

***SLADKÉ RECEPTY
PRO DOMÁCÍ PEKÁRNY***

Rozinkový chléb	1
Chléb s oříšky a hrozkami	2
Rozinkový a lískooříškový střední.....	3
Meruňkový a s vlaškými oříšky velký	4
Čokoládový chléb	5
Meruňkový chléb s vlaškými ořechy	6
Recept na rychlobábovku.....	7
Kakaový	8
Bochánek.....	9
Sladký tvarohový chlebík s ořechy	10
Makovník ze směsi SEMIX v pekárně Professor.....	11
Recept na buchtu.....	12
Buchta k snídani od Lucie	13
Rychlobábovka od Lucie	14
Čokoládový chléb – Professor	15
Ovocný koláč	16
Marmeládový koláč	17
Perník	18
Banánové čajové pečivo	19
Chléb s oříšky a rozinkami.....	20
Oříšková buchta	21
Kořeněný ovocný chléb.....	22
Pomerančový chléb, střední	23
Meruňkový a s vlaškými oříšky velký	24
Chléb s banány a müsli, střední.....	25
Kořeněný ovocný chléb.....	26
Chléb s datlemi a rozinkami	27
Chléb s mandlemi a medem	28
Ovocný koláč	29
Parkin.....	30
Marmeládový koláč	31
Perník	32
Čokoládovo vanilková mramorová buchta	33
Banánové čajové pečivo	35
Namazaný koláč	36
Ořechový a hrozkový chléb	38

Makový chléb	39
Sladký chléb.....	40
Hrozinkový chléb	41
Barevný snídaňový chléb.....	42
Rumový, hrozinkový a oříškový chléb	43
Recept na směs pro dortový korpus	44
Čokoládový dort.....	45
Banánová bábovka s čokoládovými kousky	46
Pomerančová bábovka.....	47
Bábovka s vlašskými ořechy	48
Sladký bochánek	49
Rychlobábovka od Josefa	50
Panetone od Pavla	51

Rozinkový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

100 g rozinek
2 polívkové ČL rumu
500 g polohrubé mouky
30 g droždí
50 g cukru
1/4 l vlažného mléka
100 g změkklého másla
2 vejce
1 čajovou lžičku soli
nastrouhaná kůra z jednoho citronu
máslu na vymazání formy a na potření chleba

Postup:

Formu vymažeme máslem. Vyprané a odkapané rozinky zalijeme rumem a necháme uležet. Mouku prosejeme do mísy, rozdrobíme do ní droždí, s trochou cukru, mléka a mouky uděláme kvásek. Přikryjeme a necháme 15 minut kynout. Do vzešlého kvásku přidáme zbytek cukr a mléka, máslo, sůl, citrónovou kůru a vmísíme těsto. Mísíme tak dlouho, až se těsto přestane chytat mísy a začnou se na něm tvořit bubliny. Vpracované těsto necháme 30 až 40 minut kynout. Přidáme rozinky a těsto vložíme do formy a necháme ještě 15 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 200 °C. Chléb pečeme 50 až 60 minut.

Chléb s oříšky a hrozinkami

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

450 ml voda nebo mléko
3 PL margarín nebo máslo
1 1/2 ČL sůl
3 PL cukr
800 g mouka typu 405
1 1/2 bal. suché droždí
100 g hrozinky
4 PL rozdrcené vlašské ořechy

Postup:

Hrozinky a ořechy přidejte po prvním zvukovém znamení (pípnutí) nebo po dokončení prvního hnětacího cyklu.

*ZÁKLADNÍ (NORMÁL)
Hmotnost chleba 1000 g*

Rozinkový a lískooříškový střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
300 g Hrubá světlá mouka
100 g Hrubá celozrnná mouka
1 ČL Cukr
15 g Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
1 Vejce středně velké
310 ml Voda
50 g Nasekané lískové oříšky
75 g Rozinky

Postup:

BASIC RAISIN
(základní s rozinkami),
4 hodiny.

Meruňkový *a s vlašskými oříšky velký*

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
500 g Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
25 g Máslo
1 1/2 ČL Sůl
350 ml Voda
75 g Sušené meruňky, nasekané
50 g Vlašské ořechy, nasekané

Postup:

BASIC RAISIN
(základní s rozinkami),
4 hodiny.

Čokoládový chléb

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

Ingred.:

225 ml mléka
30 g másla
1 vejce
2 lžíce medu
1 lžíce cukru
1 ČL soli
1 ČL skořice
225 g polohrubé mouky
225 g hladké mouky
10 g čerstvého droždí
100 g vlašských ořechů *
100 g hořké čokolády *

Postup:

*Clatronic BBA 2784
Program 1
1.25kg
tmavá kůrka*

Meruňkový chléb s vlašskými ořechy

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

Ingred.:

350 ml mléka
25 g másla
1 lžice medu
1 lžice cukru
1 1/2 ČL soli
500 g polohrubé mouky T550
1 ČL suchého droždí
100 g vlašských ořechů *
100 g nahrubo nasekaných sušených meruněk *

Postup:

*Clatronic BBA 2784
Program 1
1.25kg
tmavá kůrka*

Recept na rychlobábovku

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

Ingred.:

1 šlehačka (250ml)
3 vejce
1 hrnek cukru (250ml)
2 hrnky polohrubé mouky
1/2 prášku do pečiva

Postup:

Do světlé bábovky přidat vanilkový cukr, do tmavé 1 ČL kakaá.

Clatronic BBA 2784
Program 7 – míchání
(stačí 10 minut)
Program 10 – pečení

Kakaový

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

Ingred.:

225 ml mléka
30 g másla
1 vejce
2 lžíce medu
30 g cukru
1 malá odměrka soli
1 malá odměrka skořice
225 g polohrubé mouky
225 g hladké mouky
1 1/3 malé odměrky sušeného droždí
100 g vlašských ořechů
50 g kakaa

Postup:

Clatronic BBA 2605
Program 1
1kg
světlá kůrka

Bochánek

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1/2 ČL suchého droždí
3 hrnky polohrubé mouky
3 lžíce cukru
3 lžíce tuku (nerozpuštěný)
1/4 l vody nebo mléka pokojové teploty
1 lžíce rozinek *
2 lžíce madlí *

Postup:

*Clatronic BBA 2605
Program - 5 sladký
1.1kg*

Sladký tvarohový chlebík s ořechy

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

Ingred.:

250 g polohrubé mouky
250 g tuku / máslo, Hera apod. /
250 g tvarohu
220 g moučkového cukru
5 vajec
1,5 prášku do pečiva
2 hrsti lámaných ořechů - vlašských nebo lískových

Postup:

Do pekárny dáme vejce, roztopený tuk, tvaroh, moukuatd. Nastavíme na program TĚSTO a necháme vymíchat do hladka / asi 10 min. / Nakonec dáme ořechy a necháme zamíchat. Program vypneme a pokud chceme vylovíme metličky / já to dělám, je to lepší, ale jak kdo chce /.

Zapneme program PEČENÍ na 55 minut až 1 hodinu. Pekla jsem v ETA Siesta / ale půjde to i jinde /. Hotový moučník je vláčný, žluťoučký, voňavý, má křupavou kůrku, ale ne moc silnou.

*ETA Siesta
Program Těsto cca 10 minut
Program pečení cca 55 minut*

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.

Recept na buchtu

Zdroj: *internet*

Ingred.:

4 rozkvrdlaná vejce/ 6
150 g změkklého másla/ 250 g
150 g cukru/ 250 g
1 bal. vanilk. cukru/ 2 bal.
450 g polohr. nebo jemně mleté celozr. špaldové, pšeničné nebo půl napůl/ 550 g
1 bal. prášku do pečiva/ 1 bal.+ jedna ČLička

Postup:

Po pípání přidat 70 g/ 100 g hrubě posekaných ořechů, mandlí, čokolády, kokos. moučky, drobně pokrájených jablek, rozinek, nakr. sušeného ovoce nebo kandovaného, podle chuti nebo směs uvedeného vždy v množství podle velikosti.

Program KUCHEN

Buchta k snídani od Lucie

Zdroj: *internet*

Ingred.:

2 dcl mléka
1 celé vejce (bez skořápky :-))
80 g Hery (napůl rozpuštěné v mikrovlnce)
500 g (polohrubé) mouky
75 g cukru
špetka soli
muškátový oříšek, citronová kůra
2 a půl ČL sušeného droždí

Postup:

Po signálu: rozinky a vlašské ořechy

Výsledek: povedlo se! Šla krásně vyklopit, upekla se dobře. Chtělo by to dát víc cukru, než jsem dala a taky víc rozinek. Byla trochu moc upečená (ne tmavá, ale silnější dolní kůrka a celkově trochu ... upečenější), asi by to chtělo kratší program (takhle trvalo samotné pečení 62 minut, možná by byl lepší program KOLÁČ, tam se peče jen 58 minut, nebo nastavit menší velikost).

*Pekárna Professor
program ZÁKLADNÍ
velikost 0.9 kg
kůrka střední*

Rychlobábovka od Lucie

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1 šlehačka (250ml)
3 vejce
1 hrnek cukru (250ml)
2 hrnky polohrubé mouky
1/2 prášku do pečiva

Postup:

Do světlé bábovky přidat vanilkový cukr, do tmavé 1 ČL kakaa
Pekárna Clatronic BBA 2784
Program míchání
(stačí 5-10 minut)
Program - 10 – pečení

Čokoládový chléb – Professor

Zdroj: *internet*

Ingred.:

200 ml mléka
30 g másla
1 vejce
2 lžíce medu
1 lžíce cukru
1 ČL soli
1 ČL skořice
200 g polohrubé mouky
200 g hladké mouky
10 g droždí
100 g vlašských ořechů *
100 g hořké čokolády *

Postup:

Program 1
1,1 kg
tmavá kůrka

Ovocný koláč

Zdroj: *Professor*

Ingred.:

350 g Míchané sušené ovoce
50 g Sekané datle
50 g Sekané vlašské ořechy
1/2 odměrky Nakrájené třešně
300 ml Voda
5 PL Máslo
3 středně velká vejce, rozšlehaná
1 1/4 odměrky Hladká mouka
1 ČL (5 ml) Jedlá soda

Postup:

program BAKE ONLY

Dejte dohromady ovoce, datle, vlašské ořechy, třešně, vodu a máslo a zhřejte, až se rozpustí tuk a zahřeje se ovoce. Můžete to provést jak v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 4 až 5 minut. Nechejte vychladnout a přidejte vejce, mouku a jedlou sodu. Dobře promíchejte. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Vyberte program BAKE ONLY (pouze pečení) a na časovači nastavte 55 minut. Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program BAKE ONLY (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepkavé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Marmeládový koláč

Zdroj: *Professor*

Ingred.:

1/2 odměrky Máslo
3 1/2 PL jemně mletý hnědý cukr
2 středně velká vejce
1 1/2 odměrky Mouka s kypřícím práškem
1 1/2 ČL (8 ml) Zázvor
7 pol. lžíc (105 ml) Pomerančová marmeláda
3 PL (45 ml) Mléko

Postup:

program BAKE ONLY

Utřete máslo s cukrem. Postupně přidejte vejce. Přidejte prosetou mouku a zázvor. Zamíchejte marmeládu a mléko. Z pečící nádoby vyjměte hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Povrch posypejte míchanou kůrou. Vyberte program BAKE ONLY (pouze pečení) a na časovači nastavte 45 minut. Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program BAKE ONLY (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Perník

Zdroj: *Professor*

Ingred.:

- 1 1/2 PL Třtinový cukr
- 5 PL Máslo
- 3 1/2 PL Zlatý sirup
- 5 PL melasa
- 1 1/8 odměrky Hladká mouka
- 1 1/2 ČL (8 ml) Zázvor
- 1 1/2 ČL (8 ml) Kypřicí prášek do pečiva
- 1/2 ČL (3 ml) Jedlá soda
- 1/2 ČL (3 ml) Sůl
- 150 ml Mléko

Postup:

program BAKE ONLY

Středně velké vejce, rozšlehané Zahřejte cukr, máslo, zlatý sirup a melasu až se rozpustí. Můžete to provést jak v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 1 minutu. Zamíchejte všechny suché proseté přísady. Nalijte mléko a rozšlehané vejce. Dobře promíchejte dřevěnou vařečkou. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Vyberte program BAKE ONLY (pouze pečení) a na časovači nastavte 35 minut. Po pečení vyzkoušejte špejlí, jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program BAKE ONLY (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Banánové čajové pečivo

Zdroj: *Professor*

Ingred.:

- 1 1/8 odměrky Mouka s kypřícím práškem
- 1/4 ČL (1 1/2 ml) Jedlá soda
- 1/2 ČL (3 ml) Sůl
- 5 PL Máslo
- 3 1/2 PL Moučkový cukr
- 500 g Banány, oloupané a rozmačkané
- 1 Středně velké vejce, rozšlehané

Postup:

program BAKE ONLY

Doplňková poleva: Meruňkový džem, vlašské ořechy/banánové lupínky. Prosejte mouku, sůl a sodu do jedné mísy. Rozetřete máslo do mouky, až vznikne jemná strouhanka. Přimíchejte cukr, banány a rozšlehané vejce a dobře promíchejte. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Vyberte program BAKE ONLY (pouze pečení) a na časovači nastavte 45 minut. Po pečení vyzkoušejte špejli jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program BAKE ONLY (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení a před vyjmutím koláče ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout. Pokud si budete přát, můžete jej polít polevou. Zjemněte džem, namažte jej na ještě horký bochník a posypejte vlašskými ořechy nebo banánovými lupínky.

Chléb s oříšky a rozinkami

Zdroj: *www.domaci-pekarny.cz*

Ingred.:

275 ml voda nebo mléko
30 g margarín nebo máslo
0,5 ČL sůl
1 PL cukr
500g mouka typu 405
1/3 bal. suché droždí
cca 75 g rozinky
cca 40g drcené vlašské ořechy

Postup:

program ZÁKLADNÍ

Přísady přidáváme po skončení hnětení.

Oříšková buchta

Zdroj: www.domaci-pekarny.cz

Ingred.:

2 dcl mléka
1 celé vejce
80 g velmi měkké Hery
500 g polohrubé mouky
75 g cukru
špetka soli
muškátový oříšek
citronová kůra
2 1/2 ČL sušeného droždí

Postup:

program ZÁKLADNÍ

Po prvním signálu přidáme rozinky a vlašské ořechy.

Kořeněný ovocný chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
2 1/2 odměrky Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
1 1/2 PL Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 1/2 lžičky Sůl
350 ml Voda
2 1/2 lžičky Skořice
1/2 odměrky Míchané sušené ovoce

Postup:

program BASIC

Pomerančový chléb, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
2 1/2 odměrky	Hrubá světlá mouka.....
1 PL	Cukr
1 1/2 PL	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko.....
1 1/2 lžičky	Sůl
230 ml	Voda
120 ml	Pomerančový džus.....
	Strouhaná kůra z jednoho celého pomeranče

Postup:

program BASIC

Lahodný, když je podáván s marmeládou.

Meruňkový a s vlašskými oříšky velký

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
2 1/2 odměrky Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
1 1/2 PL Máslo
1 1/2 lžičky Sůl
350 ml Voda
75 g Sušené meruňky, nasekané
50 g Vlašské ořechy, nasekané

Postup:

program BASIC

Chléb s banány a müsli, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL Kvasnice
0,9 odměrky Hrubá světlá mouka
1,2 odměrky Hrubá celozrnná mouka
1 PL Cukr
1 PL Máslo
1 1/2 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
4 PL Müsli
320 ml Voda
75 g Banánové lupínky

Postup:

program WHOLE WHEAT

Kořeněný ovocný chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

jedna dávka vybraného receptu
75 g směs ovoce
2 lžičky skořice

Postup:

program
Kůrka MEDIUM

Chléb s datlemi a rozinkami

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

jedna dávka vybraného receptu, místo vody použijte džus ze dvou pomerančů v ekvivalentním množství
2 lžičky směs koření
150 g datle sekané
1/2 odměrky rozinky
pomerančová kůra ze dvou pomerančů

Postup:

program
kůrka MEDIUM

Chléb s mandlemi a medem

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 dávka vybraného receptu +
50 g pražené mandle.....
3 PL med.....

Postup:

program
kůrka MEDIUM

Ovocný koláč

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

350 g Míchané sušené ovoce
50 g Sekané datle
50 g Sekané vlašské ořechy
100 g Nakrájené třešně
300 ml Voda
75 Máslo
3 Středně velká vejce, rozšlehaná
250 g Hladká mouka
1 ČL (5 ml) Jedlá soda

Postup:

program BAKE ONLY

Dejte dohromady ovoce, datle, vlašské ořechy, třešně, vodu a máslo a zhřejte, až se rozpustí tuk a zahřeje se ovoce. Můžete to provést jak v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 4 až 5 minut. Nechejte vychladnout a přidejte vejce, mouku a jedlou sodu. Dobře promíchejte. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 55 minut. Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechte 5 až 10 minut vychladnout.

Parkin

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

150 ml Mléko
100 g melasa
100 g Zlatý sirup
50 g Máslo
100 g ovesné vločky
225 g Mouka s kypřícím práškem
špetka soli
1/2 ČL (3 ml) Zázvor
1 Středně velké vejce, rozšlehané

Postup:

program BAKE ONLY

Zahřejte mléko, melasu, sirup a máslo až se rozpustí. Můžete to provést jak v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 1 minutu. Do směsi zamíchejte ovesné vločky. Prosejte mouku, sůl a zázvor do misky a uprostřed udělejte důlek. Nalijte rozpuštěné přísady a rozšlehané vejce a dobře promíchejte. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 40 minut. Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechte 5 až 10 minut vychladnout.

Marmeládový koláč

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

- 100 g Máslo
- 50 g jemně mletý hnědý cukr
- 2 Středně velká vejce
- 275 g Mouka s kypřícím práškem
- 1 1/2 ČL (8 ml) Zázvor
- 7 PL (105 ml) Pomerančová marmeláda
- 3 PL (45 ml) Mléko

Postup:

program BAKE ONLY

Poleva : 50 g míchané kůry

Utřete máslo s cukrem. Postupně přidejte vejce. Přidejte osetou mouku a zázvor. Zamíchejte marmeládu a mléko. Z pečicí nádoby vyjměte hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Povrch posypejte míchanou kůrou. Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 45 minut. Po pečení vyzkoušejte špejtlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Perník

Zdroj: Panasonic SD 253

Ingred.:

- 25 g Třtinový cukr
- 75 g Máslo
- 50 g Zlatý sirup
- 75 g melasa
- 225 g Hladká mouka
- 1 1/2 ČL (8 ml) Zázvor
- 1 1/2 ČL (8 ml) Kypřící prášek do pečiva
- 1/2 ČL (3 ml) Jedlá soda
- 1/2 ČL (3 ml) Sůl
- 150 ml Mléko
- 1 Středně velké vejce, rozšlehané

Postup:

program BAKE ONLY

Zahřejte cukr, máslo, zlatý sirup a melasu až se rozpustí. Můžete to provést jak v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 1 minutu. Zamíchejte všechny suché oseté přísady. Nalijte mléko a rozšlehané vejce. Dobře promíchejte dřevěnou vařečkou. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Vyberte program *bake only* (pouze pečení) a na časovači nastavte 35 minut. Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program *bake only* (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Čokoládovo vanilková mramorová buchta

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

225 g Máslo
75 g moučkový cukr
4 Středně velká vejce
225 g Mouka s kypřícím práškem
1 ČL (5 ml) Vanilková esence
75 g Hořká čokoláda
1 PL (15 ml) Mléko
1 PL (15 ml) Práškové kakao

Postup:

program BAKE ONLY

Utřete máslo s cukrem. Postupně přidejte vejce. Přimíchejte mouku a potom rozdělte směs do dvou misek. Do jedné misky přidejte vanilkovou esenci a zamíchejte. Rozpusťte čokoládu v mléce a přidejte ji do druhé misky, včetně práškového kakaa, dobře promíchejte. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 50 minut. Do pečicí nádoby dávejte střídavě naběračky čokoládové a vanilkové směsi. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Potom lžičkou zlehka směs zamíchejte tak, aby se dvě barvy spojily. Výsledkem by měla být jejich kombinace, ne smíchání. Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až

5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. 10 Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Banánové čajové pečivo

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

225 g Mouka s kypřícím práškem
1/4 ČL (1,5 ml) Jedlá soda
1/2 ČL (3 ml) Sůl
75 g Máslo
50 g Moučkový cukr
500 g Banány, oloupané a rozmačkané
1 Středně velké vejce, rozšlehané

Postup:

program BAKE ONLY

Doplňková poleva: Meruňkový džem, vlašské ořechy/banánové lupínky.

Prosejte mouku, sůl a sodu do jedné mísy. Rozetřete máslo do mouky, až vznikne jemná strouhanka. Přimíchejte cukr, banány a rozšlehané vejce a dobře promíchejte. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 45 minut. Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení a před vyjmutím koláče ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout. Pokud si budete přát můžete jej polít polevou. Zjemněte džem, namažte jej na ještě horký bochník a posypejte vlašskými ořechy nebo banánovými lupínky.

Namazany koláč

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

- 125 g Máslo
- 300 g Míchané sušené ovoce
- 50 g Jemně mletý hnědý cukr
Pomerančová příchuť
- 3 PL (45 ml) džusu
- 120 ml Guinness nebo Caffreys
- 1 ČL (5 ml) Jedlá soda
- 2 Středně velká vejce, rozšlehaná
- 200 g Hladká mouka
- 1 1/2 ČL (8 ml) Směs koření

Postup:

program BAKE ONLY

Poleva: 15 g mandlových plátek

15 g třtinového cukru

Zahřejte máslo, sušené ovoce, cukr, pomerančovou esenci a džus a Guinness až ovoce nabobtná. Můžete to provést jak v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. V hrnci ohřívejte a vařte směs za míchání 10 až 15 minut. Pokud použijete mikrovlnnou troubu, nastavte ji na vysoký výkon a nechejte směs ohřát 8 minut. Během této doby ji dvakrát promíchejte. Deset minut nechejte směs vychladnout potom přimíchejte jedlou sodu – směs vzkypí. Přimíchejte vejce, mouku a směs koření a dobře promíchejte. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Nahoru nasypejte plátky mandlí a třtinový cukr. Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači na-

stavte 45 minut. Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je koláč hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Ořechový a hrozinkový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 350 ml Voda nebo mléko
30 g – 40 g Margarin nebo máslo
1/2 ČL – 3/4 ČL SŮL
1 PL – 2 PL Cukr
500 g – 650 g Mouka typu 405
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí
75 g – 100 g Hrozinky
40 g – 60 g Drcené vlašské ořechy

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 900 g – 1180 g

Doporučení: Přidejte hrozinky a ořechy až po zaznění akustického signálu po druhé hnětací fázi.

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Makový chléb

Zdroj: ETA 0149

Ingred.:

375 ml – 570 ml Voda
500 g – 670 g Mouka typu 550
75 g – 130 g Pšeničná krupice
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
50 g – 75 g Celá nebo mletá maková zrníčka
15 g – 20 g Máslo
1 špet. – 2 špet. Nastrouhaný muškát
1 PL – 1 1/2 PL Nastrouhaný parmezánský sýr
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SPADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 850 g – 1380 g

Doporučení: Před posledním vykynutím těsta krátce otevřete víko a potřete chléb trochou vody a poté rozetřete mák jemně přitlačte zrníčka rukou.

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Sladký chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 400 ml čerstvé mléko
25 g – 35 g Margarin nebo máslo
2 – 4 Vajíčka
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
2 PL – 3 PL Med
500 g – 700 g Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 760 g – 1180 g

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Hrozinkový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 350 ml Voda
30 g – 40 g Margarin nebo máslo
1/2 ČL – 3/4 ČL SŮL
1 PL – 2 PL Med
500 g – 650 g Mouka typu 405
3/4 ČL – 1 ČL Skořice
3/4 bal. - 1 bal. Suché droždí
75 g – 100 g Hrozinky nebo suché ovoce

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 850 g – 1100

Doporučení: Přidejte hrozinky nebo jiný druh suchého ovoce až po akustickém signálu během druhé hnětací fáze.

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Barevný snídaňový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

250 ml – 330 ml Mléko
425 g – 570 g Mouka typu 405
1 1/2 ČL – 2 ČL Cukr
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
15 g – 20 g Sušené a hrubě nasekané švestky
50 g – 75 g Chřupavé müsli
3/4 PL – 1 PL Kokosové vločky
25 g – 35 g Máslo
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SPADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 750 g – 1020 g

Doporučení: Chřupavé müsli může být nahrazeno čokoládovým müsli nebo vaším oblíbeným müsli.

Rumový, hrozinkový a oříškový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

280 ml – 350 ml Mléko nebo voda
1 PL – 2 PL 40% rum
30 g – 40 g Máslo
500 g – 650 g Celozrnná pšeničná mouka
2 PL – 3 PL Jedlový med
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
40 g – 60 g Celá jádra vlaských ořechů *
50 g – 75 g Rumové hrozinky Schwartau *
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 900 g – 1180 g

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Poznámka: *Přidejte tyto ingredience až po prvním akustickém signálu.

Recept na směs *pro dortový korpus*

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

4 – 6 Vajíčka
150 g – 250 g Měkké máslo
150 g – 250 g Cukr
1 bal. – 2 bal. Vanilkový cukr
450 g – 550 g Hladká mouka
1 bal. – 1 bal. + ČLPrášek do pečiva

Postup:

program DORT

Ingredience pro dort o hmotnosti 1000 g – 1200 g

Další ingredience na obměnu základního Předpisu:

Ingredience pro dort o hmotnosti 1000 g – 1200 g

70 g – 100 g Drcené ořechy
70 g – 100 g nebo čokoládové úlomky
70 g – 100 g nebo kakaové vločky
70 g – 100 g nebo loupaná a na (1 cm) kostičky nakrájená
jablka

Čokoládový dort

Zdroj: ETA 0149

Ingred.:

170 ml – 275 ml Mléko
1/4 ČL – 1/2 ČL SŮL
1 – 1 Vaječný žloutek
10 g – 20 g Máslo nebo margarin
350 g – 450 g Hladká mouka
35 g – 50 g Cukr
1/2 bal. – 3/4 bal. Suché droždí

Postup:

program PŘÍPRAVA TĚSTA

Ingredience pro dort o průměru 22 cm – 26 cm

Poznámka: Vyjměte těsto z formy a zpracujte je. Z těsta utvořte kulatý nebo hranatý tvar a přidejte tyto náplně:

2 PL – 3 PL Roztavené máslo
75 g – 100 g Cukr
1 ČL – 1 1/2 ČL Strouhanou skořici
60 g – 90 g Rozdrcené ořechy

Polevu v množství dle vaší libosti

Poznámka: Rozestřete máslo na těstu, dále si rozmíchejte cukr, skořici s ořechy v míse a rozestřete je na másle. Následně nechte těsto odležet 30 minut na teplém místě a pak je upečte.

Banánová bábovka *s čokoládovými kousky*

Zdroj: CLATRONIC BM 102

Ingred.:

- ½ hrnku mléka
- ½ hrnku rozmačkaných velmi zralých banánů
- 1 velké vejce
- 1 lžíce másla nebo margarínu
- 1 ČL soli
- 3 hrnky hladké mouky
- 1/3 hrnku nasekaných čokoládových kousků
- 2 ČL sušeného droždí

Postup:

program 6 (bábovka)

Pomerančová bábovka

Zdroj: CLATRONIC BM 102

Ingred.:

- 2/3 hrnku mléka
- 4 lžíce másla nebo margarínu
- 1 vajíčko
- 1/3 ČL soli
- 1/4^o hrnku cukru
- 1 1/4 ČL pomerančové kůry
- 1/4 ČL umletého muškátového oříšku
- 3 hrnky hladké mouky
- 1 ČL sušeného droždí

Postup:

program 6 (bábovka)

Bábovka s vlašskými ořechy

Zdroj: CLATRONIC BM 102

Ingred.:

150 ml vody
1 malé vejce
2 hrnky hladké mouky
2 lžíce netučného sušeného mléka
2 lžíce cukru
1 ČL soli
3 lžíce másla
1 ½ ČL sušeného droždí
1/4 hrnku nasekaných vlašských ořechů

Postup:

program 6 (bábovka)

Ořechy můžete vložit na začátku zpracování, nebo po zaznění akustického signálu.

Sladký bochánek

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

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
90 g moučkového cukru
2 dcl mléka
100 g tuku (másla atd.)
1 ČL soli
2 žloutky
1 a 1/2 ČL sušeného droždí (s vlaštovkou)

Postup:

*Clatronic BBA 2784
program 1
velikost 1,25 kg
kôrka tmavá*

* Můžeme přidat rozinky nebo kandované ovoce.

Rychlobábovka od Josefa

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

Ingred.:

1 hrnek mléka
1/2 hrnku oleje
1 hrnek cukru
2 hrnky polohrubé mouky
3 vejce
1 1/2 prášku do pečiva
1 vanilkový cukr

Postup:

*Professor DP-01
program 7, až je na displeji 1:07 pře-
pnout na 8 (pečení)*

Můžeme přidat: kakao(rozmíchané v mléce) na mramorování, rozinky nebo kandované ovoce.

Panetone od Pavla

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

Ingred.:

1 ČL droždí
390 g hladká mouka
90 g cukru
150 ml mléka
120 g másla (margarínu)
1/2 ČL soli
kůra z 1/2 citrónu
30 g strouhaných mandlí
60 g citronátu
60 g oranžátu
90 g rozinek

Postup:

*Professor DP-01
program 3 (francouzský)
velikost střední
kůrka světlá*

Vyjmout 5 až 10 minut před koncem pečení.