеса на печене (месене, втасване, печене, поддържане на хляба топъл) можете да програмирате индивидуални времена.

Добър апетит !

Всички рецепти са без гаранция. При посочените данни за съставките и приготвянето става дума само за приблизителни стойности. Допълвайте и променяйте съдържащите се в тази книжка предложени рецепти според Вашия личен опит. Така ще постигнете резултати, които отговарят на предпочитанията Ви.

Предложения и съвети относно рецептите

Следващите съвети относно по-малки или по-големи проблеми с Вашите продукти за печене трябва да са Ви от помощ при търсенето на грешки и да Ви помогнат да усъвършенствате рецептите и да приготвят хлябове според Вашите предпочитания.

Защо съставките трябва да се добавят в определена последователност?

По този начин се гарантира, че тестото се приготвя по оптимален начин. Най-вече при използването на функцията Таймер е важно, маята да не се смесва с течността, преди тестото да бъде разбъркано.

Защо при готовия хляб понякога има брашно по страничната коричка?

Това може да е резултат от твърде сухо тесто. При следващия опит непременно обърнете внимание на това, съставките да бъдат отмервани точно. Ако и това не донесе успех, можете да добавите до 1 СЛ повече течност. Обаче не увеличавайте твърде много количеството течност. Това също може да има отрицателен ефект върху резултата от печенето.

Тестото не се омесва напълно.

Най-напред проверете, дали формата за печене и куките за месене са поставени правилно. Също така евентуално тестото е твърде сухо, при нужда добавете малко течност. При готови смеси за печене количеството смес за печене и количеството съставки евентуално не е съобразено с вместимостта на формата за печене. Намалете количествата.

Изпеченият хляб е твърде влажен

При следващия опит непременно обърнете внимание на това, съставките да бъдат отмервани точно. Ако и това не донесе успех, можете да добавите малко брашно. Добавянето на твърде много брашно също може да има отрицателен ефект върху резултата от печенето.

Могат ли да се използват и други рецепти?

Естествено можете да използвате и други рецепти. При това винаги е важно да проверявате посочените количества и при нужда да ги съгласувате. При това можете да се ориентирате по рецептите от тази книжка, които са предвидени съответно за хлябове с тегло около 1000 g, 1250 g и 1500 g. Непременно имайте предвид, никога да не се надвишава количеството брашно от около 900g. Преди обаче да изпробвате други рецепти, препоръчваме да натрупате известен опит с наличните рецепти.

По повърхността на хляба се виждат въздушни мехури.

Това може да е признак, че сте използвали твърде много мая. При следващия път обърнете внимание на точното дозиране на маята, при определени обстоятелства е необходимо минимално намаляване на количеството ѝ.

Добавяне на плодове и ядки

В програмите за печене съзнателно е включена фаза, през която трябва да се добавят съставки като плодове или ядки. Този момент ще разпознаете по сигналния звук и едновременното показание „**ADD**“ на дисплея на хлебопекарната. Препоръчително е да добавяте плодовете или ядките едва към този момент. Ако добавите тези съставки във формата за печене непосредствено в началото, те биха могли да бъдат раздробени чрез процеса на месене.

Хлябът не е втасал.

Не сте добавили мая или сте добавили твърде малко мая или използваната мая е била твърде стара.

Отначало хлябът втасва, а после отново спада

Тук може да е налице неправилно съотношение между отделните съставки. Опитайте следното: Намалете количеството вода и/или увеличете количеството сол и/или намалете количеството мая.