



pain &  
trésors  
pain &  
trésors  
maison

## Što je potrebno znati

str. 84 - 87

- Uvod
- O bezglutenskim receptima
- Mjerne jedinice
- Priprema dizanog tijesta



## Bez glutena

str. 88 - 89



## Zdravo

str. 90 - 91



## Tradicionalni recepti

str. 92 - 93



## Tjestenina i slatka peciva

str. 94



## Kaša od žitarica i džem

str. 95 - 96



## Mliječni proizvodi

str. 97



## Uvod

Pažljivo pročitajte uvodne stranice jer sadrže važne informacije za uspješnu pripremu jela.

**Brašno:** pšenično brašno razvrstava se prema količini mekinja i pepela koje sadrži (mineralne tvari koje ostaju nakon spaljivanja u peći na temperaturi od 900 °C).

- Bijelo fino pšenično brašno
- Brašno za kruh: brašno za pečenje crnog i bijelog kruha, izbijeljeno brašno, pšenično brašno
- Brašno od drobljene pšenice (bulgur)
- Integralno pšenično brašno

Nećete dobiti fino dignute štruce kruha ako koristite brašno bogato mekinjama. Količina vode također jako ovisi o tipu brašna. Pripremljeno tijesto treba biti mekano i elastično i ne smije se lijepiti za rubove osnovne posude.

**Brašno se može podijeliti u dvije grupe:** brašno za kruh (sadrži gluten, na primjer pšenično) i druge vrste brašna (raženo, heljdino, kestenovo, itd.) koje se mogu koristiti kao dodatak osnovnom brašnu za kruh (10 - 50%).

**Bezglutensko brašno:** postoje mnoge vrste bezglutenskog brašna. Najpoznatije su heljdino brašno, brašno od kvinoje, kukuruza i kestena. Za postizanje elastičnosti koju inače daje gluten potrebno je pomiješati nekoliko vrsta bezglutenskog brašna i dodati sredstvo za zgušnjavanje.

**Sredstva za zgušnjavanje:** za postizanje prave konzistencije i imitacije elastičnosti glutena možete dodati ksantan gumu ili guar gumu.

**Kvasac:** jedan od najvažnijih sastojaka za pečenje kruha. Postoji nekoliko vrsta kvasca: svježi kvasac u kocki, aktivni suhi kvasac i instant kvasac. Kvasac se može kupiti na odjelu za namirnice za pripremu kolača i peciva u svakom supermarketu. Ako koristite svježi kvasac (u kocki) morate ga razmrviti rukama.

Instant kvasac može se također staviti u desni mjerni dozator na početku pripreme recepta kako bi se spriječio doticaj sa soli i vodom, radi postizanja najboljeg rezultata.

Količinski odnos/težina suhog, svježeg i tekućeg kvasca:

Suhi kvasac (vž)	1	1%	2	2%	3	3%	4	4%	5
Suhi kvasac (g)	3	4%	6	7%	9	10%	12	13%	15
Svježi kvasac (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekući kvasac (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ako koristite svježi kvasac, navedenu težinu suhog kvasca pomnožite s tri.

**Fermentirani kvasac:** možete ga koristiti umjesto pekarskog kvasca. Fermentirani kvasac namijenjen je za poboljšanje okusa bijelog kruha.

**Sredstva za dizanje tijesta:** koristite ih samo za pečenje voćnih kolača i drugih vrsta kolača, ali ne za pečenje kruha.

**Tekućine:** temperatura vode, brašna i prostora treba biti 60 °C. Treba se koristiti voda iz slavine (18 - 20 °C), a ljeti je poželjna hladna voda.

**Sol:** vrlo važan sastojak za pečenje kruha koji je potrebno pažljivo koristiti. Sol treba biti kvalitetna (po mogućnosti nerafinirana).

**Šećer:** također pospješuje proces fermentacije i daje kruhu finu zlatnu koricu. Kao i kod soli važno je koristiti ispravnu količinu šećera i ne dopustiti da dođe u kontakt s kvascem.

### Drugi sastojci:

**Masti i ulja:** kruh čine mekim i ukusnim. Možete koristiti sve vrste masti i ulja. Ako dodajete maslac, narežite ga na male komadiće i ravnomjerno raspodijelite po tijestu.

**Mlijeko i mliječni proizvodi:** ovaj sastojak ne utječe samo na konzistenciju tijesta, nego mu daje i dodatnu aromu. Možete koristiti svježe mlijeko i mlijeko u prahu.

**Jaja:** obogaćuju tijesto, daju boju i mekanu strukturu.

**Arome i začinsko bilje:** za pečenje kruha možete koristiti i duge omiljene sastojke. Neki od sastojaka mogu se pomiješati u lijevom mjernom dozatoru na početku pripreme recepta; oni će se automatski dodati u osnovnu posudu u pravo vrijeme te se neće pretvoriti u prah tijekom miješenja. U dozator preporučujemo stavljati samo suhe sastojke kao što su orašasti plodovi, sjemenke, suho voće i čokoladni čips. Ne preporučujemo korištenje vlažnih ili ljepljivih sastojaka jer se mogu zalijepiti za poklopac dozatora.

Vaš pekač kruha obavlja sve faze pečenja kruha - od "pristupa" do samog pečenja. Ne trebate ništa raditi osim pričekati sat vremena da se kruh ohladi prije uživanja u njemu.



# Bezglutenski recepti

## Korištenje programa:

Za pripremu bezglutenskih kolača, pita i kruha koristite programe br. 1, 2 i 3. *Za svaku od ovih opcija* moguća je samo jedna opcija težine.

Bezglutenski kruh prikladan je za osobe koje boluju od celijakije (osjetljivost na gluten) kojima je savjetovano da ne konzumiraju gluten sadržan u nekoliko vrsta žitarica (pšenica, raž, ječam, zob, kesten i pir).

Važno je ne dopustiti da bezglutenski proizvodi dođu u doticaj s običnim kruhom. Pažljivo očistite miješalice, osnovnu posudu za miješanje i drugi kuhinjski pribor. Kvasac koji koristite isto mora biti bezglutenski.

## Mješavine za bezglutenski kruh

Postoje posebne mješavine za bezglutenski kruh.

Te mješavine možete pronaći u supermarketima, specijaliziranim prodavaonicama i u internetskoj prodaji.

## Fino prilagođavanje za rezultate

Ne daju sve bezglutenske mješavine isti rezultat.

**Stoga ćete možda morati isprobati recept nekoliko puta za dobivanje najboljeg rezultata.**

**Možete pokušati regulirati količinu tekućine u tijestu (tijesto za kolače treba biti rjeđe od tijesta za kruh).**



Previše rijetko



OK



Previše gusto



## Priprema

*Evo nekoliko savjeta i pravila koji će vam pomoći u pripremi najboljeg bezglutenskog kruha.*

*Prije pripreme bezglutenskog kruha provjerite da sastojci ne sadrže gluten (pažljivo pročitajte naljepnice na proizvodima).*

Zbog posebne konzistencije brašna s malim sadržajem glutena potrebno ga je prethodno prosijati.

Osim toga trebate koristiti lopaticu (plastičnu ili drvenu kako biste izbjegli grebanje površine osnovne posude) jer bezglutensko tijesto ne reagira dobro na miješanje.

Ako se drugi sastojci zalijepi za stjenke osnovne posude pri dodavanju, opet trebate koristiti lopaticu (plastičnu ili drvenu kako biste izbjegli grebanje površine posude) kako biste ih pomaknuli u sredinu.

Bezglutenski kruh imat će čvršću strukturu i svjetliju boju nego normalni kruh.

Sastojci od kojih se priprema bezglutenski kruh ne daju istu zlatnu koricu tijekom pečenja.



# Mjerne jedinice

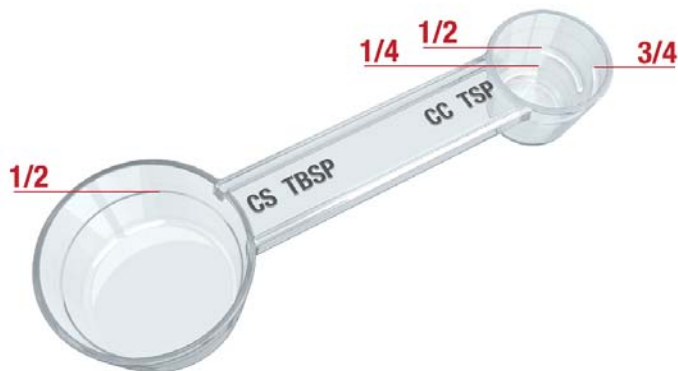
Koristite dvostranu mjernu žlicu.

1 čž

Čajna žličica (čž)

1 vž

Velika žlica (vž)



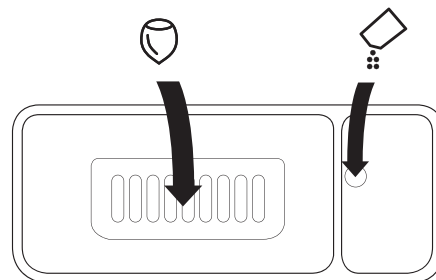
## Dozator s dvostrukim mjernim jedinicama za različite dodatke

Korištenjem dvostruke mjerne jedinice možete isprobati veću raznolikost aroma dok uređaj nezavisno izrađuje kruh.

Dodatne sastojke stavite u lijevi dozator (orašaste plodove, sjemenke, suho voće ili čokoladni čips, itd.) tako da se ne melju tijekom miješenja.

U desni dozator stavite instant kvasac kako biste izbjegli kontakt sa soli i vodom i osigurali najbolje rezultate pečenja.

1. Dozator za dodatne sastojke
2. Dozator za kvasac (samo za instant suhi kvasac)



OW250 Tijesto  
Program  
**11**

OW251 Tijesto  
Program  
**12**

## Priprema tijesta

Sastojci	500 g.
Voda	190 ml
Instant suhi kvasac (2)	1 čž
Pšenično brašno	320 g
Sol	1 čž

Stavite vodu, brašno i sol u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Stavite sastojke s oznakom (2) u odgovarajući dozator. Zaustavite program nakon 29 minuta i ostavite tijesto da odstoji 1 sat na temperaturi od 20 °C, a zatim ga stavite u hladnjak na 24 sata na temperaturu od 4 °C.

**Savjet:** tijesto se može čuvati do 48 sati.



Aromatični bezglutenski kruh  
Program  
**1**

## Kruh sa sušenim rajčicama

Sastojci			
Voda 30 °C	380 ml	Kvinoja obrađena u blenderu*	40 g
Maslinovo ulje	40 ml	Kukuruzno brašno*	40 g
Provansalske trave	3 čž	Bezglutenska mješavina*	340 g
Suhi bezglutenski kvasac (2)	2 čž	Sušene rajčice	100 g
Sol	1 čž		

Pomiješajte sastojke u osnovnoj posudi navedenim redoslijedom. Sastojke označene zvjezdicom (\*) potrebno je prethodno izmiješati i prosijati. Stavite sastojke označene (2) u odgovarajući dozator. Odaberite odgovarajući program, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**. Ubrusom pokupite višak ulja iz sušenih rajčica. Nakon zvučnog signala u osnovnu posudu dodajte sastojke označene (\*\*).



## Kruh sa sjemenkama

Sastojci			
Voda 30 °C	420 ml	Brašno od smeđe riže*	40 g
Suhi bezglutenski kvasac (2)	2 čž	Bezglutenska mješavina*	340 g
Sol	1 čž	Kukuruzne pahuljice**	15 g
Kvinoja obrađena u blenderu*	40 g	Sjemenke sezama**	35 g

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom.

Sastojke označene zvjezdicom (\*) potrebno je prethodno izmiješati i prosijati. Izmiješajte sastojke označene sa (\*\*) i dodajte ih u osnovnu posudu ili 75 g mješavine sjemenki za kruh (sjemenke suncokreta, lana, prosa, sezama ili maka). Stavite sastojke označene (2) u odgovarajući dozator.

Odaberite odgovarajući program, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.

Aromatični bezglutenski kruh  
Program  
**1**

Slatki bezglutenski kruh  
Program  
**2**

## Brioš

Sastojci	Mješavina Schär	Mješavina Valpiform
Mlijeko 30 °C*	140 ml	200 ml
Umućena jaja*	4	4
Sol*	1 čž	1 čž
Šećer*	90 g	90 g
Omekšali maslac*	140 g	140 g
Bezglutenska mješavina	400 g	400 g
Instant kvasac (2)	2 čž	2 čž

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Prethodno izmiješajte sastojke označene sa (\*).

Stavite sastojke označene (2) u odgovarajući dozator. Odaberite odgovarajući program, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.

Slika: kruh od bezglutenske mješavine Valpiform



## Bečki čokoladni kruh

Sastojci			
Mlijeko 30 °C*	280 ml	Šećer*	2 vž
Umućena jaja*	2	Omekšali maslac*	55 g
Bezglutenski kvasac (2)	2 čž	Bezglutenska mješavina	420 g
Sol*	1 čž	Čokoladni éips (1)	100 g
Šećer*	7 vž		

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Prethodno izmiješajte sastojke označene sa (\*).

Stavite sastojke označene s (1) i (2) u odgovarajuće dozatore. Odaberite odgovarajući program, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.



## Kruh sa šunkom i sirom

Sastojci			
Mlijeko 30 °C**	80 ml	Gotova mješavina za tijesto**	300 g
Umućena jaja*	4	Kvasac**	2 čž
Maslinovo ulje*	100 g	Kockice šunke***	250 g
Sol*	1 čž	Narezane masline bez koštica***	40 g
Papar	1 g	Kockice Gruyère sira***	110 g
Omekšali maslac	20 g		

Miješajte sastojke (\*) dok smjesa ne posvijetli; premjestite ih u osnovnu posudu.

Prethodno dodajte prosijane sastojke (\*\*). Odaberite odgovarajući program, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.

Nakon zvučnog signala dodajte sastojke (\*\*\*).

## Kruh od kestena

Sastojci			
Mlijeko 30 °C*	20 ml	Sredstvo za dizanje tijesta:	2 čž
Umućena jaja*	3	Omekšali maslac	100 g
Sol*	1 g	Vanilija	1 čž
Kestenovo brašno**	165 g	Rum	1 vž
Kukuruzno brašno**	50 g	Šećer u prahu	165 g

Miješajte sastojke označene zvjezdicom (\*) dok smjesa ne postane homogena. Sastojke označene sa (\*\*) potrebno je prethodno izmiješati i prosijati. Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Odaberite odgovarajući program, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.





Integralni kruh – brzo pečenje  
Program  
4Integralni kruh  
Program  
5

## Domaći kruh

Sastojci	500 g	750 g	1.000 g
Voda	200 ml	270 ml	355 ml
Suncokretovo ulje	1,5 vž	2 vž	2,5 vž
Sol	1 čž	1,5 čž	2 čž
Šećer	1,5 čž	2 čž	2,5 čž
Mlijeko u prahu	0,5 vž	0,5 vž	1 vž
Višenamjensko brašno	170 g	235 g	310 g
Integralno pšenično brašno	80 g	110 g	145 g
Integralno raženo brašno	80 g	110 g	145 g
Instant kvasac (2)	0,5 čž	1 čž	1,5 čž

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Stavite sastojke označene s (2) u odgovarajući dozator. Odaberite odgovarajući program, težinu kruha, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.



## Integralni kruh

Sastojci	500 g	750 g	1.000 g
Voda	205 ml	270 ml	355 ml
Suncokretovo ulje	1,5 vž	2 vž	3 vž
Sol	1 čž	1,5 čž	2 čž
Šećer	1,5 čž	2 čž	3 čž
Višenamjensko brašno	130 g	180 g	240 g
Integralno pšenično brašno	200 g	270 g	360 g
Instant kvasac (2)	1 čž	1 čž	1,5 čž

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Stavite sastojke označene s (2) u odgovarajući dozator. Odaberite odgovarajući program, težinu kruha, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.

Integralni kruh – brzo pečenje  
Program  
4Integralni kruh  
Program  
5

## Kvasni kruh sa sjemenkama lana

Sastojci	500 g	750 g	1.000 g
Voda	170 ml	255 ml	340 ml
Fermentirano tijesto (pogledajte str. 8)	75 g	115 g	150 g
Instant kvasac (2)	3/4 čž	1 čž	1,5 čž
Višenamjensko brašno	260 g	390 g	520 g
Zlatne sjemenke lana	20 g	30 g	40 g
Smeđe sjemenke lana	20 g	30 g	40 g
Sol	5 g	7,5 g	10 g

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Stavite sastojke označene s (2) u odgovarajući dozator. Odaberite odgovarajući program, težinu kruha, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.

**Savjet:** ovaj je kruh odličan uz jela s umakom, mesom divljači i bijelim mesom.

Integralni kruh – brzo pečenje  
Program  
4Integralni kruh  
Program  
5

## Raženi kruh

Program

8

## Raženi kruh

Sastojci	500 g	750 g	1.000 g
Voda	95 ml	140 ml	190 ml
Jogurt	60 g	90 g	230 g
Sol	1/2 čž	1 čž	1 1/2 čž
Šećer	10 g	15 g	20 g
Suncokretovo ulje	1/2 vž	1 vž	1 1/2 vž
Slad	1 1/2 vž	2 vž	2 1/2 vž
Višenamjensko brašno	75 g	110 g	145 g
Raženo brašno	140 g	210 g	280 g
Kakao u prahu	10 g	15 g	20 g
Instant kvasac (2)	1 čž	1 1/2 čž	2 čž
Mljevene sjemenke korijandera	1/2 čž	1/2 čž	1 čž

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Stavite sastojke označene s (2) u odgovarajući dozator. Odaberite odgovarajući program, težinu kruha, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.

Prema želji: stavite sjemenke korijandera u dozator prije pečenja.



## Kruh bez soli

Sastojci	500 g	750 g	1.000 g
Voda	200 ml	270 ml	365 ml
Višenamjensko brašno	350 g	480 g	620 g
Instant kvasac (2)	0,5 čž	1 čž	1 čž
Sjemenke sezama (1)	50 g	75 g	100 g

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Stavite sastojke označene s (1) i (2) u odgovarajuće dozatore. Odaberite odgovarajući program, težinu kruha, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.

## Kruh bez soli

Program

6



## Tamni integralni raženi kruh

Sastojci	1000 g	1000 g
Raženo brašno	350 g	Med 20 g
Fino pšenično brašno	150 g	Kvas 100 g (50 g raženog brašna, 50 g tople vode i 3 g kvasca)
Šećer	75 g	Suhi kvasac (2) 2 čž
Mljeveni korijander	10 g	Sol 1 čž
Biljno ulje	60 g	Voda 310 g
Slad (150 g sladnog brašna i 100 g kipuće vode)	250 g	Sjemenke korijandera kao dekoracija
Ekstrakt kvasa (kvasni dodatak)	10 g	

Kvas: dan prije pečenja kruha pomiješajte raženo brašno, toplu vodu i kvasac. Nakon 3 sata smjesu stavite u hladnjak. Dodajte sljedeće sastojke u posudu navedenim redoslijedom: voda, ulje, med i kvas. Zatim dodajte kvasac, sol, ekstrakt kvasa, slad, mljeveni korijander, šećer i brašno. Stavite posudu u pekač kruha. Odaberite program 8, željeni stupanj tamnjenja korice i pritisnite tipku **START**. Nakon miješenja po tjestu pospite korijander. Nakon završetka programa isključite pekač kruha, izvadite posudu i ispečeni kruh.



## Raženi kruh

Program

8

Brzi kruh

Program

7

## Brzi kruh

Sastojci	500 g	750 g	1.000 g
Voda (35 °C)	210 ml	285 ml	360 ml
Suncokretovo ulje	3 čž	1 vž	1,5 vž
Sol	0,5 čž	1 čž	1,5 čž
Šećer	2 čž	3 čž	1 vž
Mlijeko u prahu	1,5 vž	2 vž	2,5 vž
Višenamjensko brašno	325 g	445 g	565 g
Instant kvasac (2)	1,5 čž	2,5 čž	3 čž

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Stavite sastojke označene s (2) u odgovarajući dozator. Odaberite odgovarajući program, težinu kruha, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.



## Brioš

Sastojci	500 g	750 g	1.000 g
Umućena jaja	75 g	100 g	150 g
Omekšali maslac	165 g	195 g	245 g
Sol	1 čž	1 čž	1,5 čž
Šećer	3,5 vž	4 vž	5 vž
Mlijeko (tekućina)	55 ml	60 ml	80 ml
Višenamjensko brašno	280 g	365 g	485 g
Instant kvasac (2)	1,5 čž	2 čž	3 čž

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Stavite sastojke označene s (2) u odgovarajući dozator. Odaberite odgovarajući program, težinu kruha, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.

**Prema želji:** 1 čž cvjetne vodice naranče.

Slatki kruh

Program

10



## Ruski uskrсни kolač

Sastojci	500 g	750 g	1.000 g	Sastojci	500 g	750 g	750 g
<b>Za ruski uskrсни kolač</b>				Mljeveni bademi (1)	20 g	30 g	40 g
Žumanjak*	1 (20 g)	2 (40 g)	3 (60 g)	Omekšali maslac**	60 g	90 g	120 g
Jaje*	1 (60 g)	2 (120 g)	2 (120 g)	Suhi kvasac (2)	1 1/2 čž	2 čž	3 čž
Mlijeko*	50 ml	75 ml	100 ml	Grožđice (1)	30 g	45 g	60 g
Šećer*	40 g	60 g	80 g	Kandirano voće (1)	10 g	15 g	20 g
Sol*	1/2 čž	3/4 čž	1 čž	Glazura			
Šafran*	1/2 čž	3/4 čž	1 čž	Šećer u prahu	150 g	175 g	200 g
Ekstrakt vanilije*	1/2 čž	3/4 čž	1 čž	<b>Bjelanjak</b>			
Tamni rum*	30 ml	40 ml	60 ml	Sok od limuna	1,5 čž	2 čž	2 čž
Višenamjensko brašno**	250 g	370 g	495 g				

Natopite grožđice u tamni rum preko noći. Prije početka pripreme ruskog uskrsnog kolača stavite grožđice u sito i pričekajte da se ocijede. Sačuvajte rum. Stavite sastojke označene sa (\*) zajedno sa ostatkom ruma u zasebnu posudu. Izlijte mješavinu u posudu i dodajte sastojke označene sa (\*\*) navedenim redoslijedom. Stavite sastojke u navedenu osnovnu posudu. Stavite sastojke označene s (1) i (2) u odgovarajuće dozatore. Odaberite odgovarajući program, težinu, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**. Izvadite ispečeni ruski uskrсни kolač iz posude i pričekajte da se ohladi na rešetki.



Slatki kruh

Program

10

## Slatki kruh

Sastojci	500 g	750 g	1.000 g
Hladno mlijeko	155 ml	23 ml	310 ml
Jaja	20 g	30 g	35 g
Instant kvasac (2)	2/3 čž	1 čž	1 1/3 čž
Višenamjensko brašno	275 g	410 g	550 g
Biljna želatina (gluten)	3 g	5 g	7 g
Šećer	20 g	30 g	40 g
Sol	35 g	55 g	75 g
Maslac	35 g	55 g	75 g

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Stavite sastojke označene s (2) u odgovarajući dozator. Odaberite odgovarajući program, težinu kruha, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.



## Kruh s medom i bademima

Sastojci	500 g	750 g	1.000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Med	70 g	100 g	135 g
Instant kvasac (2)	1/r čž	% čž	1 čž
Višenamjensko brašno	225 g	340 g	450 g
Sol	% čž	1 čž	1/2 vž
Mljeveni i prženi badem (1)	70 g	90 g	90 g

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Stavite sastojke označene s (1) i (2) u odgovarajuće dozatore. Odaberite odgovarajući program, težinu kruha, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.



OW250 - Tijesto

Program  
**11**

OW251 - Tijesto

Program  
**12**

## Tijesto za pizzu

Sastojci	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	320 ml
Maslinovo ulje	1 vž	1,5 vž	2 vž
Sol	0,5 čž	1 čž	1,5 čž
Višenamjensko brašno	320 g	480 g	640 g
Instant kvasac (2)	0,5 čž	1 čž	1,5 čž

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Stavite sastojke označene s (2) u odgovarajuće dozatore. Odaberite odgovarajući program, težinu kruha, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.



## Tjestenina

Sastojci	Količina gotovog jela		
	500 g	750 g	1000 g
Voda	45 ml	50 ml	70 ml
Umučena jaja	150 g	200 g	275 g
Sol	1 prstohvat	0,5 čž	1 čž
Bijelo brašno	375 g	500 g	670 g

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Odaberite program pritisnite **START**.



OW-250 - Nefermentirano tijesto za tjesteninu

Program  
**12**

OW251 - Nefermentirano tijesto za tjesteninu

Program  
**15**

## Kolač od badema

Sastojci			
Umučena jaja*	200 g	Tamni rum	3 vž
Šećer*	190 g	Bademovo brašno	60 g
Sol*	1 prstohvat	Neprosijano pšenično brašno	210 g
Omekšali maslac	145 g	Sredstvo za dizanje tijesta	3 čž

Izmiješajte sve sastojke (\*) u ujednačenu masu. Prebacite sve sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Odaberite odgovarajući program, težinu, namjestite stupanj tamnjenja i pritisnite tipku **START**.



OW250 - Kruh/kolač

Program  
**13**

Žitarice

Program  
**15**

## Kaša

Sastojci	Količina gotovog jela
Mlijeko	650 g
Zob	600 ml
Sol ili šećer	100 g
	1 čž

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Odaberite navedeni program. Povećajte vrijeme programa na 15 minuta pritiskom na tipku +, a zatim pritisnite tipku **START**.

**Savjet:** ako volite gušće žitarice produljite vrijeme pripreme za 5 minuta. Za bolju aromu pripremljenom jelu dodajte med, cimet, izrezane marelice i očišćeni lješnjak.



Kaša od žitarica i džem

Žitarice

Program  
**17**

## Kaša od griza

Sastojci	Količina gotovog jela
Mlijeko	350 g
Griz	350 ml
Sol i šećer	50 g
	1 čž

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Odaberite navedeni program. Povećajte vrijeme programa na 10 minuta pritiskom na tipku +, a zatim pritisnite tipku **START**.

Žitarice

Program  
**15**

Žitarice

Program  
**17**

Zrna

Program  
**16**

## Kaša od riže

Sastojci	Količina gotovog jela
Riža	500 g
Voda	200 g
Sol	400 ml
	1/2 čž

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Odaberite navedeni program. Povećajte vrijeme programa na 30 minuta pritiskom na tipku +, a zatim pritisnite tipku **START**.

**Savjet:** umjesto riže možete koristiti proso.



Zrna

Program  
**18**

OW250 – Zrna

Program  
**16**

OW251 – Zrna

Program  
**18**

## Kaša od heljde

Sastojci	Količina gotovog jela
Voda	540 g
Heljda	450 ml
Heljda	200 g
Sol	1/2 čž

Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom. Odaberite navedeni program. Povećajte vrijeme programa na 30 minuta pritiskom na tipku +, a zatim pritisnite tipku **START**.

**Savjet:** kada stavljate sastojke, dodajte komad maslaca i miješajte dok maslac ne omekša.



OW250 – Džem

Program  
**17**

OW251 – Džem

Program  
**19**

## Džem

Sastojci	
Jagoda, breskva, rabarbara ili marelica (Izbor)	580 g
Sećer	360 g
Sok od limuna	1
Pektin	15 g

Narežite voće. Stavite sastojke u osnovnu posudu navedenim redoslijedom i pritisnite dugme **START**.



OW250 – Jogurt  
Program  
**18**

## Jogurt

Sastojci	Količina gotovog jela 850 g
Punomasno mlijeko	750 ml
Jogurt	125 g

Ulijte sastojke u posudu za jogurt i miješajte dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Stavite posudu u osnovnu posudu, a prethodno izvadite miješalice. Odaberite navedeni program. Povećajte vrijeme programa na 9 sati pritiskom na tipku +, a zatim pritisnite tipku **START**.

**Savjet:** ulijte smjesu za jogurt kroz filter radi finije teksture. Za gušću konzistenciju produljite vrijeme trajanja programa na 12 sati. Držite jogurt u hladnjaku pod posebnim poklopcem. Potrošite u roku 7 dana.

OW251 – Jogurt  
Program  
**20**

## Tekući jogurt

Sastojci	Količina gotovog jela
Obrano mlijeko	900 ml
Jogurt	125 g
Šećer	3 vž

Ulijte sastojke u posudu za jogurt i miješajte dok ne dobijete ujednačenu smjesu. Stavite posudu u osnovnu posudu, a prethodno izvadite miješalice. Odaberite navedeni program. Povećajte vrijeme programa na 12 sati pritiskom na tipku +, a zatim pritisnite tipku **START**.

**Savjet:** potrošite u roku 7 dana.

OW250 – Tekući jogurt  
Program  
**19**OW251 – Tekući jogurt  
Program  
**21**

## Svježi sir

Sastojci	Količina gotovog jela 550 g
Kefir	1,5 l
Češnjak	45 ml
Komorač	1 (125 g)
Sol	1 prstohvat

Izmiješajte sve sastojke i ulijte smjesu u osnovnu posudu. Odaberite navedeni program. Povećajte vrijeme programa na 3 sati pritiskom na tipku +, a zatim pritisnite tipku **START**. Nakon završetka programa cijedite svježi sir 1 - 2 minute.

**Savjet:** dodajte svježe usitnjen češnjak. Za najbolji okus koristite samo najsvježije sastojke. Svježi sir držite u zatvorenoj posudi u hladnjaku do 3 dana.

OW250 – Cottage cheese  
Program  
**20**OW251 – Cottage cheese  
Program  
**22**







# pain & trésors pain & trésors maison

ISBN 978-2-37247-029-2

Dépôt légal/Copyright registration 2<sup>e</sup> semestre 2016  
Achévé d'imprimé en novembre 2016-Chine