



KNJIGA RECEPTA

PAIN & DÉLICES



PAIN & DÉLICES





DOBRO JE ZNATI

- Uvod
- Bezglutenski recepti
- Mjere
- Priprema fermentiraog tijesta

03 - 06



RECEPTI BEZ GLUTENA

07 - 08



ZDRAVI RECEPTI

09 - 10



TRADICIONALNI RECEPTI

11 - 12



TIJESTO I KOLAČI

13



KAŠA, ŽITARICE I DEMOVI

14 - 15



MLIJEČNI PROIZVODI

16

Uvod

Pročitajte pažljivo iduće stranice jer sadrže informacije važne za uspjeh vaših recepata.

Brašno: Pšenično brašno klasificirano je prema tome koliko posija i koliko pepela ima (mineralne tvari koje ostaju nakon obrade na 900 stupnjeva)

- bijelo brašno za tijesto: fino brašno (T45)
- Brašno za kruh: posebni kruh, bijeli kruh, bijelo brašno, pšenično brašno (T 55)
- Poluintegralno brašno (T80)
- Integralno brašno (T110, T 150)

Napomena: Raženo brašno klasificirano je kao T70, T130 i T170. Prema tom broju se određuje u kojoj mjeri brašno sadrži vlakna, vitamine, oligoelemente i minerale.

Nećete dobiti lijepo dignute štruce kruha ako korsitite brašno bogato posijama. Potrebna količina voda ovisit će također o brašnu koji koristite. Pazite na konzistenciju tijesta, mora biti mekano i elastično i ne primati se za rubove posude.

Brašno možemo podijeliti u dvije grupe: brašno za kruh (sadrži gluten: pšenično, pirovo, kamutovo) i brašno koje nije za kruh (raženo, kukuruzno, heljdino, kesetenovo itd), koje se može koristiti kao dodatak brašnu za kruh (10 do 50 %)

Brašno bez glutena: postoji puno vrsta brašna koja ne sadrže gluten. Najpoznatije je svakako heljdino poznato kao tamno brašno, rižino (tamno ili bijelo) od kvinoje, kukuruza, kestena i slično. Kako bi potaknuli elastičnost glutena, bitno je izmiješati nekoliko tipova brašna i dodati gustin ili neki drugi pripravak koji će smjesu zgusnuti.

Sredstvo za zgušćivanje: kako bi dobili konzistentnu smjesu možete dodati i yantum gumu ili guam gumu vašim pripravcima.

Kvasac: kvasac je živi organizam, jako važan pri pripremi kruha. Dolazi u nekoliko obilka; svježi u malim kockama (aktivan suhi kvasac) koji se mora namočiti, instantni suhi kvasac ili tekući kvasac.

Dobro je znati

Prodaje se u supermarketima na odjelima za pekarstvo ili slastičarstvo, ali možete ga kupiti i kod vašeg pekara. Ukoliko rabite svježi kvasac, ne zaboravite ga usitiniti prstima.

Ekvivalentna količina/težina između suhog kvasca, svježeg kvasca i tekućeg kvasca.

Suhi kvasac (vži)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Suhi kvasac (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Svježi kvasac (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Liquid yeast (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ukoliko rabite svježi kvasac, pomnožite sa 3 količinu navedenu za suhi kvasac. Za bezglutenski kruh, morat ćete rabiti posebni kvasac bez glutena.

Fermentirani kvasac: možete ga rabiti umjesto kvasca. 2 velike žlice na 500 g brašna.

Prašak za pecivo: može se rabiti samo za pripremu voćnih kolača i nikada se ne rabi za pripremu kruha.

Tekućine: suma temperature vode, brašna i sobna trebala bi biti 60°C. Kao pravilo, vodu zagrijte na 18-20°C, a tijekom ljetnih mjeseci može biti malo hladnija.

Sol: izuzetno je bitna za pripremu kruha i mora se točno izvagati. Rabite fino mljevenu sol.

Šećer: također sudjeluje u procesu fermentacije: on hrani kvasac i daje kruhu prekrasnu zlatnu koricu. Baš kao i sol, mora se točno izmjeriti i ne smije doći u kontakt s kvascem.

Ostali sastojci:

Masnoće: daju kruhu mekoću i okus. Možete rabiti bilo koju vrstu masnoće a ako rabite maslac narežite ga na male komadiće da se ravnomjerno raspoređi po tijestu.

Mlijeko i mliječni proizvodi: modificiraju okus i konzistenciju kruha te daju, meku unutrašnjost i lijepu teksturu kruha. Možete rabiti svježe mlijeko ili u prahu.

Jaja: obogaćuju tijesto, daju boju kruhu i pridonose tomu da je sredina kruha mekana.

Začini/začinsko bilje: u kruh možete dodati svakojake začine. Njih u pekač stavljate nakon što čujete zvučni signal kako se ne bi zdrobili tijekom miješenja tijesta.

Vaš pekač kruha provodi sve stadije pripreme kruha, od miješenja, do dizanja i pečenja. Nakon što je kruh gotov, ostavite ga 30 minuta da "odleži" prije nego počnete uživati u njegovom nedoljivom okusu.

Za bezglutenske recepte

Odabir programa

Programi 1, 2 i 3 namijenjeni su pripremi bezglutenskog kruha i kolača. Za svaki od tih recepata moguća je samo jedna masa.

Bezglutenski kruh i kolači namijenjeni su ljudima koji imaju intoleranciju na gluten (celijakiju) koji se nalazi u nekoliko žitarica (pšenica, ječam, zob, raž, pir itd.)

Bitno je da kod pripreme bezglutenskih recepata sastojci ne dođu u kontakt sa glutenom, očistite radnu ploču, ne rabite pribor koji ste rabili za glutenske recepte. Provjerite i da je kvasac bez glutena.

Gotove-instant smjese za kruh (Premix)

Bezglutenski recepti razvijeni su uz upotrebu gotovih instant smjesa za bezglutenski kruh kao što su Schar ili Valpiform.

Ove smjese bez glutena mogu se nabaviti u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

Prilagodavanje recepata

Ne daju sve instant smjese iste rezultate.

Neke recepte ćete morati prilagođavati kako bi dobili najbolje rezultate:

Prilagodite količinu tekućine ovisno o konzistenciji brašna. Trebalo bi biti mekano ali ne tekuće. No smjesa za kolače trebala bi biti više tekuća.



Too liquid



OK



Too dry

Priprema

Evo nekoliko savjeta za najbolje rezultate.

Prije same pripreme provjerite da sastojci potrebni za kruh po receptu ne sadrže gluten.

Preporuča se brašno bez glutena prosijati prije nego se dodajte kvasac.

Također, prilikom miješenja će možda biti potrebna mala intervencija: pomaknite nezamiješane sastojke koji su se primili za stijenku posude i plastičnom ili drvenom spatulom ih gurnite nazad u smjesu koja se mijesi.

Tijekom doodavanja sastojaka prilikom pečenja, gurnite ih prema smjesi da ne ostanu na stijenkama posude.

Bezglutenski kruh imat će čvršću strukturu i svjetliju boju nego normalni kruh. Bezglutenski kruh se ne diže kao obični i često ostaje spljošten na vrhu.

Prirodni sastojci kod bezglutenskih recepata jednostavno ne dozvoljavaju jako tamnjenje kruha. Tako će korica kruha često ostati blijeda.



Mjere

Priloženu žlicu rabite za oznake mžl (mala žlica) i vžl (velika žlica).



1 mžl

mala žlica (mžl)

1 vžl

velika žlica (vžl)

Priprema fermentiranog tijesta

Sastojci	
Voda	190 ml
Suhi kvasac	1 mžl
Brašno tipa T55	320 g
Sol	1 mžl

Sastojke stavite po naznačenom redu u pekač. Zaustavite program nakon 29 minuta i ostavite da stoji 1 sat na temperaturi od 20°C, stavite zatim u hladnjak na temperaturu od 4°C i ostavite 24 sata.

Savjet: Fermentirano tijesto može stajati do 48 sati.

Leavened
dough

PROG. 11





Kruh s rajčicama

Bezglutenski
slani kruh

PROG. 1

Sastojci

Voda	380 ml	Brašno od kvinoje*	40 g
Maslinovo ulje	40 ml	Kukuruzno brašno*	40 g
Mješavina provansalskih začina	3 m.žl.	Sušene rajčice**	150 g
Bezglutenski kvasac	2 m.žl.		
Sol	1 m.žl.		

Sve sastojke stavite u pekač prema zadanom redu (vidi upute za uporabu). Izmiješajte sastojke označene sa (*). Izaberite program i razinu tamnjenja te pritisnite **START**. Ocijedite rajčice od suviše masnoće. Kada čujete **zvučni signal**, dodajte smjesi sastojke označene sa (**).

Kruh sa sjemenkama

Sastojci

Voda	420 ml	Rižino brašno*	40 g
Bezglutenski suhi kvasac	2 m.žl.	Premix*	340 g
Sol	1 m.žl.	Kukuruzne pahuljice**	25 g
Brašno od kvinoje	40 g	Sezamove sjemenke**	50 g

Sve sastojke stavite u pekač prema zadanom redu (vidi upute za uporabu). Izmiješajte i stavite sastojke označene sa (*). Izmiješajte i stavite sastojke označene sa (**) ili 75 g miješanih sjemenki za kruh (suncokretove, lanene, sezamove, sjemenke maka i prosa). Izaberite program i razinu tamnjenja te pritisnite **START**.

Bezglutenski
slani kruh

PROG. 1



BEZ GLUTENA



Brioš

Bezglutenski
slatki kruh

PROG. 2

Sastojci

Sastojci	Sa smjesom Premix*	Sa smjesom Premix Valpiform
Mlijeko*	140ml	200 ml
Jaja*	4	4
Bezglutenski kvasac	2 m.žl.	2 m.žl.
Sol*	1 m.žl.	1 m.žl.
Šećer*	60g	60g
Otopljeni maslac*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Sve sastojke stavite u pekač prema zadanom redu (vidi upute za uporabu). Izmiješajte i stavite sastojke označene sa (*). Izaberite program i razinu tamnjenja te pritisnite **START**.

Fotografija kruha sa Premix Valpiform



Bečki čokoladni kolač

Bezglutenski
slatki kruh

PROG. 2

Sastojci			
Mlijeko	280 ml	Šećer*	2 m.žl.
Jaja*	2	Otopljeni maslac*	55 g
Bezglutenski kvasac*	2 m.žl.	Premix	420 g
Sol*	1 m.žl.	Komadići čokolade**	100 g

Sve sastojke stavite u pekač prema zadanom redu (vidi upute za uporabu). Umiješajte zatim sastojke označene sa (*) te pritisnite **START**. Kada čujete zvučni signal, dodajte smjesi sastojke označene sa (**).

Kolač sa šunkom i sirom

Bezglutenski
kolač

PROG. 3

Sastojci			
Mlijeko*	80 ml	Premix**	300 g
Jaja*	4	Prašak za pecivo**	2 m.žl.
Maslinovo ulje*	100 g	Kockice šunke***	250 g
Sol*	1 m.žl.	Zelene masline***	40 g
Papar	1 g	Naribani sir***	110 g
Otopljeni maslac	20 g		

Umiješajte sve sastojke označene sa (*) dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Stavite u pekač. Umiješajte zatim sastojke označene sa (**), koje ste prije prosijali. Odaberite program i razinu tamnjenja i pritisnite **START**. Kada začujete zvučni signal, ubacite i sastojke označene sa (***).



Kolač od kestena

Bezglutenski
kolač

PROG. 3

Sastojci			
Mlijeko*	20 ml	Prašak za pecivo**	2 m.žl.
Jaja*	3	Otopljeni maslac	100 g
Sol*	1 g	Ekstrak vanilije	1 m.žl.
Kestenovo brašno**	165 g	Rum	1 v.žl.
Kukuruzno brašno*	50 g	Šećer u prahu	165 g

Umiješajte sve sastojke označene sa (*) dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Umiješajte zatim sastojke označene sa (**), koje ste prije prosijali. Stavite i ostale sastojke i sve zajeno stavite u pekač. Odaberite program i razinu tamnjenja i pritisnite **START**.



Seljački kruh

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Suncokretovo ulje	1.5 v.žl.	2 v.žl.	3 v.žl.
Sol	1 m.žl.	1.5 m.žl.	2 m.žl.
Šećer	1.5 m.žl.	2 m.žl.	3 m.žl.
Mlijeko u prahu	0.5 v.žl.	0.5 v.žl.	1 v.žl.
Brašno T55	170 g	235 g	340 g
Integralno brašno T150	80 g	110 g	160 g
Raženo brašno T130	80 g	110 g	160 g
Kvasac	0.5 m.žl.	1 m.žl.	1 m.žl.

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program, težinu kruha i razinu tamnjenja te pritisnite **START**.

Integralni kruh

PROG. 8

Brzi integralni kruh

PROG. 9

Integralni kruh

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	205 ml	270 ml	410 ml
Suncokretovo ulje	1.5 v.žl.	2 v.žl.	3 v.žl.
Sol	1 m.žl.	1.5 m.žl.	2 m.žl.
Šećer	1.5 m.žl.	2 m.žl.	3 m.žl.
Brašno	130 g	180 g	260 g
Integralno brašno	200 g	270 g	400 g
Suhi kvasac	1 m.žl.	1 m.žl.	2 m.žl.

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program, težinu kruha i razinu tamnjenja te pritisnite **START**.

Integralni kruh

PROG. 8

Brzi integralni kruh

PROG. 9



ZDRAVI KRUH



Fermentirani kruh s lanenim sjemenkama

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	17 cl	25.5 cl	34 cl
Suncokretovo ulje	75 g	115 g	150 g
Sol	3/4 m.žl.	1 m.žl.	1.5 m.žl.
Šećer	260 g	390 g	520 g
Brašno	20 g	30 g	40 g
Integralno brašno	20 g	30 g	40 g
Suhi kvasac	5 g	7.5 g	10 g

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program, težinu kruha i razinu tamnjenja te pritisnite **START**.

 **Prijedlog:** kruh ide odlično uz umake i bijelo meso

Integralni kruh

PROG. 8

Brzi integralni kruh


PROG. 9



Kruh s mrkvom

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	12 cl	18 cl	24 cl
Sok od mrkve	6 cl	9 cl	12 cl
Suhi kvasac	1 m.žl.	1,5 m.žl.	2 m.žl.
Brašno T65	300 g	455 g	600 g
Naribana mrkva**	60 g	90 g	120 g

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program, težinu kruha i razinu tamnjenja te pritisnite **START**. Kada čujete **zvučni signal** dodajte sastojke označene sa (**).

 **Prijedlog za serviranje:** ovaj kruh odlično će ići uz govedi gulaš.

Integralni
kruh
PROG. 8

Brzi
integralni
kruh
PROG. 9

Kruh bez soli

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Brašno	350 g	480 g	700 g
Suhi kvasac	0,5 m.žl.	1 m.žl.	1 m.žl.
Sezamove sjemenke**	50 g	75 g	100 g

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program, težinu kruha i razinu tamnjenja te pritisnite **START**. Kada čujete zvučni signal, dodajte i sastojke označene sa (**).

Francuski
kruh
PROG. 6



Raženi kruh

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Sol	1/2 m.žl.	1 m.žl.	1 1/2 m.žl.
Šećer	10 g	15 g	20 g
Suncokretovo ulje	1/2 v.žl.	1 v.žl.	1 1/2 v.žl.
Mast	1 1/2 v.žl.	2 v.žl.	2 1/2 v.žl.
Brašno T55	75 g	110 g	145 g
Raženo brašno	140 g	210 g	280 g
Kakao prah	10 g	15 g	20 g
Suhi kvasac	1 m.žl.	1 1/2 m.žl.	2 m.žl.
Korijander u prahu	1/2 m.žl.	1/2 m.žl.	1 m.žl.

Stavite sve sastojke u posudu prema zadanom redu. Izaberite program, težinu i razinu tamnjenja te pritisnite **START**.

Raženi kruh

PROG. 10

 **Opcionalno:**
dodajte
korijander
prije pečenja



Super brzi kruh

Brzi kruh

PROG. 5

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Topla voda	210 ml	285 ml	420 ml
Suncokretovo ulje	3 m.žl.	1 v.žl.	1.5 v.žl.
Sol	0.5 m.žl.	1 m.žl.	1 m.žl.
Šećer	2 m.žl.	3 m.žl.	1 v.žl.
Mlijeko u prahu	1.5 v.žl.	2 v.žl.	3 v.žl.
Brašno	325 g	445 g	650 g
Suhi kvasac	1.5 m.žl.	2.5 m.žl.	3 m.žl.

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program, težinu kruha i razinu tamnjenja te pritisnite **START**.

Brioš

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Jaja	1	2	2
Otopljeni maslac	115 g	154 g	230 g
Sol	1 m.žl.	1 m.žl.	2 m.žl.
Šećer	2.5 v.žl.	3 v.žl.	5 v.žl.
Mlijeko	55 ml	60 ml	110 ml
Brašno T55	280 g	365 g	560 g
Suhi kvasac	1.5 m.žl.	2 m.žl.	3 m.žl.

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program, težinu kruha i razinu tamnjenja te pritisnite **START**.

 Opcija: 1 mala žlica narančine vodice

Slatki kruh

PROG. 7



KLASIČNI KRUH

Kuglof

Slatki kruh

PROG. 7

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Jaja	1	2	2
Omekšali maslac	100 g	125 g	200 g
Sol	1 m.žl.	1 m.žl.	2 m.žl.
Šećer	3 v.žl.	4 v.žl.	6 v.žl.
Mlijeko	60 ml	80 ml	120 ml
Brašno T55	250 g	325 g	500 g
Kvasac	1.5 m.žl.	2 m.žl.	3 m.žl.
Cijeli bademi **	20 g	40 g	40 g
Groždice*	70 g	100 g	140 g

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program, težinu kruha i razinu tamnjenja te pritisnite **START**. Kada čujete zvučni signal, dodajte sastojke označene sa (**).

 Savjet: natopite groždice u brandyju 1 sat prije nego ih stavljate u kolač.





Sendvič kruh

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Hladno mlijeko	120 ml	210 ml	240 ml
Jaja	1	1	2
Suhi kvasac	2/3 m.žl.	1 m.žl.	1 1/3 m.žl.
Brašno T55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Šećer	20 g	30 g	40 g
Sol	1 m.žl.	1/2 m.žl.	2 m.žl.
Maslac**	35 g	55 g	75 g

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program, težinu kruha i razinu tamnjenja te pritisinite **START**. Kada čujete **zvučni signal**, dodajte sastojke označene sa (**).

Slatki kruh

PROG. 7


Kruh s bademima i medom

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Suhi kvasac	1/2 m.žl.	3/4 m.žl.	1 m.žl.
Sol	3/4 m.žl.	1 m.žl.	1/2 v.žl.
Med	70 g	100 g	140 g
Brašno T55	225 g	340 g	450 g
Sjeckani bademi**	70 g	100 g	140 g

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program, težinu kruha i razinu tamnjenja te pritisinite **START**. Kada čujete **zvučni signal**, dodajte sastojke označene sa (**).

Francuski kruh

PROG. 6



Pizza tijesto

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	320 ml
Maslinovo ulje	1 v.žl.	1.5 v.žl.	2 v.žl.
Sol	0.5 m.žl.	1 m.žl.	1.5 m.žl.
Brašno T55	320 g	480 g	640 g
Suhi kvasac	0.5 m.žl.	1 m.žl.	1.5 m.žl.

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program i pritisnite **START**.

Odstajalo
tijesto

PROG. 11

Svježa tjestenina

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	45 ml	50 ml	90 ml
Jaja	3	3	6
Sol	1 prstohvat	0.5 m.žl.	1 m.žl.
Brašno T55	375 g	500 g	750 g

Stavite sastojke u posudu. Odaberite program i pritisnite **START**.

Tjestenina

PROG. 12



Kolač s bademima

Sastojci	1000 g		
Jaja*	200 g	Tamni rum	3 v.žl.
Sol*	1 prstohvat	Mljeveni bademi	180 g
Šećer*	190 g	Brašno T150**	210 g
Otopljeni maslac	145 g	Prašak za pecivo**	3 m.žl.

Stavite sastojke u posudu. Prvo umutite sve sastojke označene sa (*) sve dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Umiješajte zatim sastojke označene sa (**). Odaberite program, težinu kruha i razinu tamnjenja te pritisnite **START**.

Kolač

PROG. 13



Kaša sa zobenim mekinjama

Kaša
PROG. 15

Sastojci	Dobivena količina
Mlijeko	650 g
Zobene pahuljice	600 ml
Sol ili šećer	100 g
	1 m.žl.

Dodajte sastojke u posudu određenim redom. Odaberite program za kašu. Trajanje postavite na 15 min, potiskom na + i zatim tipke **START**.

Savjet za posluživanje: Ukoliko više volite rijetku kašu, dodajte još 5 minuta kuhanja. Da bi bila još ukusnija, stavite med i cimet, sjeckane suhe marelice i lješnjake na kraju.

Kaša s durum pšenicom

Sastojci	Dobivena količina
Mlijeko	350 g
Durum pšenica	350 ml
Sol ili šećer	50 g
	1 m.žl.

Sastojke stavite u posudu po zadanom redu. Odaberite program 15 i produljite trajanje programa za 10 minuta pritiskajući na + i **START**.

Kaša
PROG. 15



Riža

Žitarice
PROG. 16

Sastojci	Dobivena količina
Riža	500 g
Voda	200 g
Sol	400 ml
	1/2 m.žl.

Dodajte sve sastojke u posudu po određenom redu. Odaberite program 16. Produljite trajanje programa na 30 min pritiskom na tipku + a zatim pritisnite **START**.

Savjet: rižu možete zamijeniti sa prosom.

Sarrazin

Sastojci	Dobivena količina
Voda	540 g
Heljda	450 ml
Sol	200 g
	1/2 m.žl.

Sastojke stavite u posudu po zadanom redu. Odaberite program 16 i produljite trajanje programa do 30 minuta pritiskajući na + i **START**.

Savjet za posluživanje: kada poslužite kašu, dodajte jednu veliku žlicu maslaca.

Žitarice

PROG. 16



Kompot i đem

Sastojci	
Jagode, breskve, rabarbara ili marelice	580 g
Šećer	360 g
Sok od limuna	1
Pektin	30 g

Narežite voće. Stavite u posudu zajedno sa ostalim sastojcima. Odaberite program i pritisnite **START**.

Džem

PROG. 17





Jogurt

Jogurt
PROG. 18

Sastojci	Dobivena količina 850 ml
Mlijeko	750 ml
Jogurt	125 g

Sastojke stavite u posudu po zadanom redu i izmiješajte da dobijete homogenu smjesu. Stavite posudu s poklopcem u posudu pekača i maknite lopaticu za miješanje. Odaberite program 18 i produljite trajanje programa do 9 sati pritiskajući na + i **START**.

Savjet: filtrirajte jogurt kao bi dobili još kremastiju teksturu. Za čvršću strukturu jogurta, produljite trajanje programa do 12 sati. Jogurt mora biti pokriven i ostavljen u hladnjaku. Morate ga iskoristiti u roku 7 dana.

Tekući jogurt

Sastojci	Dobivena količina 1 L
Mlijeko	900 ml
Jogurt	125 g
Med	3 v.žl.

Sastojke stavite u posudu po zadanom redu i izmiješajte da dobijete homogenu smjesu. Stavite posudu s poklopcem u posudu pekača i maknite lopaticu za miješanje. Odaberite program 19 i produljite trajanje programa do 6 sati pritiskajući na + i **START**. Kad je program završio, dopustite jogurtu da odmaru još 4 sata. Promiješajte prije konzumacije.

Savjet: Jogurt čuvajte u hladnjaku. Morate ga iskoristiti u roku 7 dana.

Tekući
jogurt
PROG. 19



Svježi sir

Sir
PROG. 20

Sastojci	(Dobivena količina 550 g)
Mlijeko	1.5 L
Limun	45 ml
Jogurt	1 (125g)
Sol	1 prstohvat

Promiješajte sve sastojke i stavite u posudu po zadanom redu. Odaberite program 20 i produljite trajanje programa do 3 sata pritiskajući na + i **START**. Kada je program završio ostavite da stoji još minutu ili dvije.

Savjet: dodajte siru svježiji vlasac. Koristite što svježije namirnice za najbolji rezultat. Osigurajte da je sva oprema čista. Čuvajte sir u hladnjaku sa poklopcem i iskoristite u roku 3 dana.

