

***OSTATNÍ RECEPTY  
PRO DOMÁCÍ PEKÁRNY***

Francouzská bageta .....	1
Pizza.....	2
Marmeláda.....	3
Pomerančová marmeláda.....	4
Rajčatový mazanec střední .....	5
Chléb pizza střední .....	6
Pizza chléb .....	7
Tvarohové housičky od Zuzky.....	8
Jahodová marmeláda.....	9
Kynutý koláč na plech .....	10
Makovník ze směsi SEMIX v pekárně Professor.....	11
Rajčatový kečup .....	12
Bulky z bílého pečiva .....	13
Celozrnné bulky .....	14
Bulky z tmavého pečiva .....	15
Žemle Chelsea.....	16
Koblihy s džemem .....	17
Lázeňská žemle.....	18
Dánská buchta.....	19
Francouzská vecka.....	21
Sally Lunn.....	22
Sýrová brioška.....	23
Vdolky .....	24
Croissanty .....	25
Jahodová marmeláda.....	26
Marmeláda z lesních plodů .....	27
Sýrová brioška.....	28
Pizza.....	29
Pitta .....	30
Pikniková skládanka.....	31
Jahodová marmeláda.....	32
Marmeláda z lesních plodů .....	33
Pomerančový džem .....	34
Obohacené těsto .....	35
Celozrnné obohacené těsto .....	36
Žemle Chelsea.....	37

<b>Koblihy</b> .....	<b>38</b>
<b>Koblihy s džemem</b> .....	<b>39</b>
<b>Stollen</b> .....	<b>40</b>
<b>Lázeňská žemle</b> .....	<b>41</b>
<b>Dánská buchta</b> .....	<b>42</b>
<b>Pikantní žemle</b> .....	<b>43</b>
<b>Francouzská veka</b> .....	<b>44</b>
<b>Sally Lunn</b> .....	<b>45</b>
<b>Sýrová brioška</b> .....	<b>46</b>
<b>Vdolky</b> .....	<b>47</b>
<b>Sádlový chléb</b> .....	<b>48</b>
<b>Pizza</b> .....	<b>49</b>
<b>Pitta</b> .....	<b>50</b>
<b>Naan</b> .....	<b>51</b>
<b>Větrníky Pesto</b> .....	<b>52</b>
<b>Pikniková skládanka</b> .....	<b>53</b>
<b>Panettone</b> .....	<b>54</b>
<b>Croissanty</b> .....	<b>55</b>
<b>Francouzské bagety</b> .....	<b>56</b>
<b>Celozrnná pizza</b> .....	<b>57</b>
<b>Preclíky</b> .....	<b>58</b>
<b>Francouzské rohlíky (croissant)</b> .....	<b>59</b>
<b>Marmeláda z citrusových plodů</b> .....	<b>60</b>
<b>Marmeláda</b> .....	<b>61</b>

# Francouzská bageta

**Zdroj:** *Clatronic*

**Ingred.:**

450 ml Voda  
1 1/2 PL Med  
1 1/2 ČL Sůl  
1 1/2 ČL Cukr  
800 g Mouka typu 550  
1 1/2 bal. Suché droždí

**Postup:**

Jakmile je těsto hotové, rozdělte je na 2 - 4 díly, vymodelujte je do tvaru dlouhých bochníků a nechte je odležet po dobu 30 - 40 minut. Udělejte v horní části několik šikmých zářezů a upečte chléb v troubě.

*Hmotnost chleba 1000 g*  
*TĚSTO (DOUGH)*

# *Pizza*

**Zdroj:** *Clatronic*

**Ingred.:**

300 ml Voda  
1 1/2 ČL Sůl  
4 PL Olivový olej  
600 g Mouka typu 405  
1 ČL Cukr  
1 bal. Suché droždí

**Postup:**

Rozprostřete těsto, vymodelujte zakulacené tvary a nechte je po dobu 10 minut odležet.

Potřete těsto omáčkou na pizzu a naskládejte na pizzu požadovanou náplň.

Pečte v troubě po dobu 20 minut.

*4 ks pizzy*  
**TĚSTO (DOUGH)**

# Marmeláda

**Zdroj:** *internet*

**Ingred.:**

500 g Ovoce  
250 g Želírovací cukr 2:1  
1 PL Citrónová šťáva

**Postup:**

V případě potřeby odstraňte z ovoce pecky a pak ovoce nakrájejte na malé kousky.

Zbytkový cukr můžete ze stěn nádoby odstranit gumovou špachtlí.

Pro použití v těchto receptech jsou obzvlášť vhodné tyto druhy ovoce: maliny, ostružiny, borůvky nebo směs těchto plodin.

Potom naplníte marmeládu do čistých sklenic, uzavřete víka a pak otočte sklenice na přibližně 10 minut tak, aby stála na svém víku (ověříte tak pevnost uzavření víka).

*MARMELÁDA (MARMELÁDE)*

# *Pomerančová marmeláda*

**Zdroj:** *Clatronic*

**Ingred.:**

400 g Pomeranče  
100 g Citróny  
250 g Želírovací cukr 2:1

**Postup:**

Oloupejte ovoce a nakrájejte jej na malé kostky nebo proužky. Zbytkový cukr můžete ze stěn nádoby odstranit gumovou špachtlí. Při plnění marmelády do sklenic postupujte podle pokynů uvedených v předchozím receptu (poznámka č. 4).  
Poznámka: Přizpůsobte množství přísad v receptech množství produktu, který chcete vyrobit.

*MARMELÁDA (MARMELÁDE)*

## *Rajčatový mazanec střední*

**Zdroj:** *Panasonic*

**Ingred.:**

3/4 ČL Kvasnice  
400 g Hrubá světlá mouka  
1 ČL Cukr  
1 ČL Sůl  
150 ml Rajčatové pyré  
120 ml Voda  
50 g Zelené vypeckované olivy, nakrájené na půlky  
50 g Rajčata sušená na slunci\*, nasekaná

**Postup:**

Použijte rajčata sušená na slunci v oleji V případě, že nemáte rajčata v oleji, namočte je na 10 až 15 minut do vody a potom osušte.

*BASIC RAISIN*  
(základní s rozinkami),  
4 hodiny.



# *Chléb pizza střední*

**Zdroj:** *Panasonic*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
400 g Hrubá světlá mouka  
1 PL Cukr  
15 g Máslo  
1 1/2 PL Sušené mléko  
1 ČL Sůl  
2 ČL Sušené oregáno  
280 ml Voda  
75 g Jemně nasekané papričky  
50 g Plněné olivy, nasekané

**Postup:**

*BASIC RAISIN*  
*(základní s rozinkami),*  
*4 hodiny.*

# *Pizza chléb*

**Zdroj:** <http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>

**Ingred.:**

400 g hladké mouky  
15 d kg tvrdého sýra (nastrouhat)  
2 lžíce oleje  
1 PL KOTÁNYI Mix Pizza  
1 vejce  
asi 1 ČL sůl  
1 bal. droždí (42 g) dle návodu na sáčku  
2 dl vody  
15 d kg šunkového salámu (my jsme ho tam nedávali)

**Postup:**

*Clatronic BBA 2784*  
*Program 1*  
*1kg*  
*střední kůrka*

# Tvarohové housičky od Zuzky

**Zdroj:** *internet*

**Ingred.:**

250 g pšeničné celozr. mouky  
250 g pšeničné tmavé mouky - jde to i z hladké  
25 g droždí nebo adekvátně sušeného  
150 ml mléka  
250 g tvarohu, dávám polotučný ve vaničce  
1 vejce  
1-2 ČL soli, jak kdo má rád  
1 ČL cukru.

**Postup:**

Program těsto, po 30 minutách ukončit, ale dá se i později, vždycky na to zapomenou a už mi to málem teče z nádoby. Vyrobíme 12 kuliček-housiček na plech s peč. papírem, posypeme mákem, slunečnicí, solí, kmínem, sýrem ap. a necháme ještě chvílku nakynout. Pak pečeme při 190 stupních 20 minut dozlatova. To ale podle trouby. Do plyn. je dobré dát nádobu s vodou.

# *Jahodová marmeláda*

**Zdroj:** *internet*

**Ingred.:**

750 g/ 1000 g  
500 g jahod/ 1000 g  
500 g želírovacího cukru/1000g

**Postup:**

Jahody omyjeme, nakrájíme nadrobno, dáme do nádoby, přidáme cukr a zapneme program TEIG-tedy těsto. 5 až 10 minut necháme míchat, až se vše spojí v homogenní hmotu. Pak program stopneme a přepneme na BACKEN-tedy pečení. Po hodině máme tedy hotovou marmeládu.

*TEIG-tedy těsto*

*BACKEN-tedy pečení*

# *Kynutý koláč na plech*

**Zdroj:** *internet*

**Ingred.:**

1 vejce  
100 g cukru  
špetka soli  
400 g polohrubé mouky  
1/2 kostky čerstv. droždí  
1250 g švestek, meruněk ap.  
50 g nahrubo sekaných mandlí

**Postup:**

Odebereme část vlažného mléka na rozmícháme v něm droždí s lžičkou cukru. Do nádoby dáme rozp. máslo, vlaž. mléko, vejce, cukr, sůl, mouku-do té uděláme důlek a nalejeme rozpuštěné droždí. Zapneme program TEIG-tedy těsto. Mezitím vypeckujeme ovoce a nasekáme mandle.

Po ukončení programu vyjmeme těsto, rozválíme na plech s pečícím papírem, poklademe ovocem a mandlemi, dáme péci do rozpálené trouby-asi na 220 stupňů na 30 minut.

*TEIG-tedy těsto*

## **Makovník ze směsi SEMIX** **v pekárně Professor**

Přidej ingredience dle návodu na sáčku

Lepší je ukončit pečení 10 - 15 min před koncem, 55minut je přeci jen moc. Suchá špejle = moučník hotov.

*QUICK.*

## **Rajčatový kečup**

**Zdroj:** *internet*

**Ingred.:**

750 g /1000 g  
750 g oloupaných, rozmixovaných rajčat/ 1500g  
20 g rozdrčené cibule, možno přidat taky do mixéru/  
40 g  
1 stroužek česneku/ totéž  
1-2 chili papričky-rozmix./ 2-3  
125 ml octa z bílého vína/ 250 ml  
sůl, cukr, jiné koření podle chuti

**Postup:**

Takže všechno rozmixujeme, dáme do nádoby,

*program BACKEN (pečení )*

## *Bulky z bílého pečiva*

**Zdroj:** *internet*

**Ingred.:**

1 ČL Kvasnice  
2 1/2 odměrky Hrubá světlá mouka  
1 PL Cukr  
1 1/2 PL Máslo  
2 PL Sušené mléko  
1 1/2 ČL Sůl  
300 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Těsto rozdělte na 10 – 12 kousků a vytvarujte je. Umístěte je na vymazaný plech a nechejte je zvětšit přibližně na dvojnásobnou velikost. Potřete ušlehanými vejci. Posypte mákem. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví dohněda.



## *Celozrnné bulky*

**Zdroj:** *Professor*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
1 1/4 odměrky Hrubá celozrnná mouka  
1 PL Cukr  
1 1/2 PL máslo  
1 PL sušené mléko  
1 ČL sůl  
330 ml voda

**Postup:**

*program DOUGH*

## *Bulky z tmavého pečiva*

**Zdroj:** *Professor*

**Ingred.:**

2 1/2 odměrky hrubá tmavá mouka  
1 ČL kvasnice  
1 PL cukr  
1 1/2 PL máslo  
1/2 PL sušené mléko  
320 ml voda

**Postup:**

*program DOUGH*

# Žemle Chelsea

**Zdroj:** *Professor*

**Ingred.:**

- 1 1/4 odměrky hladká světlá mouka
- 1/2 ČL kvasnice
- 1 PL máslo
- 1 PL sušené mléko
- 1/2 ČL sůl
- 1 střední vejce
- 100 ml voda
- 1/2 odměrky Míchané sušené ovoce
- 50 g jemný hnědý cukr
- špetka Směs koření

**Postup:**

*program DOUGH*

Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do obdélníkového tvaru 26 cm x 20 cm. Promíchejte směs sušeného ovoce, jemného hnědého cukru a špetky skořice. Potřete těsto rozpuštěným máslem a na povrch rozložte sušené ovoce. Zatočte jej od delší strany a nakrájejte na 8 až 10 plátků. Naskládejte je na vymazaný plech a nechejte je odležet, až se zvětší do požadované velikosti. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohnědé barvy. Nechejte vychladnout. Polijte plevou.

# *Koblihy s džemem*

**Zdroj:** *Professor*

**Ingred.:**

1 1/4 odměrky hladká světlá mouka  
1/2 ČL kvasnice  
1 PL máslo  
1 PL sušené mléko  
1/2 ČL sůl  
1 PL cukr  
1 střední vejce  
100 ml voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Uválejte těsto na tloušťku 2 cm. Vykrojte 7 cm otvory. Nechejte odležet. Za častého otáčení je po čtyřech smažte zcela ponořené v oleji o teplotě 180°C až mají správnou barvu. Nechejte okapat na kuchyňském papíře. Upečené koblihy naplňte pomocí zdobítka džemem Posypte moučkovým cukrem ochuceným skořicí.

## Lázeňská žemle

**Zdroj:** *Professor*

**Ingred.:**

- 1 1/4 odměrky hladká světlá mouka
- 1/2 ČL kvasnice
- 1 PL máslo
- 1 PL sušené mléko
- 1/2 ČL sůl
- 1 PL cukr
- 1 střední vejce
- 100 ml voda
- 75g rozinky
- 15g směs kůry

**Postup:**

*program DOUGH*

Směs rozdělte na osm dílů. Položte na jemně omaštěný plech. Potřete mlékem a posypte třetinovým cukrem. Nechejte odležet. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se pěkně zvedne a zbarví do zlatohněda.

# Dánská buchta

**Zdroj:** *Professor*

**Ingred.:**

- 1 1/4 odměrky hladká světlá mouka
- 1/2 ČL kvasnice
- 1/2 odměrky máslo
- 1 PL sušené mléko
- 1/2 ČL sůl
- 1 PL cukr
- 1 střední vejce
- 100 ml voda
- 1/2 odměrky marcipán
- 1 plechovka púlené meruňky

**Postup:**

*program DOUGH*

Zpracujte máslo pomocí nože až změkne a vytvořte z něj obdélníkový tvar široký přibližně 2 cm. Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do obdélníkového tvaru, který bude přibližně třikrát širší než je máslo. Máslo položte do středu těsta a uzavřete jej překrytím horní a spodní části těsta přes střed a otevřené strany uzavřete válečkem na těsto. Otočte těsto tak, aby záhyby byly po stranách a rozválejte jej do pásu, který bude třikrát delší než jeho šířka. Přeložte spodní třetinu nahoru a horní třetinu dolů. Zakryjte a nechejte odležet 10 až 15 minut. Otočte, zopakujte rozválení těsta, přehněte a opět nechejte odležet. Toto zopakujte ještě dvakrát. Rozválejte těsto na tenký plát a rozkrájejte na 10 cm čtverečky. Do středu vložte malé množství marcipánu, nahoru přidejte jednu nebo dvě poloviny meruňky z plechovky. Přeložte protilehlé rohy ke středu nebo přeložte všechny čtyři rohy a potřete je rozšlehaným vajíčkem. Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohněda. Ještě horké potřete

silnou vrstvou polevy a ozdobte sekanými oříšky a třešněmi.

## *Francouzská vecka*

**Zdroj:** *Professor*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
1 1/4 odměrky Hrubá světlá mouka  
1 ČL Cukr  
1 PL Sušené mléko  
1/2 ČL Sůl  
160 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Těsto rozdělte na dva díly. Každou část rozválejte na pásy 25 cm × 8 cm. Z delší části je srolujte a vytvořte dvě vecky. Na každé vece udělejte 3 až 4 šikmé zářezy.

Nechejte odležet. Každou vecku potřete bílkem a posypte dvěma ČLmi sezamových semínek. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 12 minut až se zbarví do zlatohnědé barvy.



# Sally Lunn

**Zdroj:** Professor DP\_01

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
1 1/4 odměrky Hrubá světlá mouka  
1 ČL Cukr  
1 1/2 PL Máslo  
1 PL Sušené mléko  
1/2 ČL Sůl  
130 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Těsto vylijte do 15 cm formy na dorty. Nechejte odležet, než se objem zvětší dvojnásobně. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 až 20 minut, až se zbarví dohněda. Rozpusťte dvě polévkové ČL cukru v jedné polévkové lžičce vroucí vody. Tímto roztokem potřete Sally Lunn. Před vyklopením z formy nechejte vychladnout 5 až 10 minut.

# Sýrová brioška

**Zdroj:** *internet*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
1 1/4 odměrky Hrubá světlá mouka  
2 ČL Cukr  
1 1/2 PL Máslo  
1 PL Sušené mléko  
1/2 ČL Sůl  
1/2 odměrky Sýr, strouhaný  
2 střední vejce  
80 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Vytvarujte tři čtvrtiny těsta do oválů a umístěte je na dno jemně vymazané nádoby na briošky. Ve středu vytlačte otvor. Zbytek těsta vytvarujte do oválu a umístěte jej do středu. Zlehka jej zatlačte dolů. Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 190°C po dobu 10 až 20 minut až se zbarví do zlatohněda.

# Vdolky

**Zdroj:** *Professor*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
1 1/2 odměrky Hrubá světlá mouka  
1 ČL Cukr  
1 1/2 PL Máslo  
1/2 ČL Sůl  
1 střední vejce  
150 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Zadělejte zlehka těsto a rozválejte jej na tloušťku 6 mm. Vykrojte kolečka o průměru 8 cm. Vdolky naskládejte na dobře vysypaný plech a posypte krupicí. Zakryjte je vlhkou utěrkou a nechejte zvětšit přibližně na dvojnásobnou velikost. Pečte při teplotě 230°C po dobu 8 až 10 minut až se uvnitř vytvoří dutina.

# Croissanty

**Zdroj:** *Professor*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
1 1/2 odměrky Hrubá světlá mouka  
1 ČL Cukr  
1 1/2 PL Máslo  
1/2 ČL Sůl  
1 stř. vejce  
150 ml Voda  
10 PL Máslo

**Postup:**

*program DOUGH*

Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 20 cm x 25 cm. Máslo rozdělte na tři díly. Nadrobte jednu část na dvou třetinách těsta. Přeložte spodní třetinu nahoru a horní třetinu dolů. Kraje uzavřete válečkem na těsto. Otočte těsto tak, aby přeložený kraj byl na boku. Rozválejte do oblého tvaru, nadrobte druhou část másla a pokračujte, jak bylo uvedeno výše. Stejný postup zopakujte i u třetího dílu másla. Zakryjte těsto a nechejte jej odležet v ledničce po dobu 30 minut. Třikrát zopakujte rozválení, zakryjte těsto a nechejte jej vyhladnout 30 minut. Rozválejte těsto a rozdělte jej na čtyři čtvrtiny. Každou čtvrtku rozdělte na dva trojúhelníky. Volně zatočte každý trojúhelník tak, aby špička zůstala dole. Zatočte do obloučku. Nechejte odležet až se objem zvětší dvojnásobně. Potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut do křupava a až se zbarví dohněda.

## *Jahodová marmeláda*

**Zdroj:** *Professor*

**Ingred.:**

900 g jahody  
2 1/2 odměrky želírovací cukr  
1 ČL citrónová šťáva

**Postup:**

*program JAM*

Omyjte a očistěte čerstvé ovoce. Ovoce se slupkou (jablka, broskve) oloupejte. Vždy používejte doporučená množství, jinak riskujete, že marmeláda se uvaří příliš brzy nebo přeteče. Navažte ovoce, nasekejte jen na kousky menší než 1 cm nebo je propasírujte. Doplněte želírujícím cukrem. Nepoužívejte normální cukr, protože marmeláda by nebyla dost hustá. Nasypte ovoce s cukrem do pečicí nádoby a promíchejte. Nastavte program JAM. Během přípravy můžete opatrně stírat ze stěn cukr s ovocem. Po 1h 20min je program ukončen. Marmeládou naplňte sklenky s víčkem a pevně uzavřete.

## *Marmeláda z lesních plodů*

**Zdroj:** *Professor*

**Ingred.:**

950 g ostružiny, maliny nebo borůvky  
2 1/2 odměrky želírovací cukr  
1 ČL citrónová šťáva

**Postup:**

*program JAM*

# Sýrová brioška

**Zdroj:** *Professor DP 01*

**Ingred.:**

1/2 lžičky Kvasnice  
1 1/4 odměrky Hrubá světlá mouka  
2 lžičky Cukr  
1 1/2 PL Máslo  
1 PL Sušené mléko  
1/2 lžičky Sůl  
1/2 odměrky Sýr, strouhaný  
2 střední vejce  
80 ml Voda .....

**Postup:**

*program DOUGH*

Vytvarujte tři čtvrtiny těsta do oválů a umístěte je na dno jemně vymazané nádoby na briošky. Ve středu vytlačte otvor. Zbytek těsta vytvarujte do oválu a umístěte jej do středu. Zlehka jej zatlačte dolů. Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 190 °C po dobu 10 až 20 minut až se zbarví do zlatohněda.

# Pizza

**Zdroj:** *Professor DP 01*

**Ingred.:**

1/2 lžičky Kvasnice  
1 1/2 odměrky Hrubá světlá mouka  
1/2 PL Cukr  
1 PL Máslo  
1 PL Sušené mléko  
1 ČL Sůl  
210 ml Voda  
1 plechovka Osušená nasekaná rajčata  
1 plechovka Tuňák  
100 g Černé olivy, vypeckované  
150 g Strouhaný sýr

**Postup:**

*program DOUGH*

Rozválejte těsto na tenký plát o průměru 25 cm. Umístěte jej na vymazaný plech a nechejte nakynout. Na povrch vyskládejte rajčata, tuňáka, sýr a posypte olivami. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 až 20 minut až se zbarví dohněda.



# Pitta

**Zdroj:** *Professor DP 01*

**Ingred.:**

1/2 lžičky Kvasnice  
1 1/4 odměrky Hrubá celozrnná mouka  
1/2 lžičky Cukr  
1/2 lžičky Sůl  
150 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Těsto rozdělte na 4 kousků. Rozválejte jej do oválů o rozměrech přibližně 25 cm x 13 cm. Naskládejte je na plech. Nechejte je odležet osm minut. Pečte při teplotě 240 °C po dobu 6 až 9 minut. Abyste je udrželi v měkkém a ohebném stavu, zabalte je do čisté a navlhčené utěrky. Při pečení zamezte přílišnému zhnědnutí kůrky, protože se pitta před podáváním ještě znovu tepelně zpracovává.

# *Pikniková skládanka*

**Zdroj:** *Professor DP 01*

**Ingred.:**

- 1/2 lžičky Kvasnice
- 1 1/2 odměrky Hrubá tmavá mouka
- 1/2 PL Cukr
- 1 PL Máslo
- 1 PL Sušené mléko
- 1 ČL Sůl
- 240 ml Voda
- 21 1/2 PL Prorostlá slanina, nakrájená
- 1 stružek česneku najemno nakrájený
- 1/2 odměrky Strouhaný sýr
- 1 Nakrájené rajče

**Postup:**

*program DOUGH*

Změkčete slaninu a cibuli v mikrovlnné troubě na vysokém výkonu po dobu 3 až 4 minuty, nebo krátce osmahněte. Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 30 cm × 35 cm. Na delších stranách nařízněte šikmo těsto po 2,5 cm. Střed o délce 7,5 cm nechejte nerozřezaný. Vytvořte vrstvu z přísad. Překládejte střídavě pásy, abyste vytvořili pletenec. Na koncích je dobře slepte. Potřete rozšlehanými vejci. Položte na vymaštěný plech. Nechejte odležet. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 30 až 40 minut až se zbarví dohněda

# *Jahodová marmeláda*

**Zdroj:** *Professor DP 01*

**Ingred.:**

900 g jahody  
2 1/2 odměrky želírovací cukr  
1 ČL citrónová šťáva

**Postup:**

*program*

## *Marmeláda z lesních plodů*

**Zdroj:** *Professor DP 01*

**Ingred.:**

950 g ostružiny, maliny nebo borůvky  
2 1/2 odměrky želírovací cukr  
1 ČL citrónová šťáva

**Postup:**

*program*

# *Pomerančový džem*

**Zdroj:** *Professor DP 01*

**Ingred.:**

900 g oloupané a jemně krájené pomeranče .....  
2 1/2 odměrky želírovací cukr .....

**Postup:**

*program*

## *Obohacené těsto*

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
250 g Hrubá světlá mouka  
1 ČL Cukr  
25 g Máslo  
1 PL Sušené mléko  
1/2 ČL Sůl  
1 stř. velké vejce  
100 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

## *Celozrnné obohacené těsto*

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

**Postup:**

*program DOUGH*

V případě, že budete chtít připravit celozrnné obohacené těsto, použijte místo světlé mouky hrubou celozrnnou mouku a 140 ml vody.

Připravte si program whole wheat (celozrnná mouka) DOUGH (těsto) a použijte jej pro všechny recepty s obohaceným těstem, které jsou uvedeny dále.

# Žemle Chelsea

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1 dávka obohaceného těsta  
15 g Máslo  
100 g Míchané sušené ovoce  
50 g jemný hnědý cukr  
špetka Směs koření

**Postup:**

*program DOUGH*

Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do obdélníkového tvaru 26 cm × 20 cm. Promíchejte směs sušeného ovoce, jemného hnědého cukru a špetky skořice. Potřete těsto rozpuštěným máslem a na povrch rozložte sušené ovoce. Zatočte jej od delší strany a nakrájejte na 8 až 10 plátků. Naskládejte je na vymazaný plech a nechejte je odležet, až se zvětší do požadované velikosti. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohnědé barvy. Nechejte vychladnout. Polijte plevou.



# *Koblihy*

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**  
1 dávka obohaceného těsta

**Postup:**

*program DOUGH*

Uválejte těsto na tloušťku 2 cm. Vykrojte 7cm a 4 cm otvory. Nechejte odležet. Za častého otáčení je po čtyřech smažte zcela ponořené v oleji o teplotě 180°C až mají správnou barvu. Nechejte okapat na kuchyňském papíře. Posypte moučkovým cukrem ochuceným skořicí.

## *Koblihy s džemem*

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**  
1 dávka obohaceného těsta

### **Postup:**

*program DOUGH*

Těsto rozdělte na 10 kousků. Zlehka je zploštěte. Nechejte odležet. Za častého otáčení je po čtyřech smažte zcela ponořené v oleji o teplotě 180 °C až mají správnou barvu. Nechejte okapat na kuchyňském papíře. Usmažené koblihy naplňte protlačeným džemem pomocí zdobítka. Posypte moučkovým cukrem.

# Stollen

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1 dávka obohaceného těsta  
100 g Míchané sušené ovoce  
150 g Marcipán

**Postup:**

*program DOUGH RAISIN (těsto  
s rozinkami)*

Sušené míchané ovoce nasype do dávkovače rozinek a oříšků. Rozválejte těsto do kruhu o průměru 20 cm. Marcipán vytvarujte do válečku dlouhého 15 cm. Položte do středu těsta. Okraje těsta potřete vodou a přehněte jednu stranu tak, abyste zakryli marcipán. Položte jej na pečicí papír a nechejte je odležet. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 až 20 minut až se zbarví do zlatova. Ještě horké potřete rozpuštěným máslem a posypte moučkovým cukrem.

## Lázeňská žemle

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1 dávka obohaceného těsta  
75 g Rozinky  
25 g směs kůry

**Postup:**

*program DOUGH RAISIN (těsto  
s rozinkami)*

Rozinky a kůru nasypete do dávkovače rozinek a oříšků. Směs rozdělte na osm dílů. Položte na jemně omaštěný plech. Potřete mlékem a posypte třtinovým cukrem. Nechejte odležet. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se pěkně zvedne a zbarví do zlatohněda.

# Dánská buchta

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1 dávka obohaceného těsta  
100 g Máslo  
100 g Marcipán  
1 plechovka Půlené meruňky

**Postup:**

*program DOUGH*

Zpracujte máslo pomocí nože až změkne a vytvořte z něj obdélníkový tvar široký přibližně 2 cm. Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do obdélníkového tvaru, který bude přibližně třikrát širší než je máslo. Máslo položte do středu těsta a uzavřete jej překrytím horní a spodní části těsta přes střed a otevřené strany uzavřete válečkem na těsto. Otočte těsto tak, aby záhyby byly po stranách a rozválejte jej do pásu, který bude třikrát delší než jeho šířka. Přeložte spodní třetinu nahoru a horní třetinu dolů. Zakryjte a nechejte odležet 10 až 15 minut. Otočte, zopakujte rozválení těsta, přehněte a opět nechejte odležet. Toto zopakujte ještě dvakrát. Rozválejte těsto na tenký plát a rozkrájejte na 10 cm čtverečky. Do středu vložte malé množství marcipánu, nahoru přidejte jednu nebo dvě poloviny meruňky z plechovky. Přeložte protilehlé rohy ke středu nebo přeložte všechny čtyři rohy a potřete je rozšlehaným vajíčkem. Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 220 °C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohněda. Ještě horké potřete silnou vrstvou polevy a ozdobte sekanými oříšky a třešněmi.

# *Pikantní žemle*

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

- 1 dávka obohaceného těsta
- 100 g Míchané sušené ovoce
- 1 ČL Skořice
- 1/2 ČL Směs koření

**Postup:**

*program DOUGH RAISIN (těsto  
s rozinkami)*

Přidejte jednu čajovou lžičku skořice a půl ČL míchaného koření do základních surovin pro výrobu těsta. Sušené míchané ovoce nasypete do dávkovače rozinek a oříšků. Směs rozdělte na osm dílů. Umístěte je na jemně vymazaný plech a nechejte odležet. Vytvořte hmotu z přibližně dvou polévkových lžiček mouky smíchané se dvěma polévkovými ČLmi vody a ozdobte těsto tenkými vrstvičkami. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohněda. Ještě horké potřete cukrovou polevou. Polevu připravíte ze 40 g cukru rozpuštěného ve čtyřech polévkových lžičkách vody. Tuto směs zahřejete, až se začne tvořit sirup (přibližně 5 minut).

## *Francouzská veka*

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
250 g Hrubá světlá mouka  
1 ČL Cukr  
1 PL Sušené mléko  
1/2 ČL Sůl  
160 ml Voda

**Postup:**

*program FRENCH DOUGH*

Těsto rozdělte na dva díly. Každou část rozválejte na pásy 25 cm x 8 cm. Z delší části je srolujte a vytvořte dvě veka. Na každé vece udělejte 3 až 4 šikmé zářezy. Nechejte odležet. Každou veku potřete bílkem a posypte dvěma polévkovým ČLmi sezamových semínek. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 12 minut až se zbarví do zlatohnědé barvy.

# Sally Lunn

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
250 g Hrubá světlá mouka  
1 ČL Cukr  
25 g Máslo  
1 PL Sušené mléko  
1/2 ČL Sůl  
130 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Těsto vylijte do 15 cm formy na dorty. Nechejte odležet, než se objem zvětší dvojnásobně. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 až 20 minut, až se zbarví dohněda. Rozpusťte dvě polévkové ČL cukru v jedné polévkové lžičce vroucí vody. Tímto roztokem potřete Sally Lunn. Před vyklopením z formy nechejte vychladnout 5 až 10 minut.



# Sýrová brioška

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
250 g Hrubá světlá mouka  
2 ČL Cukr  
25 g Máslo  
1 PL Sušené mléko  
1/2 ČL Sůl  
100 g Sýr, strouhaný  
2 stř. velká vejce  
80 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Vytvarujte tři čtvrtiny těsta do oválů a umístěte je na dno jemně vymazané nádoby na briošky. Ve středu vytlačte otvor. Zbytek těsta vytvarujte do oválu a umístěte jej do středu. Zlehka jej zatláčte dolů. Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 190°C po dobu 10 až 20 minut až se zbarví do zlatohněda.

# Vdolky

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
300 g Hrubá světlá mouka  
1 ČL Cukr  
25 g Máslo  
1/2 ČL Sůl  
1 stř. velké Vejce  
150 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Zadělejte zlehka těsto a rozválejte jej na tloušťku 6 mm. Vykrojte kolečka o průměru 8 cm. Vdolky naskládejte na dobře vysypaný plech moukou a posypte krupicí. Zakryjte je vlhkou utěrkou a nechejte zvětšit přibližně na dvojnásobnou velikost. Pečte při teplotě 230°C po dobu 8 až 10 minut až se uvnitř vytvoří dutina.

# Sádlový chléb

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

3/4 ČL Kvasnice  
250 g Hrubá světlá mouka  
2 ČL Cukr  
25 g sádlo  
1/2 ČL Sůl  
150 ml Voda  
75 g sádlo  
75 g moučkový cukr  
1/2 ČL Směs koření } zamíchat  
100 g Směs ovoce

**Postup:**

*program DOUGH*

Rozválejte těsto do oválu tloušťky 6 mm. Nadrobte třetinu sádla v malých kouscích na dvou třetinách těsta a jednu třetinu posypte směsí cukru a ovoce. Přeložte těsto na třikrát se sádlem a ovocem uvnitř. Zopakujte výše uvedený postup, až spotřebujete veškeré sádlo a směs ovoce. Rozválejte těsto na vymaštěné nízký plech. Ozdobte rýhováním ve tvaru protáhlých kosočtverců. Zakryjte a nechte odležet. Potřete cukrovou polevou. Polevu připravíte ze třech polévkových lžiček moučkového cukru rozpuštěného ve třech polévkových lžičkách vody. Tuto směs zahřejete, až se začne tvořit sirup. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se pěkně zvedne a zbarví dohněda.

# Pizza

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
300 g Hrubá světlá mouka  
1/2 PL Cukr  
15 g Máslo  
1 PL Sušené mléko  
1 ČL Sůl  
210 ml Voda  
1 plechovka Osušená nasekaná rajčata  
1 plechovka Tuňák  
100 g Černé olivy, vypeckované  
150 g Strouhaný sýr

**Postup:**

*program DOUGH*

Rozválejte těsto na tenký plát o průměru 25 cm. Umístěte jej na vymazaný plech a nechejte nakynout. Na povrch vyskládejte rajčata, tuňáka, sýr a posypte olivami. 2Pečte při teplotě 220°C po dobu 15 až 20 minut až se zbarví dohněda.

# Pitta

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
250 g Hrubá celozrnná mouka  
1/2 ČL Cukr  
1/2 ČL Sůl  
150 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Těsto rozdělte na 4 kousků. Rozválejte jej do oválů o rozměrech přibližně 25 cm × 13 cm. Naskládejte je na plech. Nechejte je odležet osm minut. Pečte při teplotě 240 °C po dobu 6 až 9 minut. Abyste je udrželi v měkkém a ohebném stavu, zabalte je do čisté a navlhčené utěrky. Při pečení zamezte přílišnému zhnědnutí kůrky, protože se pitta před podáváním ještě znovu tepelně zpracovává.

# Naan

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
250 g Hrubá světlá mouka  
1 ČL Cukr  
1/2 ČL Sůl  
1/2 ČL Kypřicí prášek do pečiva  
1 PL Rostlinný olej  
2 PL Bílý jogurt  
100 ml Voda

**Postup:**

*program DOUGH*

Těsto rozdělte na 4 kousky. Rozválejte jej na ovlály o rozměru přibližně 25 cm × 10 cm. Položte na omaštěný plech. Pečte na předehřáté mřížce na dobu dvou až tří minut po obou stranách, až zhnědne a nafoukne se. Tento plochý chléb musíte péct na velmi horké mřížce, aby se uvnitř vytvořila dutina.

## *Větrníky Pesto*

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**  
1 dávka vybrané směsi  
4 PL Pesto

**Postup:**

*program DOUGH*

Rozválejte těsto do obdélníkového tvaru 24 cm × 46 cm o tloušťce 1,5 cm. Rozetřete Pesto po těstě a srolujte jej. Ostrým nožem rozkrájejte těsto na 4 cm plátky, které potom těsně vyskládáte na vymazaný plech. Posypte je parmezánem a nechejte odležet, až se zvětší přibližně dvojnásobně. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 až 20 minut až se zbarví do zlatohněda.

# *Pikniková skládanka*

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

- 1/2 ČL Kvasnice
- 300 g Hrubá tmavá mouka
- 1/2 PL Cukr
- 1 PL Máslo
- 1 PL Sušené mléko
- 1 ČL Sůl
- 240 ml Voda
- 225 g Prorostlá slanina, nakrájená
  - 1 Stroužky česneku, nakrájené na jemno
- 100 g Strouhaný sýr
  - 1 Nakrájené rajče

**Postup:**

*program DOUGH*

Změkčete slaninu a cibuli v mikrovlnné troubě na vysokém výkonu po dobu 3 až 4 minuty, nebo krátce osmahněte. Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 30 cm × 35 cm. Na delších stranách nařízněte šikmo těsto po 2,5 cm. Střed o délce 7,5 cm nechejte nerozřezaný. Vytvořte vrstvu z přísad. Překládejte střídavě pásy, abyste vytvořili pletenec. Na koncích je dobře slepte. Potřete rozšlehanými vejci. Položte na vymaštěný plech. Nechejte odležet. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 30 až 40 minut až se zbarví do zlatohněda.



# Panettone

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
300 g Hrubá světlá mouka  
2 PL Cukr  
15 g Máslo  
1 ČL Sůl  
1/2 ČL kardamon  
1 strouhaná citrónová kůra  
1 středně velké Vejce  
1 žloutek  
140 ml Mléko  
50 g směs kůry  
100 g Rozinky

**Postup:**

*program DOUGH RAISIN  
(těsto s rozinkami)*

Rozinky a kůru nasypete do dávkovače rozinek a oříšků. Těsto vložte do 18 cm formy na dorty. Nechejte odležet až se objem zvětší dvojnásobně. Pečte při teplotě 150°C po dobu přibližně 30 minut.

# Croissanty

**Zdroj:** *Panasonic SD 253*

**Ingred.:**

1/2 ČL Kvasnice  
300 g Hrubá světlá mouka  
1 ČL Cukr  
25 g Máslo  
1/2 ČL Sůl  
1 stř. velké Vejce  
150 ml Voda  
150 g Máslo

**Postup:**

*program DOUGH*

Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 20 cm × 25 cm. Máslo rozdělte na tři díly. Nadrobte jednu část na dvou třetinách těsta. Přeložte spodní třetinu nahoru a horní třetinu dolů. Kraje uzavřete válečkem na těsto. Otočte těsto tak, aby přeložený kraj byl na boku. Rozválejte do oblého tvaru, nadrobte druhou část másla a pokračujte, jak bylo uvedeno výše. Stejný postup zopakujte i u třetího dílu másla. Zakryjte těsto a nechejte jej odležet v ledničce po dobu 30 minut. Tříkrát zopakujte rozválení, zakryjte těsto a nechejte jej vyhladnout 30 minut. Rozválejte těsto a rozdělte jej na čtyři čtvrtiny. Každou čtvrtku rozdělte na dva trojúhelníky. Volně zatočte každý trojúhelník tak, aby špička zůstala dole. Zatočte do obloučku. Nechejte odležet až se objem zvětší dvojnásobně. Potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut do křupava a až se zbarví dohněda.

# Francouzské bagety

**Zdroj:**                    *ETA 0149*

**Ingred.:**

375 ml – 550 ml Voda  
25 g – 50 g Sušené pšeničné kvasnice  
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL  
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr  
525 g – 700 g Hladká mouka  
75 g – 100 g pšeničná celozrnná mouka  
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

**Postup:**

*program PŘÍPRAVA TĚSTA*

Přibližná hmotnost chleba 850 g – 1280 g

Poznámka: Rozdělte těsto na 2 - 4 části, vytvořte dlouhé bochníkové tvary a nechte je 30 - 40 minut uležet. Na horním povrchu utvořte řadu šikmých zářezů a vložte chléb do el./plynové trouby na upečení.

## *Celozrnná pizza*

**Zdroj:** *ETA 0149*

**Ingred.:**

150 ml – 225 ml Voda  
1/2 ČL – 1 ČL SŮL  
2 PL – 3 PL Olivový olej  
300 g – 450 g Celozrnná pšeničná mouka  
1 PL – 1 1/2 PL Pšeničné klíčky  
1/2 bal. – 3/4 bal. Suché droždí

**Postup:**

*program PŘÍPRAVA TĚSTA*

Ingredience pro 2 pizy – 3 pizy

Poznámka: Rozestřete těsto, utvořte z něj kopečky a nechte je 10 minut uležet. Na těsto rozestřete šťávu na pizzu a požadovanou náplň. Pečte takto připravenou pizzu 20 minut.

# Preclíky

**Zdroj:** ETA 0149

**Ingred.:**

200 ml – 300 ml Voda

1/4 ČL – 1/2 ČL SŮL

360 g – 540 g Hladká mouka

1/2 ČL – 3/4 ČL Cukr

1/2 bal. – 3/4 bal. Suché droždí

1 – vajíčko (lehce našlehané) na rozestření  
hrubozrnná SŮL na rozestření

**Postup:**

*program PŘÍPRAVA TĚSTA*

Ingredience pro počet preclíků 9 – 12

Naplňte formu všemi ingrediencemi s výjimkou vajíčka a hrubozrnné soli

Předehejte el. troubu na 230 °C. Rozdělte těsto na části a z každé části těsta vytvořte dlouhou tenkou roli Utvořte preclíky a položte je na namaštěný táč na pečení. Potřete preclíky našlehaným vajíčkem a rozprostřete sůl. Pečte preclíky Při 200 °C po obu 12 - 15 minut v předeřáté troubě.

# Francouzské rohlíky (croissant)

**Zdroj:** ETA 0149

**Ingred.:**

- 1 Vajíčka doplňte vodou nebo mlékem na 225 ml
- 60 g Máslo
- 1 ČL SŮL
- 2 PL Cukr
- 400 g Hladká mouka
- 3/4 bal. Suché droždí

**Postup:**

*program PŘÍPRAVA TĚSTA*

Ingredience pro počet kusů 14

Poznámka: Vyměte těsto z formy, hněťte je, nechte odležet a pak je znovu zpracujte. Přikryjte těsto a uložte je v lednici na 30 minut. Následně vyválcujte těsto do čtverce a rozprostřete na ně (ale ne na okraje) roztavené máslo. Přeložte těsto třikrát (podobně jako dopis). Opakujte tento postup třikrát. Vložte těsto do plastického pytle a nechte je nejméně 1 hodinu nebo i přes noc v lednici. Vyválcujte těsto do čtverce a rozřízněte na 9 (18) čtverců. Každý čtverec pak diagonálně rozřízněte.

# *Marmeláda z citrusových plodů*

**Zdroj:** *ETA 0149*

**Ingred.:**

1000 g šťáva z ovoce  
500 - 800 g Cukr moučka  
1 bal. Pektogel  
2 - 5 g Kyselina citrónová

**Postup:**

*program MARMELÁDA*

Přibližná hmotnost marmelády 1500 g

# Marmeláda

**Zdroj:** CLATRONIC BBA 2784

**Ingred.:**

500 g Ovoce  
250 g Želírovací cukr 2:1  
1 PL Citrónová šťáva

**Postup:**

*program MARMELÁDA (MARME-  
LADE)*

V případě potřeby odstraňte z ovoce pecky a pak ovoce nakrájejte na malé kousky. Zbytkový cukr můžete ze stěn nádoby odstranit gumovou špachtlí. Pro použití v těchto receptech jsou obzvlášť vhodné tyto druhy ovoce: maliny, ostružiny, borůvky nebo směs těchto plodin. Potom naplňte marmeládu do čistých sklenic, uzavřete víka a pak otočte sklenice na přibližně 10 minut tak, aby stála na svém víku (ověříte tak pevnost uzavření víka).