

Tefal®



KNJIGA RECEPATA

HOME BREAD BAGUETTE



Tefal[®]

HOME BREAD BAGUETTE



Sažetak

| | |
|------------------------------|-----|
| <i>Kruhovi iz prošlosti</i> | P60 |
| <i>Tradicionalni kruhovi</i> | P62 |
| <i>Specijalni kruhovi</i> | P64 |
| <i>Slatki okusi</i> | P66 |
| <i>Bagueti i peciva</i> | P68 |
| <i>Ostalo</i> | P70 |



Uvod



Obratite pažnju na ovih nekoliko prethodnih stranica jer one sadržavaju važne informacije za pravilno odvijanje rada prema receptima.

Brašno: brašno za primjenu kod pečenja kruhova (ako nije drugačije navedeno na receptima) ima razne nazive: pšenično brašno (T55), posebno brašno za kruhove, pekarsko brašno za crni kruh, bijelo brašno.

Napomene: Pšenično brašno tipa 65 također je prikladno.

Pekarski kvasac: nalazimo ga u više oblika: svjež u kockicama, aktivni suhi kvasac koji treba namočiti, suhi instant kvasac ili tekući kvasac. Prodaje se u trgovinama (na odjelima za prodaju kruha ili svježih proizvoda), ali ga također možete kupiti kod svog pekara.

Ako rabite svježi kvasac, lagano ga izmrvite među prstima kako bi ga lakše umiješali s ostalim sastojcima.

ODNOS KOLIČINE / TEŽINE SUHOG
KVASCA, SVJEŽEG KVASCA I
TEKUĆEG KVASCA:

| | | | | | | | | | |
|---------------------------------|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|
| Suhi kvasac (male žlice – m.ž.) | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 | 3½ | 4 | 4½ | 5 |
| Suhi kvasac (u gramima – g) | 3 | 4½ | 6 | 7½ | 9 | 10½ | 12 | 13½ | 15 |
| Svježi kvasac (u gramima – g) | 9 | 13 | 18 | 22 | 25 | 31 | 36 | 40 | 45 |
| Tekući kvasac (u ml) | 13 | 20 | 27 | 33 | 38 | 47 | 54 | 60 | 67 |



Rabite li svježi kvasac, utrostručite težinu koja je navedena za suhi kvasac.



Savjeti

KRUH

Kruh se nije dovoljno digao: precizno se držite propisanih količina svakog sastojka, ili je prevelika količina brašna ili nedostaje kvasca, vode ili šećera. Sastojke treba izvagati tijekom pripreme tijesta.

Kruh je splasnuo: može biti da je dodana prevelika količina vode i kvasca, smanjite količinu ovih sastojaka i pripazite da voda ne bude prevruća.

Kruh je porumenio, ali nije dovoljno pečen: dodana je prevelika količina vode, pripazite da stavite manje vode.

BAGUETTI I MALI KRUHOVI

Tijesto se teško oblikuje: previše je miješeno ili je količina vode nedovoljna. U ovom slučaju, ponovno oblikujte tijesto u loptu, ostavite da miruje 10 minuta prije nego ponovno započnete oblikovanje.

Tijesto je ljepljivo i teško ga je obraditi: stavili ste previše vode, nabrašnite ruke prije ponovnog miješenja.

Tijesto se lomi: predugo se mijesilo, stoga treba ponovno oblikovati tijesto u loptu i ostaviti da miruje 10 minuta prije nego ponovno započnete s oblikovanjem.

Smjesa je tvrda: možda ima previše brašna ili se tijesto predugo mijesilo. Kada počnete mijesiti, dodajte malo vode, ostavite da odstoji 10 min prije stavljanja u kalup. Potom nakratko mijesite tijesto i stavite ga u kalup.

Kruhovi iz *prošlosti*

Auvergne raženi kruh P60

Kruh s ementalerom P60

Starinski kruh P61

Kruh s lukom P61



Auvergne raženi kruh



| PROG. 5 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|----------|---------|----------|
| | Vrijeme | 3h01 | 3h06 | 3h11 |
| Voda | | 450 ml | 600 ml | 780 ml |
| Sol | | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 2½ č. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 150 g | 200 g | 260 g |
| Raženo brašno (T170) | | 375 g | 500 g | 650 g |
| Suhi pekarski kvasac | | ¾ č. ž. | 1 č. ž. | 1½ č. ž. |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda i sol.

Dodajte oba brašna i suhi kvasac.

Stavite posudu u uređaj.

Odaberite program 5, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh s ementalerom



| PROG. 4 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|---------|----------|----------|
| | Vrijeme | 2h53 | 2h58 | 3h03 |
| Voda | | 240 ml | 320 ml | 480 ml |
| Sol sa začinskim biljem | | 1 č. ž. | 1 č. ž. | 1½ č. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 340 g | 450 g | 675 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 2 č. ž. | 2½ č. ž. | 3½ č. ž. |
| Šećer | | 1 č. ž. | 1 č. ž. | 1½ č. ž. |
| Kockice ementalera | | 115 g | 150 g | 225 g |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, sol, brašno, suhi kvasac i šećer.

Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 4,

težinu kruha i željenu boju korice.

Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon prvog zvučnog signala dodajte sir.

Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Starinski kruh

| PROG. 5 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|----------|---------|----------|
| | Vrijeme | 3h01 | 3h06 | 3h11 |
| Voda | | 340 ml | 450 ml | 585 ml |
| Sol | | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 2½ č. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 490 g | 650 g | 845 g |
| Raženo brašno (T170) | | 40 g | 50 g | 65 g |
| Suhi pekarski kvasac | | ½ č. ž. | ¾ č. ž. | 1 č. ž. |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda i sol. Dodajte oba brašna i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 5, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Kruh s lukom

| PROG. 6 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|----------|----------|----------|
| | Vrijeme | 3h06 | 3h11 | 3h16 |
| Voda | | 190 ml | 255 ml | 380 ml |
| Ulje | | 2½ j. ž. | 3½ j. ž. | 5 j. ž. |
| Šećer | | 15 g | 20 g | 30 g |
| Sol | | 2 č. ž. | 2½ č. ž. | 3½ č. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 480 g | 640 g | 960 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 1 č. ž. | 1½ č. ž. | 2½ č. ž. |
| Luk | | 100 g | 130 g | 200 g |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Luk izrežite na male komadiće, ocijedite ga i ostavite da se ohladi. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, ulje, šećer, sol, brašno i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 6, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 28 minuta), u tijesto umiješajte luk. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Tradicionalni kruhovi

Bijeli kruh P62

Brzi kruh P62

Integralni kruh P63

Seoski kruh P63

Kruh za tost P63



Bijeli kruh



| PROG. 5 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|----------|----------|----------|
| | Vrijeme | 3h01 | 3h06 | 3h11 |
| Voda | | 315 ml | 420 ml | 540 ml |
| Sol | | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 3 č. ž. |
| Šećer | | ½ č. ž. | 1 č. ž. | 1½ č. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 520 g | 700 g | 900 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 1 č. ž. | 1½ č. ž. | 2 č. ž. |
| Po izboru: | | | | |
| Zelene masline | | 90 g | 130 g | 190 g |
| Slanina | | 150 g | 200 g | 300 g |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, sol i šećer. Dodajte brašno i

suhi kvasac.

Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 5, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 28 minuta), dodajte dodatne sastojke po želji.

Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Brzi kruh



| PROG. 8 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|----------|----------|---------|
| | Vrijeme | 1h28 | 1h33 | 1h38 |
| Mlaka voda | | 300 ml | 400 ml | 600 ml |
| Maslinovo ulje | | 1½ j. ž. | 2 j. ž. | 3 j. ž. |
| Sol | | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 3 č. ž. |
| Šećer | | 1 j. ž. | 1½ j. ž. | 2 j. ž. |
| Mlijeko u prahu | | 1½ j. ž. | 2½ j. ž. | 3 j. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 480 g | 640 g | 960 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 3 č. ž. | 4 č. ž. | 6 č. ž. |

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol, šećer i mlijeko u prahu.

Dodajte brašno i suhi kvasac.

Stavite posudu u uređaj.

Odaberite program 8, težinu kruha i željenu boju korice.

Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Integralni kruh

| PROG. 6 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|----------|----------|----------|
| | Vrijeme | 3h06 | 3h11 | 3h16 |
| Voda | | 370 ml | 490 ml | 635 ml |
| Suncokretovo ulje | | ½ j. ž. | 1 j. ž. | 1½ j. ž. |
| Sol | | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 3 č. ž. |
| Šećer | | 1 j. ž. | 2 j. ž. | 2 j. ž. |
| Mlijeko u prahu | | 1½ j. ž. | 2 j. ž. | 2½ j. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 180 g | 240 g | 310 g |
| Integralno brašno | | 340 g | 460 g | 590 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 1 č. ž. | 1½ č. ž. | 2 č. ž. |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol, šećer i mlijeko u prahu.

Dodajte oba brašna i kvasac.

Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 6, težinu kruha i željenu boju korice.

Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Seoski kruh



| PROG. 5 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|----------|---------|----------|
| | Vrijeme | 3h01 | 3h06 | 3h11 |
| Voda | | 305 ml | 405 ml | 525 ml |
| Sol | | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 3 č. ž. |
| Šećer | | ½ j. ž. | 1 j. ž. | 1½ j. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 415 g | 560 g | 725 g |
| Integralno brašno | | 95 g | 130 g | 170 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 2½ č. ž. |
| Po izboru: | | | | |
| Orah | | 110 g | 150 g | 225 g |
| Lješnjaci | | 110 g | 110 g | 110 g |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte gornju tablicu kako biste odredili količinu sastojaka. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, sol i šećer. Dodajte oba brašna i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 5, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta) po želji dodajte orahe ili lješnjake.

Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh za tost



| PROG. 4 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|----------|----------|----------|
| | Vrijeme | 2h53 | 2h58 | 3h03 |
| Voda | | 270 ml | 325 ml | 405 ml |
| Suncokretovo ulje | | 1½ j. ž. | 2 j. ž. | 2½ j. ž. |
| Sol | | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 2½ č. ž. |
| Šećer | | 1½ j. ž. | 2 j. ž. | 2½ j. ž. |
| Mlijeko u prahu | | 2 j. ž. | 2½ j. ž. | 3 j. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 500 g | 600 g | 750 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 1½ č. ž. | 1½ č. ž. | 2 č. ž. |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol, šećer i mlijeko u prahu.

Dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 4, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Specijalni kruhovi

Kruh sa sjemenkama P64

Kruh s vlaknima P64

Kruh bez glutena sa sirom P65

Kruh omega 3 P65

Kruh bez soli P65



Kruh sa sjemenkama



| PROG. 6 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|----------------------|---------|----------|----------|----------|
| | Vrijeme | 3h06 | 3h11 | 3h16 |
| Voda | | 300 ml | 405 ml | 540 ml |
| Ulje od repice | | 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. |
| Raženo brašno (T170) | | 240 g | 330 g | 435 g |
| Integralno brašno | | 240 g | 330 g | 435 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 2 č. ž. | 2½ č. ž. | 3½ č. ž. |
| Sjemenke lana | | 75 g | 100 g | 135 g |
| Sjemenke suncokreta | | 25 g | 30 g | 45 g |
| Sjemenke maka | | 15 g | 20 g | 30 g |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, ulje od repice, med i sol. Dodajte oba brašna i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj.

Odaberite program 9, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 28 minuta), dodajte sjemenke smeđeg lana, suncokreta i maka. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh s vlaknima



| PROG. 6 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|---------|----------|----------|
| | Vrijeme | 3h06 | 3h11 | 3h16 |
| Voda | | 350 ml | 460 ml | 600 ml |
| Suncokretovo ulje | | ½ j. ž. | ½ j. ž. | 1 j. ž. |
| Sol | | 1 č. ž. | 1½ č. ž. | 2 č. ž. |
| Mlijeko u prahu | | 1 j. ž. | 1½ j. ž. | 2 j. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 320 g | 420 g | 550 g |
| Sitne mekinje | | 160 g | 210 g | 275 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 2 č. ž. | 2½ č. ž. | 3½ č. ž. |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol i mlijeko u prahu.

Dodajte brašno, sitne mekinje i suhi kvasac.

Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 6, težinu kruha i željenu boju korice.

Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh bez glutena sa sirom

| PROG. 9 | Težina | 1000 g |
|------------------------------|---------|----------|
| | Vrijeme | 2h11 |
| Voda | | 425 ml |
| Jaja | | 3 |
| Biljno ulje | | 3 j. ž. |
| Kristalni šećer | | 2 j. ž. |
| Sol | | 1 č. ž. |
| Brašno od bijele riže | | 280 g |
| Brašno od smeđe riže | | 140 g |
| Obrano mlijeko u prahu | | 3½ j. ž. |
| Ksantan guma | | 3½ č. ž. |
| Pahuljice sušenog luka | | 1 č. ž. |
| Sjemenke maka | | 1 č. ž. |
| Sjemenke celera i suhi kopar | | 1½ č. ž. |
| Naribani sir cheddar | | 170 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 1 č. ž. |

Pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom. Stavite posudu u uređaj.

Odaberite program 9 i željenu boju korice.

Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Kruh omega 3



| PROG. 11 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|----------|----------|----------|
| | Vrijeme | 3h11 | 3h16 | 3h21 |
| Voda | | 180 ml | 230 ml | 295 ml |
| Obični jogurt | | 125 g | 185 g | 250 g |
| Ulje od repice | | 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. |
| Mlijeko u prahu | | ½ j. ž. | 1 j. ž. | 2 j. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 155 g | 200 g | 255 g |
| Raženo brašno (T170) | | 210 g | 270 g | 345 g |
| Integralno brašno | | 110 g | 140 g | 180 g |
| Pšenične klice u prahu | | 20 g | 30 g | 40 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 3 č. ž. | 4 č. ž. | 5 č. ž. |
| Sjemenke lana | | 55 g | 70 g | 90 g |
| Sjemenke suncokreta | | 40 g | 60 g | 70 g |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, obični jogurt, ulje od repice, melasa, sol i mlijeko u prahu. Dodajte sve tri vrsta brašna, pšenične klice u prahu i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 11, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 34 minuta), dodajte sjemenke lana i sjemenke suncokreta.

Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh bez soli



| PROG. 10 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|----------|----------|---------|
| | Vrijeme | 3h11 | 3h16 | 3h21 |
| Voda | | 320 ml | 430 ml | 500 ml |
| Suncokretovo ulje | | ½ j. ž. | ½ c.s | 1 j. ž. |
| Sok od limuna | | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 2 č. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 520 g | 700 g | 840 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 1 č. ž. | 1½ č. ž. | 2 č. ž. |
| Sjemenke sezama | | 75 g | 100 g | 120 g |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sok od limuna.

Dodajte brašno, suhi kvasac i sjemenke sezama.

Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 10, težinu kruha i željenu boju korice.

Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Slatki okusi

| | |
|-------------------------|-----|
| <i>Brioche</i> | P66 |
| <i>Kruh s mlijekom</i> | P66 |
| <i>Kruh sa začinima</i> | P67 |
| <i>Kuglof</i> | P67 |
| <i>Kolač</i> | P67 |



Brioche



| PROG. 7 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|--------------------------------|---------|----------|----------|----------|
| | Vrijeme | 3h15 | 3h20 | 3h25 |
| Mlijeko | | 60 ml | 80 ml | 120 ml |
| Jaja | | 3 | 4 | 5 |
| Maslac narezan na male kockice | | 140 g | 200 g | 230 g |
| Sol | | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 2 č. ž. |
| Šećer | | 50 g | 70 g | 80 g |
| Posebno brašno za kruhove | | 430 g | 575 g | 670 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 1 č. ž. | 1½ č. ž. | 2½ č. ž. |
| Komadići čokolade (po želji) | | 110 g | 150 g | 170 g |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, omekšani maslac, sol i šećer. Dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 7, težinu briochea i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon zvučnog signala (nakon otprilike 34 minute) po želji dodajte komadiće čokolade. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh s mlijekom



| PROG. 4 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|----------|---------|----------|
| | Vrijeme | 2h53 | 2h58 | 3h03 |
| Mlijeko | | 280 ml | 315 ml | 400 ml |
| Maslac | | 60 g | 70 g | 80 g |
| Sol | | 1½ č. ž. | 2 č. ž. | 2½ č. ž. |
| Šećer | | 2½ j. ž. | 3 j. ž. | 3½ j. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 495 g | 555 g | 700 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 2 č. ž. | 2 č. ž. | 2½ č. ž. |
| Po izboru (dodatno): | | | | |
| Suhe grožđice | | 60 g | 70 g | 80 g |
| Kandirano voće | | 60 g | 70 g | 80 g |

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: mlijeko, omekšani maslac, sol i šećer. Dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 4, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala, (nakon otprilike 35 minuta), dodajte po želji suhe grožđice ili kandirano voće. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Kruh sa začinima

| PROG. 14 | Težina | 1000 g |
|---------------------------|---------|-----------|
| | Vrijeme | 2h08 |
| Mlijeko | | 200 ml |
| Jaja | | 2 |
| Smeđi šećer | | 100 g |
| Sol | | ½ č. ž. |
| Mješavina 4 začina | | 1 č. ž. |
| Kuhinjska soda* | | ½ č. ž. |
| Cimet | | 1 č. ž. |
| Med | | 500 g |
| Rastopljeni maslac | | 200 g |
| Posebno brašno za kruhove | | 400 g |
| Prašak za pecivo | | 1 vrećica |

*spada pod slana peciva

Pogledajte tablicu. U zdjelu stavite jaja, smeđi šećer, sol i kuhinjska soda. Dobro tucite smjesu 5 minuta. Dodajte začine, mlijeko, med i rastopljeni maslac. Stavite mješavinu u posudu aparata za kruh. Dodajte oba brašna i prašak za pecivo. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 14 i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa. *Savjet: ako više volite dobro pečeni kruh sa začinima, nakon završetka programa možete ga ostaviti još dodatnih 10 do 20 minuta u uređaju prije nego ga isključite.*



Kuglof



| PROG. 7 | Težina | 750 g | 1000 g | 1500 g |
|---------------------------|---------|---------|---------|----------|
| | Vrijeme | 3h15 | 3h20 | 3h25 |
| Mlijeko | | 100 ml | 120 ml | 205 ml |
| Jaja | | 2 | 3 | 4 |
| Maslac | | 160 g | 210 g | 250 g |
| Sol | | 1 č. ž. | 1 č. ž. | 1½ č. ž. |
| Šećer | | 70 g | 90 g | 135 g |
| Posebno brašno za kruhove | | 390 g | 530 g | 795 g |
| Cijeli bademi | | 40 g | 50 g | 60 g |
| Suhe grožđice | | 110 g | 150 g | 170 g |

Natopite suhe grožđice u vodi ili svijetlom alkoholu. Odaberite težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, omekšani maslac, sol i šećer. Dodajte

brašno i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 7, težinu a i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 34 minuta), dodajte cijele bademe i natopljene grožđice. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kolač



| PROG. 14 | Težina | 1000 g |
|---------------------------------|---------|-----------|
| | Vrijeme | 2h08 |
| Jaja | | 5 |
| Šećer | | 165 g |
| Vanilin šećer | | 1 vrećica |
| 1 prstohvat soli | | |
| Smeđi rum | | 1½ j. ž. |
| Maslac | | 230 g |
| Tekuće kisareo tijesto (tip 45) | | 330 g |
| Prašak za pecivo | | 2½ č. ž. |
| Suhe grožđice | | 75 g |
| Kandirano voće | | 75 g |

U zdjelu stavite jaja, šećer, vanilin šećer i sol. Dobro tucite smjesu 5 minuta. Stavite smjesu u posudu aparata za kruh. Dodajte smeđi rum, omekšani maslac, tekuće kiselo tijesto i prašak za pecivo. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 14 i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minute) dodajte suhe grožđice i kandirano voće. Nakon završetka programa, isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kolač iz kalupa. *Savjet: ako više volite više pečeni kolač, možete ga ostaviti još dodatnih 10 minuta u uređaju prije nego ga isključite.*

Baguetti i peciva

Baguette sa sitnim mekinjama P68

Baguette s medom, zobenim pahuljicama P68

Baguette sa šljivama i orasima P69

Peciva s grožđicama P69

Baguette sa slaninom, parmezanom i korijanderom P69



Baguette sa sitnim mekinjama



| PROG. 1 | Vrijeme | 4 baguetta | 8 baguetta |
|---------------------------|---------|------------|------------|
| | | 2h02 | 2h59 |
| Voda | | 175 ml | 315 ml |
| Šećer | | 1 č. ž. | 1½ č. ž. |
| Sol | | ¾ č. ž. | 1½ č. ž. |
| Maslac | | 20 g | 35 g |
| Posebno brašno za kruhove | | 150 g | 270 g |
| Integralno brašno | | 100 g | 180 g |
| Sitne mekinje | | 8 j. ž. | 14 j. ž. |
| Suhi pekarski kvasac | | ¾ č. ž. | 1½ č. ž. |

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, maslac, šećer i sol. Dodajte oba brašna i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 1, željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 19 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguetta, podijelite tijesto u dvije kugle i pokrijte krpom do drugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela, koje zatim oblikujte u baguette. Nakon što ih izvaljate, navlažite ih. Postavite ih na poseban pleh za pečenje baguetta. Zarežite tijesto cijelom dužinom. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 47 minuta), uklonite baguette i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.

Baguette s medom, zobenim pahuljicama



| PROG. 1 | Vrijeme | 4 baguetta | 8 baguetta |
|---------------------------|---------|------------|------------|
| | | 2h02 | 2h59 |
| Voda | | 175 ml | 315 ml |
| Sol | | ¾ č. ž. | 1½ č. ž. |
| Med | | 30 g | 55 g |
| Posebno brašno za kruhove | | 210 g | 380 g |
| Raženo brašno (T170) | | 40 g | 70 g |
| Suhi pekarski kvasac | | ¾ č. ž. | 1½ č. ž. |
| Zobene pahuljice | | 25 g | 45 g |

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, med i sol. Dodajte oba brašna i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 1, željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 19 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguetta, podijelite tijesto u dvije kugle i pokrijte krpom do drugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela, koje zatim oblikujte u baguette. Premažite ih vodom prije nego ih uvaljate u zobene pahuljice. Postavite ih na poseban pleh za pečenje baguetta. Škarama urežite nekoliko dubokih ureza i raširite vrhove tako da dobiju oblik uha. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 47 minuta), uklonite baguette i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.

Baguette sa šljivama i orasima

| PROG. 1 | Vrijeme | 4 baguetta | 8 baguetta |
|---------------------------|---------|------------|------------|
| | | 2h02 | 2h59 |
| Voda | | 160 ml | 290 ml |
| Šećer | | 1 j. ž. | 1½ j. ž. |
| Sol | | ¾ č. ž. | 1½ č. ž. |
| Kukuruzno brašno | | 25 g | 45 g |
| Posebno brašno za kruhove | | 200 g | 360 g |
| Raženo brašno (T170) | | 25 g | 45 g |
| Suhi pekarski kvasac | | ¾ č. ž. | 1½ č. ž. |
| Šljive | | 45 g | 80 g |
| Orah | | 45 g | 80 g |

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, šećer i sol. Dodajte oba brašna i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 1 i željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 27 minuta), umiješajte orahe u tijesto. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 19 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguetta, podijelite tijesto u dvije kugle i pokrijte krpom dodrugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela, koje zatim oblikujte u baguette. Prije nego ih uvaljate u kukuruzno brašno, malo ih navlažite. Postavite ih na poseban pleh za pečenje baguetta. Zarežite tijesto po cijeloj dužini. Postavite 3 šljive u svako udubljenje. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 47 minuta), uklonite baguette i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.



Peciva s grožđicama



| PROG. 1 | Vrijeme | 4 kruha | 8 kruha |
|---------------------------|---------|---------|----------|
| | | 2h02 | 2h59 |
| Voda | | 165 ml | 300 ml |
| Šećer | | 1 j. ž. | 1½ j. ž. |
| Sol | | ¾ č. ž. | 1½ č. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 125 g | 225 g |
| Raženo brašno (T170) | | 125 g | 225 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 1 č. ž. | 1½ č. ž. |
| Suhe grožđice | | 75 g | 135 g |

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, šećer i sol. Dodajte oba brašna i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 1 i željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 27 minuta), umiješajte u tijesto suhe grožđice. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 19 minuta),

otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguetta, podijelite tijesto u dvije kugle i pokrijte ih krpom dodrugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela, koje zatim oblikujte u baguette prije nego ih uvaljate u brašno. Postavite ih na poseban pleh za pečenje baguetta. Zarežite tijesto po cijeloj dužini. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 47 minuta), uklonite peciva i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.

Baguette sa slaninom, parmezanom i korijanderom



| PROG. 1 | Vrijeme | 4 baguetta | 8 baguetta |
|----------------------------|---------|------------|------------|
| | | 2h02 | 2h59 |
| Voda | | 135 ml | 245 ml |
| Sol | | ¾ č. ž. | 1½ č. ž. |
| Maslinovo ulje | | ½ j. ž. | 1 j. ž. |
| Šećer | | ½ j. ž. | 1 j. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 205 g | 370 g |
| Suhi pekarski kvasac | | ¾ č. ž. | 1½ č. ž. |
| Dimljena slanina | | 35 g | 65 g |
| Naribani parmezan | | 30 g | 55 g |
| Naribani svježi korijander | | ½ j. ž. | 1 j. ž. |

Popržite slaninu na vrućoj tavi, ocijedite i ostavite da se ohladi. Stavite sastojke u posudu prema sljedećem redoslijedu: voda, sol, maslinovo ulje, šećer. Dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 1.

Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 27 minuta), u tijesto umiješajte slaninu, parmezan i korijander. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 19 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguetta, podijelite tijesto u dvije kugle i pokrijte krpom do drugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela, koje zatim oblikujte u baguette. Postavite ih na poseban pleh za pečenje baguetta i zarežite tijesto cijelom dužinom. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 47 minuta), uklonite baguette i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.

Ostalo

*Ciabatta s orahom
i gorgonzolom*

P70

*Kompot od jabuke
i rabarbare*

P70

Tijesto za pizzu

P71

Svježe tijesto

P71

Marmelada od naranče

P71



Ciabatta s orahom i gorgonzolom



| PROG. 13 | Težina | 1250 g |
|---------------------------|---------|----------|
| | Vrijeme | 1h15 |
| Voda | | 450 ml |
| Maslinovo ulje | | 5 j. ž. |
| Sol | | 2½ č. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 760 g |
| Sjeckani orasi | | 80 g |
| Gorgonzola | | 100 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 2½ č. ž. |

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, maslinovo ulje, sol, brašno, sjeckani orasi, gorgonzola i kvasac.

Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 13 i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon sat vremena, isključite uređaj i izvadite tijesto iz posude.

Pobrašnite radnu površinu i podijelite tijesto u 8 komada u obliku peciva. Pokrijte krpom i ostavite da se diže jedan sat na sobnoj temperaturi. Zagrijte pećnicu na 240°C (temp. 8). Kad se pećnica ugrije, pomoću kista premažite tijesto maslinovim uljem. Pecite ih zajedno s posudom s vodom kako bi se ovlažila pećnica. Pecite ih 25 minuta. Ostavite da se ohlade na rešetki.

Kompot od jabuke i rabarbare



| PROG. 15 | Težina | 1200 g |
|-----------|---------|---------|
| | Vrijeme | 1h30 |
| Jabuke | | 600 g |
| Rabarbara | | 600 g |
| Šećer | | 5 j. ž. |

Ogulite jabuke i rabarbaru i narežite na komade. Stavite voće u posudu aparata za kruh. Dodajte šećer.

Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 15. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj i izvadite posudu.

Savjet: prilagodite rezanje voća ovisno o tome volite li više kompot s komadićima ili bez njih, ako ih režete na srednju veličinu ostat će komadići.

Kad radite kompot, odaberite sezonsko voće.

Tijesto za pizzu

| | | |
|---------------------------|---------|----------|
| PROG. 13 | Težina | 1250 g |
| | Vrijeme | 1h15 |
| Voda | | 450 ml |
| Maslinovo ulje | | 2½ j. ž. |
| Sol | | 2½ č. ž. |
| Posebno brašno za kruhove | | 800 g |
| Suhi pekarski kvasac | | 2½ č. ž. |

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, maslinovo ulje i sol.

Dodajte brašno i suhi kvasac.

Stavite posudu u uređaj.

Odaberite program 13.

Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon završetka programa isključite uređaj i izvadite posudu.

Tijesto je spremno za uporabu.



Svježe tijesto



| | | |
|---------------------------|---------|----------|
| PROG. 16 | Težina | 1250 g |
| | Vrijeme | 15 min |
| Posebno brašno za kruhove | | 830 g |
| Voda | | 200 ml |
| Jaja | | 5 |
| Sol | | 1½ č. ž. |

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: brašno, voda, jaja i sol.

Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 16.

Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon završetka programa isključite uređaj i izvadite posudu.

Tijesto je spremno za uporabu.

Marmelada od naranče



| | | |
|-----------------|---------|--------|
| PROG. 15 | Težina | 1200 g |
| | Vrijeme | 1h30 |
| Naranče | | 750 g |
| Šećer | | 750 g |
| Po izboru: | | |
| Pektin | | 50 g |
| Sok od limuna | | 50 ml |

Ogulite naranče, izrežite na manje komade, izvadite koštice. Stavite narezano voće u posudu aparata za kruh. Dodajte šećer i pektin. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 15. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».

Nakon završetka programa isključite uređaj, i uklonite posudu. Savjeti: Ako u trgovinama ne možete pronaći pektin možete ga zamijeniti sokom od limuna (otprilike 50 ml); ovo voće je prirodno bogato pektinom. U tom slučaju dodajte 40 min vremenu kuhanja. Kad radite marmeladu, odaberite sezonsko voće.



Tefal[®]

www.tefal.hr