

## Testo za pizzo

| PROG. 13            | Teža | 1250 g   |
|---------------------|------|----------|
|                     | Čas  | 1h 15    |
| Voda                |      | 450 ml   |
| Olivno olje         |      | 2½ j. ž. |
| Sol                 |      | 2½ č. ž. |
| Posebna krušna moka |      | 800 g    |
| Suhi pekovski kvas  |      | 2½ č. ž. |

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, olivno olje in sol. Dodajte moko in suhi kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 13. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po koncu programa izključite napravo in odstranite posodo. Testo je pripravljeno za uporabo.



## Sveže testo



| PROG. 16            | Teža | 1250 g   |
|---------------------|------|----------|
|                     | Čas  | 15 min   |
| Posebna krušna moka |      | 830 g    |
| Voda                |      | 200 ml   |
| Jajca               |      | 5        |
| Sol                 |      | 1½ č. ž. |

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: moka, voda, jajca in sol. Namestite posodo v aparat. Izberite program 16. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po koncu programa izključite napravo in odstranite posodo. Testo je pripravljeno za uporabo.

## Pomarančna marmelada



| PROG. 15    | Teža | 1200 g |
|-------------|------|--------|
|             | Čas  | 1h 30  |
| Pomaranče   |      | 750 g  |
| Sladkor     |      | 750 g  |
| Po izbiri:  |      |        |
| Pektin      |      | 50 g   |
| Limonin sok |      | 50 ml  |

Olupite pomaranče, narežite jih na manjše kose, odstranite peške. Postavite narezano sadje v posodo aparata za peko kruha. Dodajte sladkor in pektin. Namestite posodo v aparat. Izberite program 15. Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po koncu programa izključite napravo in umaknite posodo. Nasveti: Če v trgovini ne dobite pektina, ga lahko zamenjate z limoninim sokom (približno 50 ml), saj vsebuje ta sadež veliko pektina. V tem primeru podaljšajte kuhanje za 40 min. Ko delate marmelade, uporabite sezonsko sadje.



Home Bread Baquette

# Drugo

Čebata z orehi in gorgonzolo P13

Kompot iz jabolk in rabarbare P13

Testo za pizzo P14

Sveže testo P14

Pomarančna marmelada P14



## Čebata z orehi in gorgonzolo



| PROG. 13            | Teža | 1250 g   |
|---------------------|------|----------|
|                     | Čas  | 1h 15    |
| Voda                |      | 450 ml   |
| Olivno olje         |      | 5 j. ž.  |
| Sol                 |      | 2½ č. ž. |
| Posebna krušna moka |      | 760 g    |
| Sesekljeni orehi    |      | 80 g     |
| Gorgonzola          |      | 100 g    |
| Suhi pekovski kvas  |      | 2½ č. ž. |

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, olivno olje, sol, moka, nasekljani orehi, gorgonzola in kvas.

Namestite posodo v aparat. Izberite program 13 in pritisnite na tipko "vklop - izklop". Po eni uri izklopite napravo in odstranite testo iz posode.

Pomokajte delovno površino in razdelite testo na 8 delov zelenih oblike. Pokrijte jih s krpo in pustite, da počivajo eno uro pri sobni temperaturi. Segrejte pečico na 240°C (temp. 8). Ko se pečica segreje, premažite s čopičem testo z olivnim oljem. Med peko naj bo v pečici posoda z vodo, ki bo zagotavljala potrebno vlago. Pecite 25 minut. Pustite, da se ohladijo na rešetki.

## Kompot iz jabolk in rabarbare



| PROG. 15  | Teža | 1200 g  |
|-----------|------|---------|
|           | Čas  | 1h 30   |
| Jabolka   |      | 600 g   |
| Rabarbara |      | 600 g   |
| Sladkor   |      | 5 j. ž. |

Olupite jabolka in rabarbaro ter ju narežite na kose.

Stresite sadje v posodo aparata za peko kruha. Dodajte sladkor.

Namestite posodo v aparat. Izberite program 15.

Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po koncu programa izključite napravo in odstranite posodo.

**Nasvet:** velikost kosov sadja prilagodite glede na to, ali želite kompot s koščki sadja ali brez njih. Če sadje razrežete na srednjo velikost, bo ostalo v kosih.

Ko delate kompot, uporabite sezonsko sadje.

## Bageta s slivami in orehi

| PROG. 1             | Čas | 4 bagete<br>2h 02 | 8 baget<br>2h 59 |
|---------------------|-----|-------------------|------------------|
| Voda                |     | 160 ml            | 290 ml           |
| Sladkor             |     | 1 j. ž.           | 1½ j. ž.         |
| Sol                 |     | ¾ č. ž.           | 1½ č. ž.         |
| Koruzna moka        |     | 25 g              | 45 g             |
| Posebna krušna moka |     | 200 g             | 360 g            |
| Ržena moka (T170)   |     | 25 g              | 45 g             |
| Suhi pekovski kvas  |     | ¾ č. ž.           | 1½ č. ž.         |
| Slive               |     | 45 g              | 80 g             |
| Orehi               |     | 45 g              | 80 g             |

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, sladkor in sol. Dodajte obe moki in kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 1, zeleno barvo skorje in pritisnite na tipko "vklop - izklop". Po zvočnem signalu (po približno 27 minutah) dodajte v testo orehe. Po drugem zvočnem signalu (po 1 h in 05 minutah) odprite napravo in vzemite iz nje testo. Če ste se odločili za 8 baget, razdelite testo na dve kepi in jih pokrijte s krpo do naslednje peke. Eno kepo razdelite na 4 enake dele, ki jih nato oblikujete v bagete. Preden jih povaljate v koruzni moki, jih rahlo navlažite. Postavite jih na poseben pladenj za peko baget. Zarezite testo po celi dolžini. V vsako vdolbino potisnite 3 slive. Ponovno pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po naslednjem zvočnem signalu (po 57 minutah) odstranite bagete in ponovite prejšnji korak, da spečete še drugo polovico testa. Po vsaki peki naj se ohladijo na rešetki.



SL

## Pecivo z rozinami



| PROG. 1             | Čas | 4 kruhi<br>2h 02 | 8 kruhov<br>2h 59 |
|---------------------|-----|------------------|-------------------|
| Voda                |     | 165 ml           | 300 ml            |
| Sladkor             |     | 1 j. ž.          | 1½ j. ž.          |
| Sol                 |     | ¾ č. ž.          | 1½ č. ž.          |
| Posebna krušna moka |     | 125 g            | 225 g             |
| Ržena moka (T170)   |     | 125 g            | 225 g             |
| Suhi pekovski kvas  |     | 1 č. ž.          | 1½ č. ž.          |
| Rozine              |     | 75 g             | 135 g             |

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, sladkor in sol. Dodajte obe moki in kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 1, zeleno barvo skorje in pritisnite na tipko "vklop - izklop". Po zvočnem signalu (po približno 23 minutah) dodajte v testo rozine. Po drugem zvočnem signalu (po 1 h in 05 minutah) odprite napravo in vzemite iz nje testo. Če ste se odločili za 8 baget, razdelite testo na dve kepi in jih pokrijte s krpo do naslednje peke. Eno kepo razdelite na 4 enake dele, ki jih nato oblikujete v bagete, preden jih povaljate v moki. Postavite jih na poseben pladenj za peko baget. Zarezite testo po celi dolžini. Ponovno pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po naslednjem zvočnem signalu (po 57 minutah) odstranite pecivo in ponovite prejšnji korak, da spečete še drugo polovico. Po vsaki peki naj se ohladi na rešetki.

## Bageta s slanino, parmezanom in koriandrom



| PROG. 1                 | Čas | 4 bagete<br>2h 02 | 8 baget<br>2h 59 |
|-------------------------|-----|-------------------|------------------|
| Voda                    |     | 135 ml            | 245 ml           |
| Sol                     |     | ¾ č. ž.           | 1½ č. ž.         |
| Olivno olje             |     | ½ j. ž.           | 1 j. ž.          |
| Sladkor                 |     | ½ j. ž.           | 1 j. ž.          |
| Posebna krušna moka     |     | 205 g             | 370 g            |
| Suhi pekovski kvas      |     | ¾ č. ž.           | 1½ č. ž.         |
| Dimljena slanina        |     | 35 g              | 65 g             |
| Nariban parmezan        |     | 30 g              | 55 g             |
| Nariban sveži koriander |     | ½ j. ž.           | 1 j. ž.          |

Popecite slanino v ponvi, nato jo odcedite in pustite, da se ohladi. Dodajte sestavine v posodo po naslednjem vrstnem redu: voda, sol, olivno olje, sladkor. Dodajte moko in kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 1. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po zvočnem signalu (po približno 23 minutah) dodajte v testo slanino, parmezan in koriander. Po drugem zvočnem signalu (po 1 h in 19 minutah) odprite napravo in vzemite iz nje testo. Če ste se odločili za 8 baget, razdelite testo na dve kepi in jih pokrijte s krpo do naslednje peke. Eno kepo razdelite na 4 enake dele, ki jih nato oblikujete v bagete. Postavite jih na poseben pladenj za peko baget in zarezite testo po celi dolžini. Ponovno pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po naslednjem zvočnem signalu (po 47 minutah) odstranite bagete in ponovite prejšnji korak, da spečete še drugo polovico testa. Po vsaki peki naj se ohladijo na rešetki.

SL

### Povzetek

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| <i>Kruhi iz preteklosti</i> | P3  |
| <i>Tradicionalni kruhi</i>  | P5  |
| <i>Posebni kruhi</i>        | P7  |
| <i>Sladki okusi</i>         | P9  |
| <i>Bagete in pecivo</i>     | P11 |
| <i>Drugo</i>                | P13 |



## Uvod



**Pozorno preberite zadnjih nekaj strani, ker vsebujejo pomembne informacije za pravilen potek postopkov opisanih v receptih.**

**Moka:** moka za peko kruha (če ni na receptu navedeno drugače) ima različne nazive: pšenična moka (T55), posebna moka za kruh, pekovska moka za črni kruh, bela moka.

Opombe: Primerna je tudi pšenična moka tip 65.

**Pekovski kvas:** obstaja v več oblikah: svež v kockah, aktivni suhi kvas, ki ga je potrebno namočiti, suhi instant kvas ali tekoči kvas. Prodaja se v trgovinah (na oddelkih za prodajo kruha ali svežih izdelkov), lahko pa ga kupite tudi pri vašem peku.

Če uporabljate sveži kvas, ga narahlo zdrobite med prsti, da ga boste lažje zmešali z ostalimi sestavinami.

### RAZMERJE KOLIČINE/TEŽE SUHEGA KVASA, SVEŽEGA KVASA IN TEKOČEGA KVASA:

|                                 |    |    |    |    |    |     |    |     |    |
|---------------------------------|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|
| Suhi kvas (čajne žlice – č. ž.) | 1  | 1½ | 2  | 2½ | 3  | 3½  | 4  | 4½  | 5  |
| Suhi kvas (v gramih – g)        | 3  | 4½ | 6  | 7½ | 9  | 10½ | 12 | 13½ | 15 |
| Sveži kvas (v gramih – g)       | 9  | 13 | 18 | 22 | 25 | 31  | 36 | 40  | 45 |
| Tekuči kvas (v ml)              | 13 | 20 | 27 | 33 | 38 | 47  | 54 | 60  | 67 |



**Če uporabljate sveži kvas, potrojite težo, navedeno za suhi kvas.**



## Nasveti

### KRUH

**Kruh ni dovolj vzhajal:** natančno upoštevajte predpisane količine sestavin, lahko da je preveč moke ali premalo kvasa, vode ali sladkorja. Pred pripravo testa stehtajte sestavine.

**Kruh je upadel:** lahko, da ste dodali preveč vode in kvasa, zmanjšajte količino sestavin in pazite, da ne bo voda prevroča.

**Kruh je porumenel, vendar ni dovolj pečen:** dodali ste preveč vode. Poskrbite, da boste dodali ustrezno količino vode.

### BAGETE IN DROBEN KRUH

**Testo se težko oblikuje:** lahko je preveč gneteno ali pa je v njem premalo vode. V tem primeru ponovno oblikujte testo v kepo, pustite, da miruje 10 minut preden ponovno začnete z oblikovanjem.

**Testo je lepljivo in se težko oblikuje:** dodali ste preveč vode, pomokajte si roke pred ponovnim gnetenjem.

**Testo se trga:** predolgo ste ga mesili, zato morate testo oblikovati v kepo in ga pustite, da miruje 10 minut preden ponovno začnete z oblikovanjem.

**Testo je pretrdo:** mogoče ste dodali preveč moke ali pa ste testo predolgo mesili. Ko začnete ponovno gnesti testo, dodajte malo vode in počakajte 10 minut preden ga postavite v kalup. Potem na hitro pregnetite testo in ga postavite v kalup.

## Bagete in peciva

**Bageta z drobnimi otrobi** P11

**Bageta z medom in  
ovsenimi kosmiči** P11

**Bageta s slivami in orehi** P12

**Pecivo z rozinami** P12

**Bageta s slanino,  
parmezanom in koriandrom** P12



## Bagete z drobnimi otrobi



| PROG. 1             | Čas | 4 bagete<br>2h 02 | 8 baget<br>2h 59 |
|---------------------|-----|-------------------|------------------|
| Voda                |     | 175 ml            | 315 ml           |
| Sladkor             |     | 1 č. ž.           | 1½ č. ž.         |
| Sol                 |     | ¾ č. ž.           | 1½ č. ž.         |
| Maslo               |     | 20 g              | 35 g             |
| Posebna krušna moka |     | 150 g             | 270 g            |
| Integralna moka     |     | 100 g             | 180 g            |
| Drobni otrobi       |     | 8 j. ž.           | 14 j. ž.         |
| Suhi pekovski kvas  |     | ¾ č. ž.           | 1½ č. ž.         |

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, maslo, sladkor in sol. Dodajte obe moki in kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 1, zeleno barvo skorje in pritisnite na tipko "vklop - izklop". Po drugem zvočnem signalu (po 1 h in 05 minutah) odprite

napravo in vzemite iz nje testo. Če ste se odločili za 8 baget, razdelite testo na dve kepi in jih pokrijte s krpo do naslednje peke. Eno kepo razdelite na 4 enake dele, ki jih nato oblikujete v bagete. Po oblikovanju jih navlažite. Postavite jih na poseben pladenj za peko baget. Zarezite testo po celi dolžini. Ponovno pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po naslednjem zvočnem signalu (po 57 minutah) odstranite bagete in ponovite prejšnji korak, da spečete še drugo polovico testa. Po vsaki peki naj se bagete ohladijo na rešetki.

## Bagete z medom in ovsenimi kosmiči



| PROG. 1             | Čas | 4 bagete<br>2h 02 | 8 baget<br>2h 59 |
|---------------------|-----|-------------------|------------------|
| Voda                |     | 175 ml            | 315 ml           |
| Sol                 |     | ¾ č. ž.           | 1½ č. ž.         |
| Med                 |     | 30 g              | 55 g             |
| Posebna krušna moka |     | 210 g             | 380 g            |
| Ržena moka (T170)   |     | 40 g              | 70 g             |
| Suhi pekovski kvas  |     | ¾ č. ž.           | 1½ č. ž.         |
| Ovseni kosmiči      |     | 25 g              | 45 g             |

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, med in sol. Dodajte obe moki in kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 1, zeleno barvo skorje in pritisnite na tipko "vklop - izklop". Po drugem zvočnem signalu (po 1 h in 05 minutah) odprite

napravo in vzemite iz nje testo. Če ste se odločili za 8 baget, razdelite testo na dve kepi in jih pokrijte s krpo do naslednje peke. Eno kepo razdelite na 4 enake dele, ki jih nato oblikujete v bagete. Preden jih povaljate v ovsene kosmiče, jih navlažite z vodo. Postavite jih na poseben pladenj za peko baget. S škarjami zarezite nekaj globokih rezov in razširite vrhove v obliki ušesa. Ponovno pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po naslednjem zvočnem signalu (po 57 minutah) odstranite bagete in ponovite prejšnji korak, da spečete še drugo polovico testa. Po vsaki peki naj se bagete ohladijo na rešetki.

## Zeliščni kruh

| PROG. 14               | Teža     | 1000 g |
|------------------------|----------|--------|
| Čas                    | 2h 08    |        |
| Mleko                  | 200 ml   |        |
| Jajca                  | 2        |        |
| Rjavi sladkor          | 100 g    |        |
| Sol                    | ½ č. ž.  |        |
| Mešanica štirih začimb | 1 č. ž.  |        |
| Kuhinjska soda*        | ½ č. ž.  |        |
| Cimet                  | 1 č. ž.  |        |
| Med                    | 500 g    |        |
| Raztopljeno maslo      | 200 g    |        |
| Posebna krušna moka    | 400 g    |        |
| Pecilni prašek         | 1 vrečka |        |

\*spada med slana peciva

Glejte tabelo. V posodo dodajte jajca, rjavi sladkor, sol in kuhinjsko sodo. Dobro stepajte zmes 5 minut. Dodajte začimbe, mleko, med in stopljeno maslo. Stresite zmes v posodo aparata za peko kruha. Dodajte obe moki in pecilni prašek. Namestite posodo v aparat. Izberite program 14 in zeleno barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa. *Nasvet: če imate radi bolj zapečen zeliščni kruh, ga lahko po zaključku programa pustite v napravi še 10 do 20 minut, preden jo izključite.*



SL

## Kruh iz preteklosti

|                     |    |
|---------------------|----|
| Rženi kruh Auvergne | P3 |
| Kruh z ementalcem   | P3 |
| Starinski kruh      | P4 |
| Kruh s čebulo       | P4 |



## Rženi kruh Auvergne



| PROG. 5             | Teža     | 750 g   | 1000 g   | 1500 g |
|---------------------|----------|---------|----------|--------|
| Čas                 | 3h 01    | 3h 06   | 3h 11    |        |
| Voda                | 450 ml   | 600 ml  | 780 ml   |        |
| Sol                 | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 2½ č. ž. |        |
| Posebna krušna moka | 150 g    | 200 g   | 260 g    |        |
| Ržena moka (T170)   | 375 g    | 500 g   | 650 g    |        |
| Suhi pekovski kvas  | ¾ č. ž.  | 1 č. ž. | 1½ č. ž. |        |

Izberite zeleno težo kruha in pogledajte v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda in sol.

Dodajte obe moki in suhi kvas.

Namestite posodo v aparat.

Izberite program 5, zeleno težo kruha in barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.

## Kuglof



| PROG. 7             | Teža    | 750 g   | 1000 g   | 1500 g |
|---------------------|---------|---------|----------|--------|
| Čas                 | 3h 15   | 3h 20   | 3h 25    |        |
| Mleko               | 100 ml  | 120 ml  | 205 ml   |        |
| Jajca               | 2       | 3       | 4        |        |
| Maslo               | 160 g   | 210 g   | 250 g    |        |
| Sol                 | 1 č. ž. | 1 č. ž. | 1½ č. ž. |        |
| Sladkor             | 70 g    | 90 g    | 135 g    |        |
| Posebna krušna moka | 390 g   | 530 g   | 795 g    |        |
| Celi mandlji        | 40 g    | 50 g    | 60 g     |        |
| Rozine              | 110 g   | 150 g   | 170 g    |        |

Namočite rozine v vodi ali svetlem alkoholu. Izberite težo kruha in pogledajte v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu:

mleko, jajca, zmeščano maslo, sol in sladkor. Dodajte moko in suhi kvas.

Namestite posodo v aparat. Izberite program 7, težo kruha in zeleno barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po zvočnem signalu (po približno 25 minutah) dodajte cele mandlje in namočene rozine. Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.

## Kolač



| PROG. 14                    | Teža     | 1000 g |
|-----------------------------|----------|--------|
| Čas                         | 2h 08    |        |
| Jajca                       | 5        |        |
| Sladkor                     | 165 g    |        |
| Vanilijev sladkor           | 1 vrečka |        |
| 1 ščepec soli               |          |        |
| Rjavi rum                   | 1½ j. ž. |        |
| Maslo                       | 230 g    |        |
| Tekoče kislo testo (tip 45) | 330 g    |        |
| Pecilni prašek              | 2½ č. ž. |        |
| Rozine                      | 75 g     |        |
| Kandirano sadje             | 75 g     |        |

V posodo dodajte jajca, sladkor, vanilijev sladkor in sol. Dobro stepajte zmes 5 minut. Zlijte zmes v posodo aparata za peko kruha. Dodajte rjavi rum, zmeščano maslo, tekoče kislo testo in pecilni prašek. Namestite posodo v aparat. Izberite program 14 in zeleno barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po zvočnem signalu (po približno 23 minutah) dodajte po želji rozine in kandirano sadje. Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kolač iz kalupa. *Nasvet: če imate radi bolj zapečen kolač, ga lahko pustite v napravi še 10 minut, preden jo izključite.*



## Kruh z ementalcem



| PROG. 4             | Teža    | 750 g    | 1000 g   | 1500 g |
|---------------------|---------|----------|----------|--------|
| Čas                 | 2h 53   | 2h 58    | 3h 03    |        |
| Voda                | 240 ml  | 320 ml   | 480 ml   |        |
| Zeliščna sol        | 1 č. ž. | 1 č. ž.  | 1½ č. ž. |        |
| Posebna krušna moka | 340 g   | 450 g    | 675 g    |        |
| Suhi pekovski kvas  | 2 č. ž. | 2½ č. ž. | 3½ č. ž. |        |
| Sladkor             | 1 č. ž. | 1 č. ž.  | 1½ č. ž. |        |
| Kocke ementalca     | 115 g   | 150 g    | 225 g    |        |

Izberite zeleno težo kruha in pogledajte v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, sol, moka, suhi kvas in sladkor.

Namestite posodo v aparat. Izberite program 4, zeleno težo kruha in barvo skorje.

Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po zvočnem signalu (po približno 30 minutah) dodajte sir.

Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.

## Starinski kruh

| PROG. 5             | Teža | 750 g    | 1000 g  | 1500 g   |
|---------------------|------|----------|---------|----------|
|                     | Čas  | 3h 01    | 3h 06   | 3h 11    |
| Voda                |      | 340 ml   | 450 ml  | 585 ml   |
| Sol                 |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 2½ č. ž. |
| Posebna krušna moka |      | 490 g    | 650 g   | 845 g    |
| Ržena moka (T170)   |      | 40 g     | 50 g    | 65 g     |
| Suhi pekovski kvas  |      | ½ č. ž.  | ¾ č. ž. | 1 č. ž.  |

Izberite zeleno težo kruha in pogledite v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda in sol. Dodajte obe moki in suhi kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 5, zeleno težo kruha in barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.



SL

## Sladki okusi

|               |     |
|---------------|-----|
| Brioš         | P9  |
| Mlečni kruh   | P9  |
| Zeliščni kruh | P10 |
| Kuglof        | P10 |
| Kolač         | P10 |



## Brioš



| PROG. 7                        | Teža | 750 g    | 1000 g   | 1500 g   |
|--------------------------------|------|----------|----------|----------|
|                                | Čas  | 3h 15    | 3h 20    | 3h 25    |
| Mleko                          |      | 60 ml    | 80 ml    | 120 ml   |
| Jajca                          |      | 3        | 4        | 5        |
| Maslo narezano na majhne kocke |      | 140 g    | 200 g    | 230 g    |
| Sol                            |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  | 2 č. ž.  |
| Sladkor                        |      | 50 g     | 70 g     | 80 g     |
| Posebna krušna moka            |      | 430 g    | 575 g    | 670 g    |
| Suhi pekovski kvas             |      | 1 č. ž.  | 1½ č. ž. | 2½ č. ž. |
| Koščki čokolade (po želji)     |      | 110 g    | 150 g    | 170 g    |

Izberite zeleno težo kruha in pogledite v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: mleko, jajca, zmeččano maslo, sol in sladkor. Dodajte moko in suhi kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 7, zeleno težo kruha in barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po zvočnem signalu (po približno 25 minutah) dodajte koščke čokolade. Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.



## Kruh s čebulo

| PROG. 6             | Teža | 750 g    | 1000 g   | 1500 g   |
|---------------------|------|----------|----------|----------|
|                     | Čas  | 3h 06    | 3h 11    | 3h 16    |
| Voda                |      | 190 ml   | 255 ml   | 380 ml   |
| Olje                |      | 2½ j. ž. | 3½ j. ž. | 5 j. ž.  |
| Sladkor             |      | 15 g     | 20 g     | 30 g     |
| Sol                 |      | 2 č. ž.  | 2½ č. ž. | 3½ č. ž. |
| Posebna krušna moka |      | 480 g    | 640 g    | 960 g    |
| Suhi pekovski kvas  |      | 1 č. ž.  | 1½ č. ž. | 2½ č. ž. |
| Čebula              |      | 100 g    | 130 g    | 200 g    |

Izberite zeleno težo kruha in pogledite v tabelo. Čebulo razrežite na majhne koščke, jo odcedite in pustite, da se ohladi. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, olje, sol in sladkor. Namestite posodo v aparat. Izberite program 6, zeleno težo kruha in barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po zvočnem signalu (po približno 25 minutah) dodajte v testo čebulo. Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.



## Mlečni kruh



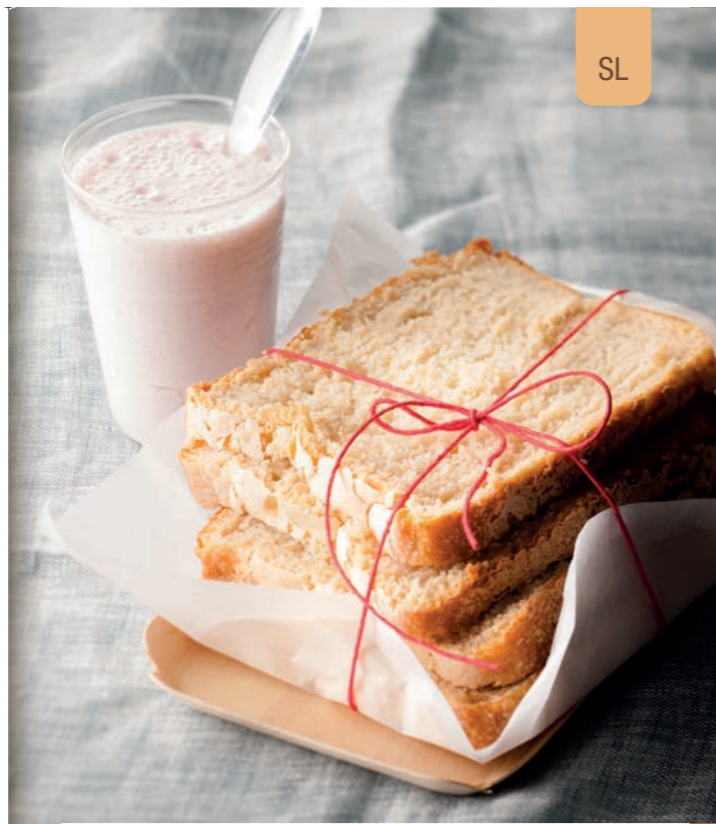
| PROG. 4              | Teža | 750 g    | 1000 g  | 1500 g   |
|----------------------|------|----------|---------|----------|
|                      | Čas  | 2h 53    | 2h 58   | 3h 03    |
| Mleko                |      | 280 ml   | 315 ml  | 400 ml   |
| Maslo                |      | 60 g     | 70 g    | 80 g     |
| Sol                  |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 2½ č. ž. |
| Sladkor              |      | 2½ j. ž. | 3 j. ž. | 3½ j. ž. |
| Posebna krušna moka  |      | 495 g    | 555 g   | 700 g    |
| Suhi pekovski kvas   |      | 2 č. ž.  | 2 č. ž. | 2½ č. ž. |
| Po izbiri (dodatno): |      |          |         |          |
| Rozine               |      | 60 g     | 70 g    | 80 g     |
| Kandirano sadje      |      | 60 g     | 70 g    | 80 g     |

Izberite zeleno težo kruha in pogledite v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: mleko, zmeččano maslo, sol in sladkor. Dodajte moko in suhi kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 4, zeleno težo kruha in barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po zvočnem signalu (po približno 30 minutah) dodajte po želji rozine ali kandirano sadje. Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.

## Kruh brez glutena s sirom

| PROG. 9                    | Teža | 1000 g   |
|----------------------------|------|----------|
|                            | Čas  | 2h 11    |
| Voda                       |      | 425 ml   |
| Jajca                      |      | 3        |
| Rastlinsko olje            |      | 3 j. ž.  |
| Kristalni sladkor          |      | 2 j. ž.  |
| Sol                        |      | 1 č. ž.  |
| Moka iz belega riža        |      | 280 g    |
| Moka iz rjavega riža       |      | 140 g    |
| Posneto mleko v prahu      |      | 3½ j. ž. |
| Ksantan gumi               |      | 3½ č. ž. |
| Kosmiči sušene čebule      |      | 1 č. ž.  |
| Makova semena              |      | 1 č. ž.  |
| Semena zelene in suh koper |      | 1½ č. ž. |
| Naribani sir čedar         |      | 170 g    |
| Suhi pekovski kvas         |      | 1 č. ž.  |

Glejte tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: Namestite posodo v aparat. Izberite program 9 in zeleno barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.



## Tradicionalni kruh

|                 |    |
|-----------------|----|
| Beli kruh       | P5 |
| Hitri kruh      | P5 |
| Integralni kruh | P6 |
| Kmečki kruh     | P6 |
| Kruh za toast   | P6 |



## Beli kruh



| PROG. 5             | Teža | 750 g    | 1000 g   | 1500 g   |
|---------------------|------|----------|----------|----------|
|                     | Čas  | 3h 01    | 3h 06    | 3h 11    |
| Voda                |      | 315 ml   | 420 ml   | 540 ml   |
| Sol                 |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  | 3 č. ž.  |
| Sladkor             |      | ½ č. ž.  | 1 č. ž.  | 1½ č. ž. |
| Posebna krušna moka |      | 520 g    | 700 g    | 900 g    |
| Suhi pekovski kvas  |      | 1 č. ž.  | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  |
| Po izbiri:          |      |          |          |          |
| Zelene olive        |      | 90 g     | 130 g    | 190 g    |
| Slanina             |      | 150 g    | 200 g    | 300 g    |

Izberite zeleno težo kruha in poglejte v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, sol in sladkor. Dodajte

moko in suhi kvas.

Namestite posodo v aparat. Izberite program 5, zeleno težo kruha in barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po zvočnem signalu (po približno 23 minutah) dodajte dodatne sestavine po želji.

Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.

## Kruh omega 3



| PROG. 11                | Teža | 750 g    | 1000 g   | 1500 g   |
|-------------------------|------|----------|----------|----------|
|                         | Čas  | 3h 11    | 3h 16    | 3h 21    |
| Voda                    |      | 180 ml   | 230 ml   | 295 ml   |
| Navadni jogurt          |      | 125 g    | 185 g    | 250 g    |
| Repično olje            |      | 1 j. ž.  | 1½ j. ž. | 2 j. ž.  |
| Melasa                  |      | 2 j. ž.  | 3 j. ž.  | 4 j. ž.  |
| Sol                     |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  | 2½ č. ž. |
| Mleko v prahu           |      | ½ j. ž.  | 1 j. ž.  | 2 j. ž.  |
| Posebna krušna moka     |      | 155 g    | 200 g    | 255 g    |
| Ržena moka (T170)       |      | 210 g    | 270 g    | 345 g    |
| Integralna moka         |      | 110 g    | 140 g    | 180 g    |
| Pšenični kalčki v prahu |      | 20 g     | 30 g     | 40 g     |
| Suhi pekovski kvas      |      | 3 č. ž.  | 4 č. ž.  | 5 č. ž.  |
| Semena lana             |      | 55 g     | 70 g     | 90 g     |
| Semena sončnice         |      | 40 g     | 60 g     | 70 g     |

Izberite zeleno težo kruha in poglejte v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, navadni jogurt, repično olje, melasa, sol in mleko v prahu. Dodajte vse tri vrste moke, pšenične kalčke v prahu in suhi kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 11, zeleno težo kruha in barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po zvočnem signalu (po približno 34 minutah) dodajte semena lana in sončnice.

Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.

## Kruh brez soli



| PROG. 10            | Teža | 750 g    | 1000 g   | 1500 g  |
|---------------------|------|----------|----------|---------|
|                     | Čas  | 3h 01    | 3h 06    | 3h 11   |
| Voda                |      | 320 ml   | 430 ml   | 500 ml  |
| Sončnično olje      |      | ½ j. ž.  | ½ j. ž.  | 1 j. ž. |
| Limonin sok         |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  | 2 č. ž. |
| Posebna krušna moka |      | 520 g    | 700 g    | 840 g   |
| Suhi pekovski kvas  |      | 1 č. ž.  | 1½ č. ž. | 2 č. ž. |
| Sezamova semena     |      | 75 g     | 100 g    | 120 g   |

Izberite zeleno težo kruha in poglejte v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, sončnično olje, limonin sok.

Dodajte moko, suhi kvas in sezamova semena.

Namestite posodo v aparat. Izberite program 10, zeleno težo kruha in barvo skorje.

Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.



## Hitri kruh



| PROG. 8             | Teža | 750 g    | 1000 g   | 1500 g  |
|---------------------|------|----------|----------|---------|
|                     | Čas  | 1h 28    | 1h 33    | 1h 38   |
| Mlačna voda         |      | 300 ml   | 400 ml   | 600 ml  |
| Olivno olje         |      | 1½ j. ž. | 2 j. ž.  | 3 j. ž. |
| Sol                 |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  | 3 č. ž. |
| Sladkor             |      | 1 j. ž.  | 1½ j. ž. | 2 j. ž. |
| Mleko v prahu       |      | 1½ j. ž. | 2½ j. ž. | 3 j. ž. |
| Posebna krušna moka |      | 480 g    | 640 g    | 960 g   |
| Suhi pekovski kvas  |      | 3 č. ž.  | 4 č. ž.  | 6 č. ž. |

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, sončnično olje, sol, sladkor in mleko v prahu.

Dodajte moko in suhi kvas.

Namestite posodo v aparat.

Izberite program 8, zeleno težo kruha in barvo skorje.

Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.

## Integralni kruh

| PROG. 6             | Teža | 750 g    | 1000 g   | 1500 g   |
|---------------------|------|----------|----------|----------|
|                     | Čas  | 3h 06    | 3h 11    | 3h 16    |
| Voda                |      | 370 ml   | 490 ml   | 635 ml   |
| Sončnično olje      |      | ½ j. ž.  | 1 j. ž.  | 1½ j. ž. |
| Sol                 |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  | 3 č. ž.  |
| Sladkor             |      | 1 j. ž.  | 2 j. ž.  | 2 j. ž.  |
| Mleko v prahu       |      | 1½ j. ž. | 2 j. ž.  | 2½ j. ž. |
| Posebna krušna moka |      | 180 g    | 240 g    | 310 g    |
| Integralna moka     |      | 340 g    | 460 g    | 590 g    |
| Suhi pekovski kvas  |      | 1 č. ž.  | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  |

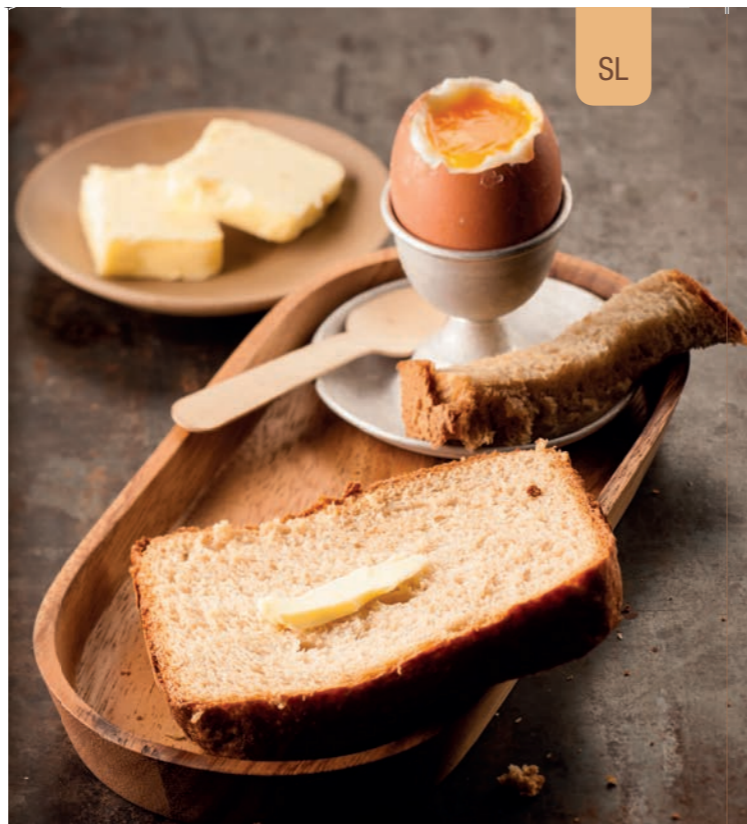
Izberite zeleno težo kruha in poglejte v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, sončnično olje, sol, sladkor in mleko v prahu.

Dodajte obe moki in kvas.

Namestite posodo v aparat. Izberite program 6, zeleno težo kruha in barvo skorje.

Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.



## Posebni kruh

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| <i>Kruh s semeni</i>             | P7 |
| <i>Kruh z vlakni</i>             | P7 |
| <i>Kruh brez glutena s sirom</i> | P8 |
| <i>Kruh omega 3</i>              | P8 |
| <i>Kruh brez soli</i>            | P8 |



## Kruh s semeni

| PROG. 6            | Teža | 750 g    | 1000 g   | 1500 g   |
|--------------------|------|----------|----------|----------|
|                    | Čas  | 3h 06    | 3h 11    | 3h 16    |
| Voda               |      | 300 ml   | 405 ml   | 540 ml   |
| Repično olje       |      | 2 j. ž.  | 2½ j. ž. | 3½ j. ž. |
| Med                |      | 2 j. ž.  | 2½ j. ž. | 3½ j. ž. |
| Sol                |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  | 3 č. ž.  |
| Ržena moka (T170)  |      | 240 g    | 330 g    | 435 g    |
| Integralna moka    |      | 240 g    | 330 g    | 435 g    |
| Suhi pekovski kvas |      | 2 č. ž.  | 2½ č. ž. | 3½ č. ž. |
| Semena lana        |      | 75 g     | 100 g    | 135 g    |
| Semena sončnice    |      | 25 g     | 30 g     | 45 g     |
| Makova semena      |      | 15 g     | 20 g     | 30 g     |



Izberite zeleno težo kruha in poglejte v tabelo.

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, repično olje, med in sol. Dodajte obe moki in suhi kvas. Namestite posodo v aparat.

Izberite program 6, zeleno težo kruha in barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po zvočnem signalu (po približno 23 minutah) dodajte semena rjavega lana, sončnice in moka. Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.

## Kmečki kruh



| PROG. 5             | Teža | 750 g    | 1000 g  | 1500 g   |
|---------------------|------|----------|---------|----------|
|                     | Čas  | 3h 01    | 3h 06   | 3h 11    |
| Voda                |      | 305 ml   | 405 ml  | 525 ml   |
| Sol                 |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 3 č. ž.  |
| Sladkor             |      | ½ j. ž.  | 1 j. ž. | 1½ j. ž. |
| Posebna krušna moka |      | 415 g    | 560 g   | 725 g    |
| Integralna moka     |      | 95 g     | 130 g   | 170 g    |
| Suhi pekovski kvas  |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 2½ č. ž. |
| Po izbiri:          |      |          |         |          |
| Orehi               |      | 110 g    | 150 g   | 225 g    |
| Lešniki             |      | 110 g    | 110 g   | 110 g    |

Izberite zeleno težo kruha in poglejte v zgornjo tabelo, da boste določili količino ostalih sestavin.

Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, sol in sladkor. Dodajte obe moki in suhi kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 5, zeleno težo kruha in barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop". Po zvočnem signalu (po približno 23 minutah) dodajte po želji orehe ali lešnike.

Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.

## Kruh za toast



| PROG. 4             | Teža | 750 g    | 1000 g   | 1500 g   |
|---------------------|------|----------|----------|----------|
|                     | Čas  | 2h 53    | 2h 58    | 3h 03    |
| Voda                |      | 270 ml   | 325 ml   | 405 ml   |
| Sončnično olje      |      | 1½ j. ž. | 2 j. ž.  | 2½ j. ž. |
| Sol                 |      | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  | 2½ č. ž. |
| Sladkor             |      | 1½ j. ž. | 2 j. ž.  | 2½ j. ž. |
| Mleko v prahu       |      | 2 j. ž.  | 2½ j. ž. | 3 j. ž.  |
| Posebna krušna moka |      | 500 g    | 600 g    | 750 g    |
| Suhi pekovski kvas  |      | 1½ č. ž. | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  |

Izberite zeleno težo kruha in poglejte v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, sončnično olje, sol, sladkor in mleko v prahu.

Dodajte moko in suhi kvas. Namestite posodo v aparat. Izberite program 4, zeleno težo kruha in barvo skorje. Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.



## Kruh z vlakni



| PROG. 6             | Teža | 750 g   | 1000 g   | 1500 g   |
|---------------------|------|---------|----------|----------|
|                     | Čas  | 3h 06   | 3h 11    | 3h 16    |
| Voda                |      | 350 ml  | 460 ml   | 600 ml   |
| Sončnično olje      |      | ½ j. ž. | ½ j. ž.  | 1 j. ž.  |
| Sol                 |      | 1 č. ž. | 1½ č. ž. | 2 č. ž.  |
| Mleko v prahu       |      | 1 j. ž. | 1½ j. ž. | 2 j. ž.  |
| Posebna krušna moka |      | 320 g   | 420 g    | 550 g    |
| Drobni otrobi       |      | 160 g   | 210 g    | 275 g    |
| Suhi pekovski kvas  |      | 2 č. ž. | 2½ č. ž. | 3½ č. ž. |

Izberite zeleno težo kruha in poglejte v tabelo. Sestavine dodajte v posodo v naslednjem vrstnem redu: voda, sončnično olje, sol in mleko v prahu. Dodajte moko, drobne otrobe

in suhi kvas.

Namestite posodo v aparat. Izberite program 6, zeleno težo kruha in barvo skorje.

Pritisnite na tipko "vklop-izklop".

Po koncu programa izključite napravo, vzemite posodo iz naprave in odstranite kruh iz kalupa.