



KNJIGA RECEPTOV

PAIN PLAISIR

S 3-6

## DOBRO JE VEDETI



- Uvod
- Recepti brezglutena
- Količine
- Pripravakvašenegatesta

S 7-10

## BREZ GLUTENA



S 11-12

## ZDRAVO



S 13-14

## TRADICIONALNO



S 15-16

## DRUGE JEDI



## 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 uporabljammo 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 enostavneje raztopi.

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

Suhi kvas (žlička)	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 očistite 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 spletja.

## 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

Vzajajano  
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

### Sestavine

380 ml	vode, temperature 30 °C	40 g	kvinojine moke*
40 ml	olivnega olja	40 g	koruzne moke*
3 žličke	provansalskih začimb	340 g	mešanice*
2 žlički suhega	pekovskega brezglutenskega kvasa	150 g	pečenih paradižnikov**
1 žlička	soli		

Brezglutenski  
slani kruh

PROGRAM 1

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 (\*\*).

## Kruh s kosmiči

### Sestavine

380 ml	vode, temperature 30 °C	320 g	mešanice*
3 žlice	sončničnega olja	40 g	koruznih kosmičev**
2 žlički	suhega pekovskega brezglutenskega kvasa	40 g	suhih marelic**
1 žlička	soli	40 g	rozin**
40 g	koruzne moke*	40 g	pinjol**
40 g	moke iz rjavega riža*		

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**. Ko zaslišite **zvočni signal**, dodajte sestavine, označene z dvojno zvezdico (\*\*), ali 160 gramov brezglutenskih kosmičev.

Brezglutenski  
slani kruh

PROGRAM 1



## Semenski kruh

### Sestavine

420 ml	vode, temperature 30 °C	40 g	moke iz rjavega riža*
2 žlički	suhega pekovskega brezglutenskega kvasa	340 g	mešanice*
1 žlička	soli	25 g	koruznih kosmičev**
40 g	kvinojine moke*	50 g	sezamovih semen**

Brezglutenski  
slani kruh

PROGRAM 1

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**.





## Tradicionalni kruh

### Sestavine

380 ml	vode, temperature 30 °C
3 žlice	sončničnega olja*
1 žlička	soli*
25 g	brezglutenskega kvasa**
30 g	kostanjeve moke**
30 g	ajdove moke**
30 g	moke iz rjavega riža**
330 g	mešanice**

Skupaj zmešajte sestavine, označene z zvezdico (\*). Pustite, da počivajo 10 minut (zakasnitev **začetka** ni mogoča). Sestavine, označene z dvema zvezdicama (\*\*), najprej zmešajte in jih nato presejte. Sestavine položite v posodo. Izberite priporočeni program, stopnjo porjavitve in pritisnite **START**.

Brezglutenski  
slani kruh

PROGRAM 1



## Kruh z rozinami

### Sestavine

380 ml	vode, temperature 30 °C
3 žlice	sončničnega olja
1,5 žličke	suhega pekovskega brezglutenskega kvasa
1 žlička	soli
30 g	kostanjeve moke*
50 g	kvinojine moke*
340 g	mešanice*
160 g	rozin**

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**. Ko zaslišite **zvočni signal**, dodajte sestavine, označene z dvema zvezdicama (\*\*).

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 brezglutenski 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**.

Slika z mešanicami Valpiform.

Brezglutenski sladki kruh

PROGRAM 2



## Dunajski čokoladni kruh

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

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 dvema zvezdicama (\*\*).

Brezglutenski sladki kruh

PROGRAM 2





## Kruh s šunko in sirom

Brezglutenski kolac

**PROGRAM 3**

### 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	250 g
Sol*	1 žlička	Šunka***	
Paprika	1 g	Zelene olive***	40 g
Stopljeno maslo	20 g	Nariban sir Gruyere***	110 g

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 z lososom in koprom

Brezglutenski kolac

**PROGRAM 3**

### Sestavine

Mleko, segreto na 30 °C*	80 ml	Mleti rožnati poper	1 g
Stepena jajca*	4	Pripravljena mešanica**	300 g
Sol*	1 žlička	Pecilni prašek**	2 žlički
Olivno olje*	100 g	Dimljeni losos***	250 g
Stopljeno maslo	20 g	Sveže sesekljан koper	10 g
Paprika	1 g		

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

Brezglutenski kolac

**PROGRAM 3**

### Sestavine

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

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

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**



## Kruh iz vzhajjanega testa z lanenimi semenimi

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**

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 (\*\*).

**Namig:** kruh je idealen ob predjedeh *crudité* ali z govejim *bourguignonom*.

## 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

Francoski  
kruh

**PROGRAM 6**

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 (\*\*).



## 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 žlice	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  
dodajte tik  
pred peko.

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

## Ekspresno pripravljeni kruh

Hitri in preprosti  
kruh

**PROGRAM 5**

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

Sladek  
kruh

**PROGRAM 7**

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

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

**Namig:** dodajte 1 žličko vode pomarančnih cvetov.



## Kolač

Sladek kruh  
**PROGRAM**  
**7**

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

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	11/3 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 1**

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**.

## Kaša z ovsom

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

V posodo dodajte sestavine v zapisanem zaporedju. Izberite priporočeni program. Z gumgom + 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

**PROGRAM 5**



## 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**.





## Kompoti in marmelade

Marmelada

PROGRAM

17

### Sestavine

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

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

## Riž

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

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

**Namig:** riž lahko zamenjate z prosom.

## Žita

PROGRAM

16



## Sveže testenine

Testenine

PROGRAM

12

Sestavine	500 g	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**.