



KNJIGA RECEPTOV

PAIN & DÉLICES

S 3-6



DOBRO JE VEDETI

- Uvod
- Recepti brezglutena
- Količine
- Priprava kvašenega testa

S 7-8



BREZ GLUTENA

S 9-10



ZDRAVO

S 11-12



TRADICIONALNO

S 13



PECIVO IN KOLAČI

S 14-15



KAŠA, ŽITA IN MARMELADA

S 16



MLEČNI IZDELKI

Uvod

Pozorno preberite uvodne strani, saj vsebujejo pomembne napotke za uspešno pripravo.

Moka: pšenično moko razvrščamo glede na vsebnost otrobov in pepela (mineralna snov, ki po izgorevanju pri 900 °C ostane v pečici).

- Bela moka za peko: fina moka (T45)
- Krušna moka: posebna moka za peko belega kruha, bela moka, pšenična moka (T55)
- Pol-polnozrnata moka (T80)
- Polnozrnata moka (T110, T150)

Opomba: Tipi ržene moke: T70, T130 in T170. Pri navajanju tipa moke številka označuje vsebnost otrobov, vlaknin, mineralov in oligoelementov.

Hlebček vam ne bo dobro vzhajal, če boste uporabili moko z višjo vsebnostjo otrobov. Količina potrebne vode je odvisna od tipa moke. Bodite pozorni na strukturo testa. Ko ga oblikujete, mora biti mehko in prožno ter se ne sme prijemati na pekač.

Moko lahko delimo na dve skupini: krušno moko (pšenična, pirina in kamutova moka vsebujejo gluten) in ostale moke (ržena, koruzna, ajdova, kostanjeva ipd.), ki ji uporabljam v kombinaciji s krušno moko (v razmerju od 10 do 50 %).

Brezglutenska moka: obstaja veliko vrst mok, ki niso primerne za peko kruha (brez glutena). Najbolj znana je ajdova moka ali »moka črne pšenice«, riževa moka (iz belega ali rjavega riža), kvinojina, koruzna, kostanjeva in sirkova moka. Da bi bilo testo prožno tudi brez glutena, morate zmešati več vrst drugih mok in jim dodati sredstva za zgoščevanje.

Zgoščevalci: za ustrezno teksturom testa in prožnost, ki jo omogoča le gluten, lahko v recept dodate moko s ksantanom in/ali guarjem.

Pekovski kvas (Saccharomyces cerevisiae): gre za živ organizem, ki je ključnega pomena pri peki kruha. Dobimo ga lahko v več oblikah: v kockah svežega kvasa, kot aktivni suhi kvas, ki ga je treba navlažiti, kot instantni izdelek ali v obliki tekočine. Najdete ga lahko v trgovinah (na oddelku za peko ali v hladilniku s svežimi izdelki) ali ga kupite v pekarni. Če uporabljate sveži kvas, ga morate najprej zdrobiti v rokah in tako omogočiti, da se enostavnejše raztopi.

Primerjava količine/teže med suhim, svežim in tekočim kvasom:

Suhi kvas (žlica)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Suhi kvas (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Sveži kvas (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekoči kvas (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Če uporabljate sveži kvas, težo suhega kvasa pomnožite s tri. Za pripravo brezglutenskega kruha uporabljajte poseben brezglutenski kvas.

Fermentiran kvas: lahko ga uporabljate namesto navadnega kvasa. Gre za naraven posušen kvas, ki ga lahko kupite v trgovinah z biološko pridelano prehrano (2 žlici na 500 gramov moke).

Pecilni prašek: nikoli ga ne uporabljajte za peko kruha, lahko pa ga za pripravo sadnih ali drugih kolačev.

Tekočine: skupna temperatura vode, moke in sobe naj bo 60 °C. Praviloma uporabljajte vodo iz pipe s temperaturo med 18 in 20 °C, razen poleti, ko je bolje, če je voda hladnejša.

Sol: začimba, ki mora biti natančno odmerjena, je ključnega pomena pri peki kruha. Vedno uporabljajte fino mleto sol (še bolje, če je nerafinirana).

Sladkor: tudi sladkor je pomemben pri vzhajanju testa, saj vzdržuje kvas in kruh ovije s čudovito zlato skorjo. Tako kot sol mora biti sladkor natančno odmerjen, ne sme pa priti v stik s kvasom.

Druge sestavine:

Maščoba: kruhu doda mehkobo in okus. Uporabite lahko vse vrste maščob. Če uporabljate maslo, ga razrežite na manjše koščke, da se enakomerno porazdeli.

Mleko in mlečni izdelki: lahko spremenijo okus in strukturo kruha ter so emulgatorji za mehko sredico s prijetno teksturo. Lahko uporabite sveže izdelke ali mleko v prahu.

Jajca: z njimi je testo bogatejše, kruhu dodajo barvo in poskrbijo za lepo in mehko sredico.

Začimbe in arome: po okusu lahko kruhu dodajate tudi druge sestavine. Ko zaslišite zvočni signal, lahko sestavine položite na pekač, da se med gnetenjem ne zmeljejo (razen v primeru sestavin v prahu).

Aparat bo namesto vas opravil vse korake, od vzhajanja testa do končne peke kruha. Preden ga poskusite, pustite, da uro počiva na rešetkah.

Recepti brez glutena

Z rabo programov

Uporabljajte izbire 1, 2 in 3 za peko brezglutenskega kruha ali kolačev. Za vsak program *je na voljo le ena teža*.

Brezglutenski kruh in kolači so primerni za ljudi z intoleranco na gluten (celiakijo), ki ga najdemo v več vrstah žita (pšenici, ječmenu, rži, ovsu, kamutu, piri ipd.).

Pazite, da brezglutenske moke ne mešate z navadnimi. Pozorno ocistite posodo, rezila in pripomočke, ki jih uporabljate za pripravo brezglutenskega kruha in kolačev. Pazite, da uporabljate brezglutenski kvas.

Mešanice

Brezglutenski recepti so ustvarjeni s preparati (instantnimi mešanicami), kot so **Schär** ali **Valpiform** za peko brezglutenskega kruha. Te brezglutenske sestavine lahko kupite v supermarketih in/ali specializiranih trgovinah. Kupite jih lahko tudi prek spleta.

Prilagajanje

Vsaka brezglutenska mešanica se obnaša drugače.

Za boljši rezultat boste morda morali svoj recept prilagoditi in ga preizkusiti.

Količino tekočine morate prilagoditi glede na strukturo testa, ki mora biti dovolj prožno, ne pa tekoče. Mešanica za pripravo kolačev mora biti bolj redka.



Preredko



OK



Presuho

Priprava

Ponujamo vam nekaj namigov in splošnih pravil za pripravo najboljšega brezglutenskega kruha.

Pred začetkom se prepričajte, da sestavine za pripravo brezglutenskega kruha ne vsebujejo glutena, kar lahko preverite na embalaži.

Struktura brezglutenskih mok še ne ustvari najboljše mešanice: svetujemo vam, da jo presejete brez kvasa, s čimer se boste izognili nastanku morebitnih grudic.

Prav tako boste potrebovali pomoč med gnetenjem: z lopatico (leseno ali plastično, da ne opraskate premaza) postrgajte sestavine, ki so ostale na stenah, in jih vmešajte v zmes.

Sestavine, ki se sprimejo na stene, postrgajte z lopatico (leseno ali plastično, da ne opraskate premaza) in jih vmešajte v zmes na sredini posode.

Brezglutenski kruh je svetlejši in ima gostejšo strukturo.

V nasprotju z navadnim kruhom brezglutenski ne vzhaja in ima pogosto ravno zgornjo stran.

Zaradi narave uporabljenih sestavin je nemogoče speci brezglutenski kruh, ki bi bil lepe rjave barve. Zgornja stran kruha bo najverjetneje ostala precej svetla.



Količine

Uporabljajte priloženo mero za žlico in žličko.



Priprava kvašenega testa

Vzhajano
testo

PROGRAM 11

Sestavine		500 g
190		ml vode
1 žlička		suhega pekovskega kvasa
320 g		moke tipa T55
1		žlička soli

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Po 29 minutah ustavite program in pustite, da 1 uro počiva pri 20 °C, nato pa naj počiva še dodatnih 24 ur pri 4 °C.

Namig: kvašeno testo lahko uporabite še naslednjih 48 ur.





Kruh s pečenim paradižnikom

Brezglutenski
slani
kruh

PROGRAM 1

Sestavine

Voda, temperature 30 °C	380 ml	Kvinojina moka*	40 g
Olivno olje	40 ml	Koruzna moka*	40 g
Provansalske začimbe	3 žličke	Mešanica	340 g
Suhi pekovski brezgluteni kvas	2 žlički	Pečeni paradižniki**	150 g
Sol	1 žlička		

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Sestavine, označene z zvezdico (*), najprej zmešajte in jih nato presejte. Izberite priporočeni program, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**. Pečene paradižnike posušite (odvečno olje vpijte s kuhinjskim papirjem). Ko zaslišite **zvočni signal**, dodajte sestavine, označene z dvojno zvezdico (**).

Semenski kruh

Sestavine

Voda, temperature 30 °C	420 ml	Moka iz rjavega riža*	40 g
Suhi pekovski brezgluteni kvas	2 žlički	Mešanica	340 g
Sol	1 žlička	Koruzni kosmiči**	25 g
Kvinojina moka*	40 g	Sezamova semena**	50 g

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Sestavine, označene z zvezdico (*), najprej zmešajte in jih nato presejte. Dodajte in zmešajte sestavine, označene z dvema zvezdicama (**), ali 75 g mešanice semen za kruh (sončničnih, lanenih, sezamovih, makovih semen ali prosa). Izberite priporočeni program, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**.

Brezglutenski
slani kruh

PROGRAM 1



Brioš

Sestavine

	Mešanica Schär	Mešanica Valpiform
Mleko, segreto na 30 °C*	140 ml	200 ml
Stepena jajca	4	4
Suhi pekovski brezgluteni kvas	2 žlički	2 žlički
Sol*	1 žlička	1 žlička
Sladkor*	60 g	60 g
Stopljeno maslo*	100 g	100 g
Mešanica	400 g	400 g

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Skupaj zmešajte sestavine, označene z zvezdico (*). Izberite priporočeni program, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**.



Brezgluten
ski sladki
kruh

PROGRAM 2

Slika z mešanicami Valpiform.



Dunajski čokoladni kruh

Sestavine

Mleko, segreto na 30 °C*	280 ml	Sladkor*	2 žlici
Stepena jajca*	2	Stopljeno maslo*	55 g
Suhi pekovski brezglutenski kvass*	2 žlički	Mešanica	420 g
Sol*	1 žlička	Čokolada v koščkih**	100 g

Brezgluten
ski sladki
kruh

PROGRAM 2

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Skupaj zmešajte sestavine, označene z zvezdico (*). Izberite priporočeni program, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**. Ko zaslišite **zvočni signal**, dodajte sestavine, označene z dvojno zvezdico (**).

Kruh s šunko in sirom

Sestavine

Mleko, segreto na 30 °C*	80 ml	Pripravljena mešanica**	300 g
Stepena jajca*	4	Pecilni prašek**	2 žlički
Olivno olje*	100 g	Na kocke narezana šunka***	250 g
Sol*	1 žlička	Zelene olive***	40 g
Paprika	1 g	Naribani sir Gruyere***	110 g
Stopljeno maslo	20 g		

Brezglutenski kolač

PROGRAM 3



Skupaj stepite sestavine, označene z zvezdico (*), dokler ne postanejo svetle. Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Nato dodajte in zmešajte še sestavine, označene z dvema zvezdicama (**), ki ste jih prej presejali. Izberite priporočeni program, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**. Ko zaslišite **zvočni signal**, dodajte sestavine, označene s tremi zvezdicami (***) .



Kruh s kostanjem

Sestavine

Mleko, segreto na 30 °C*	20 ml	Pecilni prašek**	2 žlički
Stepena jajca*	3	Stopljeno maslo	100 g
Sol*	1 g	Izvleček vanilije	1 žlička
Kostanjeva moka**	165 g	Temni rum	1 žlica
Koruzna moka**	50 g	Sladkor v prahu	165 g

Brezglutenski kolač

PROGRAM 3

Skupaj stepite sestavine, označene z zvezdico (*), dokler ne postanejo svetle. Nato dodajte in zmešajte še sestavine, označene z dvema zvezdicama (**), ki ste jih prej presejali. Ostale sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite priporočeni program, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**.

Kmečki kruh

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Sončnično olje	1,5 žlice	2 žlici	3 žlice
Sol	1 žlička	1,5 žličke	2 žlički
Sladkor	1,5 žličke	2 žlički	3 žličke
Mleko v prahu	0,5 žlice	0,5 žlice	1 žlica
Moka (tip T55)	170 g	235 g	340 g
Polnozrnata moka (tip T150)	80 g	110 g	160 g
Ržena moka (tip T130)	80 g	110 g	160 g
Suhi pekovski kvaz	0,5 žličke	1 žlička	1 žlička

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite program, priporočen za izbrano količino kruha, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**.

Polnozrnati
kruh

PROGRAM 8

Hitro
pripravljeni
polnozrnati
kruh

PROGRAM 9

Polnozrnati kruh

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	205 ml	270 ml	410 ml
Sončnično olje	1,5 žlice	2 žlici	3 žlice
Sol	1 žlička	1,5 žličke	2 žlički
Sladkor	1,5 žličke	2 žlički	3 žličke
Moka (tip T55)	130 g	180 g	260 g
Polnozrnata moka (tip T150)	200 g	270 g	400 g
Suhi pekovski kvaz	1 žlička	1 žlička	2 žlički

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite program, priporočen za izbrano količino, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**.

Polnozrnati
kruh

PROGRAM 8

Hitro
pripravljeni
polnozrnati
kruh

PROGRAM 9



ZDRAVO

Kruh iz vzhajanjega testa z lanenimi semeni

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	17 cl	25,5 cl	34 cl
Vzhajano testo (glej stran 6)	75 g	115 g	150 g
Suhi pekovski kvaz	3/4 žličke	1 žlička	1,5 žličke
Tradicionalna moka (tip T65)	260 g	390 g	520 g
Rumena lanena semena	20 g	30 g	40 g
Rjava lanena semena	20 g	30 g	40 g
Sol	5 g	7,5 g	10 g

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite program, priporočen za izbrano količino kruha, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**.

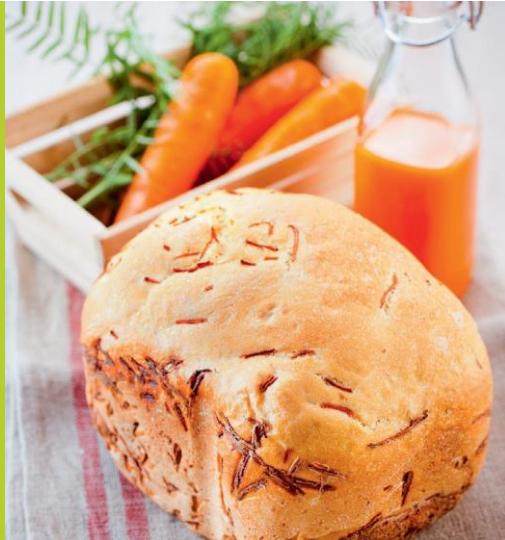
Namig: kruh se odlično podaja k jedem z omakami, divjačino in belim mesom.

Polnozrnati
kruh

PROGRAM 8

Hitro
pripravljeni
polnozrnati
kruh

PROGRAM 9



Korenčkov kruh

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	12 cl	18 cl	24 cl
Korenčkov sok	6 cl	9 cl	12 cl
Suhi pekovski kvas	1 žlička	1,5 žličke	2 žlički
Tradicionalna moka (tip T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Sol	6 g	9 g	12 g
Naribano korenje**	60 g	90 g	120 g

Polnozrnnati
kruh

PROGRAM 8

Hitro
pripravljeni
polnozrnnati
kruh

PROGRAM 9

Kruh brez soli

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Moka (tip T55)	350 g	480 g	700 g
Suhi pekovski kvas	0,5 žličke	1 žlička	1 žlička
Sezamova semena**	50 g	75 g	100 g

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite program, priporočen za izbrano količino, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**. Ko zaslišite **zvočni signal**, dodajte sestavine, označene z dvema zvezdicama (**).

Francoski
kruh

PROGRAM 6



Rženi kruh

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Sol	1/2 žličke	1 žlička	1 1/2 žličke
Sladkor	10 g	15 g	20 g
Sončnično olje	1/2 žlica	1 žlica	1 1/2 žlice
Slad	1 1/2 žlice	2 žlici	2 1/2 žlice
Krušna moka (tip T55)	75 g	110 g	145 g
Ržena moka	140 g	210 g	280 g
Kakav v prahu	10 g	15 g	20 g
Suhi kvas	1 žlička	1 1/2 žličke	2 žlički
Koriander v prahu	1/2 žličke	1/2 žličke	1 žlička

Rženi kruh

PROGRAM 10

Ali:
semena
koriandra
lahko
dodate tik
pred peko.

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite program, priporočen za izbrano količino, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**.

PROGRAM 5

Ekspresno pripravljeni kruh

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda, segreta na 35 °C	210 ml	285 ml	360 ml
Sončnično olje	3 žličke	1 žlica	1,5 žlice
Sol	0,5 žličke	1 žlička	1,5 žličke
Sladkor	2 žlički	3 žličke	1 žlica
Mleko v prahu	1,5 žlice	2 žlici	2,5 žlice
Moka (tip T55)	325 g	445 g	565 g
Suhi pekovski kvas	1,5 žličke	2,5 žličke	3 žličke

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite program, priporočen za izbrano količino kruha, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**.



Brioš

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Stepena jajca	1	2	2
Stopljeni maslo	115 g	145 g	230 g
Sol	1 žlička	1	2 žlički
Sladkor		žlička	
Tekoče mleko	2,5 žlice	3 žlice	5 žlic
Moka (tip T55)	55 ml	60 ml	110 ml
Suhi pekovski kvas	280 g	365 g	560 g
	1,5 žličke	2 žlički	3 žličke

Sladek kruh

PROGRAM 7



Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite program, priporočen za izbrano količino, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**.

Ali: dodajte 1 žličko vode pomarančnih cvetov.

Kolač

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Stepena jajca	1	2	2
Stopljeni maslo	100 g	125 g	200 g
Sol	1 žlička	1	2 žlički
Sladkor		žlička	
Tekoče mleko	3 žlice	4 žlice	6 žlic
Moka (tip T55)	60 ml	80 ml	120 ml
Suhi pekovski kvas	250 g	325 g	500 g
Celi mandlji**	1,5 žličke	2 žlički	3 žličke
Rozine**	20 g	40 g	40 g
	70 g	100 g	140 g

Sladek kruh

PROGRAM
7

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite program, priporočen za izbrano količino kruha, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**. Ko zaslišite **zvočni signal**, dodajte sestavine, označene z dvema zvezdicama (**).

Namig: rozine 1 uro namakajte v vinjaku.



Sendvič kruh

Sladek kruh

PROGRAM 7

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Hladno mleko	120 ml	210 ml	240 ml
Jajca	1	1	2
Suhi pekovski kvas	2/3 žličke	1 žlička	1 1/3 žličke
Moka (tip T55)	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sladkor	20 g	30 g	40 g
Sol	1 žlička	1/2 žlice	2 žlički
Maslo**	35 g	55 g	75 g

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite program, priporočen za izbrano količino, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**. Ko zaslišite **zvočni signal**, dodajte sestavine, označene z dvojno zvezdico (**).

Kruh z medom in mandlji

Francoski kruh

PROGRAM 6

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Suhi pekovski kvas	1/2 žličke	3/4 žličke	1 žlička
Sol	3/4 žličke	1 žlička	1/2 žlice
Med	70 g	100 g	140 g
Moka (tip T55)	225 g	340 g	450 g
Sesekljani in popraženi mandlji**	70 g	100 g	140 g

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite program, priporočen za izbrano količino, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**. Ko zaslišite **zvočni signal**, dodajte sestavine, označene z dvojno zvezdico (**).

Pica

Vzhajano
testo

PROGRAM 11

Sestavine	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	320 ml
Olivno olje	1 žlica	1,5 žlice	2 žlici
Sol	0,5 žličke	1 žlička	1,5 žličke
Moka (tip T55)	320 g	480 g	640 g
Suhi pekovski kvas	0,5 žličke	1 žlička	1,5 žličke

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite priporočeni program in pritisnite **START**.



Sveže testenine

Testenine

PROGRAM 12

Sestavine	500 g	Količina 750 g	1000 g
Voda	45 ml	50 ml	90 ml
Stepena jajca	3	3	6
Sol	ščepec	0,5 žličke	1 žlička
Moka (tip T55)	375 g	500 g	750 g

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite priporočeni program in pritisnite **START**.



Mandljev kolač

Kolač

PROGRAM 13

Sestavine	1000 g		
Stepena jajca*	200 g	Temni rum	3 žlice
Sol*	ščepec	Mleti mandlji	180 g
Sladkor*	190 g	Polnozrnata moka (tip T150)***	210 g
Stopljeno maslo	145 g	Pecilni prašek**	3 žličke

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Najprej skupaj stepite sestavine, označene z zvezdico (*), dokler ne postanejo svetle. Nato presejte, dodajte in zmešajte še sestavine, označene z dvema zvezdicama (**). Izberite priporočeni program, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**.





Kaša z ovsom

Kaša

PROGRAM 15

Sestavine	Količina
Tekoče mleko	650 g 600 ml
Ovseni kosmiči	100 g
Sol ali sladkor	1 žlička

V posodo dodajajte sestavine v zapisanem zaporedju. Izberite priporočeni program. Z gumboom + podaljšajte program na 15 minut in pritisnite **START**.

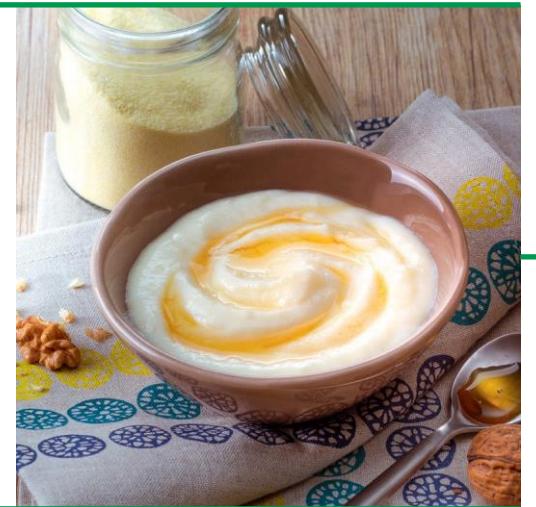
Namig: če imate raje manj tekočo kašo, jo lahko kuhatе dodatnih 5 minut. Za boljšo kašo lahko na koncu dodate med, cimet, sesekljane marelice ali lešnikova jedrca.

Kaša iz pšeničnega zdroba durum

Kaša
PROGRAM 15

Sestavine	Količina
Mleko	350 g 350 ml
Pšenični zdrob durum	50 g
Sol ali sladkor	1 žlička

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite priporočeni program, z gumboom + ga podaljšajte za 10 minut in pritisnite **START**.



Riž/proso

Žita
PROGRAM 16

Sestavine	Količina
Riž	500 g
Voda	200 g 400 ml
Sol	1/2 žličke

V posodo dodajajte sestavine v zapisanem zaporedju. Izberite priporočeni program. Z gumboom + podaljšajte program na 30 minut in pritisnite **START**.

Namig: riž lahko zamenjate s prosom.

Ajda

Sestavine

Voda
Ajda
Sol

Količina
540 g
450 ml
200 g
1/2 žličke

Žita

PROGRAM 16

Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju. Izberite priporočeni program, z gumbom + ga podaljšajte za 30 minut in pritisnite **START**.

Namig: ob serviranju dodajte žlico masla, počakajte, da se stopi, in premešajte. 1



Kompoti in marmelade

Sestavine

Jagode, breskve, rabarbara ali marelice	580 g
Sladkor	360 g
Limonin sok	1
Pektin	30 g

Grobo razrežite sadje. Sestavine položite v posodo v zapisanem zaporedju.

Marmelada

PROGRAM 17





Jogurt

Jogurt

PROGRAM 18

Sestavine	Količina
Polnomastno mleko	850 ml
Jogurt	750 ml 125 g

V posodi zmešajte sestavine, dokler ne dobite enakomerne strukture. Iz naprave odstranite lopatico in nato pokrito posodo postavite na pekač. Izberite priporočeni program. Z gumbom + podaljšajte program na 9 ur in pritisnite **START**.

Namig: za bolj kremast jogurt lahko uporabite priloženi filter.

Za čvrstejši jogurt vam priporočamo, da program podaljšate na 12 ur. Jogurt pokrijte in ga shranite v hladilnik. Porabite ga v roku 7 dni.

Tekoči jogurt

Sestavine	Količina
Polposneto mleko	1 l 900 ml
Jogurt	125 g
Med	3 žlice

V posodi zmešajte sestavine, dokler ne dobite enakomerne strukture. Iz naprave odstranite lopatico in nato pokrito posodo postavite na pekač. Izberite priporočeni program. Z gumbom + podaljšajte program na 6 ur in pritisnite **START**. Ko zaključi z delovanjem, pustite jogurt počivati v hladilniku naslednje 4 ure. Pred uporabo premešajte.

Nasvet: tekoči jogurt pokrijte in ga shranite v hladilniku. Uporabite ga v roku 7 dni.

Tekoči jogurt

PROGRAM 19



Skuta

Skuta

PROGRAM 20

Sestavine	Količina
Polnomastno mleko	550 g
Limona	1,5 l
Jogurt	45 ml
Sol	1(125g) ščepec

Vse sestavine zmešajte in jih prelijte v posodo. Izberite priporočeni program. Z gumbom + podaljšajte program na 3 ure in pritisnite **START**. Ko zaključi z delovanjem, pustite počivati še minuto ali dve.

Namig: dodajte sveže sesekljani drobnjak in skuti obogatite okus. Za najboljšo skuto uporabljajte le najbolj sveže sestavine. Prepričajte se, da so priporočki popolnoma čisti. Skuto pokrijte in jo shranite v hladilniku. Uporabite jo v roku 3 dni.