



Tefal

KNJIGA RECEPATA

BREAD OF THE WORLD



Tefal[®]

BREAD OF THE WOLD



Sažetak

<i>Tradicionalni kruhovi</i>	P68
<i>Specijalni kruhovi</i>	P70
<i>Francuski kruhovi</i>	P72
<i>Kruhovi južne Europe</i>	P74
<i>Kruhovi sjeverne Europe</i>	P76
<i>Kruhovi Sjeverne Amerike</i>	P78
<i>Ostalo</i>	P80



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
Suhi kvasac (u gramima – g)	3	4½	6	7½	9
Svježi kvasac (u gramima – g)	9	13	18	22	25
Tekući kvasac (u ml)	13	20	27	33	38

Suhi kvasac (male žlice – m.ž.)	3½	4	4½	5
Suhi kvasac (u gramima – g)	10½	12	13½	15
Svježi kvasac (u gramima – g)	31	36	40	45
Tekući kvasac (u ml)	47	54	60	67



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

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



Za oblikovanje pogledajte stranice s postupcima koji se nalaze na kraju ove knjige s receptima.

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 se oblikuje: 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 oblikovanje.

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.

Peciva se dodiruju i nisu se dovoljno ispekla: tijesto je premekano ili peciva nisu dobro raspoređena na plehu. Pobrinite se da na plehu bude dovoljno mjesta i da dobro izmjerite tekućinu.

Peciva su se zalijepila za pleh i donja strana im se previše ispekla: odaberite slabiju zapečenost i manje premazujte peciva.

Peciva nakon pečenja nisu sjajna: vjerojatno peciva nisu bila dovoljno navlažena prije pečenja. Pomoću kista prije pečenja stavite premaz od jaja i vode.

Peciva se nisu dovoljno podigla: nema dovoljno kvasca ili je tijesto previše izrađeno. Pokušajte dodati još kvasca. Ostavite tijesto da odstoji 10 minuta prije stavljanja u kalup i tijesto mijesite što je manje moguće.

Peciva su se vrlo malo razvila: vjerojatno ima previše kvasca. Stoga stavite manje kvasca i lagano spljoštite peciva kad ih stavljate na pleh.

Mali urezi na pecivima su se smanjili: zarezali ste ih previše plitko, slijedeći put probajte zarezati malo dublje.

Tradicionalni kruhovi



Bijeli kruh



PROG. 9	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:01	3:06	3:11
Voda		315 ml	420 ml	540 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		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 9, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minuta), dodajte dodatne sastojke po želji. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Seoski kruh



PROG. 9	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:01	3:06	3:11
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 želji odaberite jedan od sljedećih sastojaka:				
Orah		110 g	150 g	225 g
Lješnjaci		110 g	150 g	225 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 9, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minuta) po želji dodajte orahe ili lješnjake. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Brzi kruh

PROG. 12	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	1:28	1:33	1:38
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.

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Stavite sastojke u sastojke u posudu prema sljedećem redoslijedu: voda, suncokretovo ulje, sol, šećer i mlijeko u prahu. Dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 12, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Kruh za tost



PROG. 8	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	2:53	2:58	3:03
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 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. 10	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:06	3:11	3:16
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.	1½ 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 10, 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



PROG. 9	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:01	3:06	3:11
Voda		360 ml	480 ml	620 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.	2½ č.ž.
Posebno brašno za kruhove		150 g	200 g	260 g
Raženo brašno (tip 170)		170 g	230 g	300 g
Integralno brašno		170 g	230 g	300 g
Suhi pekarski kvasac		2 č.ž.	2½ č.ž.	2½ č.ž.
Sjemenke lana		75 g	100 g	135 g
Sjemenke suncokreta		25 g	30 g	40 g
Sjemenke maka		15 g	20 g	25 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 23 minuta), dodajte sjemenke smeđeg lana, suncokreta i maka. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Kruh s vlaknima



PROG. 10	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:06	3:11	3:16
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 10, 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. 13	Težina	1000 g
	Vrijeme	2:11
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 j.ž.
Sjemenke maka		1 č.ž.
Sjemenke celera		1½ č.ž.
suhi kopar		1½ č.ž.
Naribani sir cheddar		170 g
Suhi pekarski kvasac		1 j.ž.

Pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 13 i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Kruh omega 3



PROG. 9	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:01	3:06	3:11
Voda		210 ml	280 ml	365 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 (tip 170)		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, soli i mlijeko u prahu. Dodajte sve tri vrsta brašna, Pšenične klice u prahu 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 23 minuta), dodajte sjemenke lana i sjemenke suncokreta. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh bez soli



PROG. 14	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:05	3:10	3:15
Voda		320 ml	430 ml	500 ml
Suncokretovo ulje		½ j.ž.	½ j.ž.	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 14, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Francuski kruhovi



Brioche



PROG. 11	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:15	3:20	3:25
Mlijeko	60 ml	80 ml	120 ml	
Jaja	3	5	6	
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 11, težinu briochea i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon zvučnog signala (nakon otprilike 25 minute) po želji dodajte komadiće čokolade. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Savojski kruh



PROG. 9	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:01	3:06	3:11
Voda	375 ml	500 ml	650 ml	
Sol	1½ č.ž.	2 č.ž.	2½ č.ž.	
Posebno brašno za kruhove	375 g	500 g	650 g	
Raženo brašno (tip 170)	150 g	200 g	260 g	
Suhi pekarski kvasac	¾ č.ž.	1 č.ž.	1½ č.ž.	
Luk	25 g	30 g	40 g	
Gljive (nekoliko kriški)	30 g	40 g	50 g	
Kockice tvrdog sira	60 g	80 g	100 g	

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, komadiće gljiva i luka, kockice sira, sol. Dodajte oba brašna i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj.

Odaberite program 9, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». 30 do 45 min prije završetka programa, otvorite uređaj i provjerite kako se tijesto peče: ako je dovoljno čvrsto, na kruh stavite kolutove luka za dekoraciju. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Baguette sa šljivama i orasima

PROG. 1	Vrijeme	4 baguette	8 baguette
		2:02	2:59
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 (tip 170)		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 23 minuta), umiješajte orahe u tijesto. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 05 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguette, 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 smočite. Postavite ih na poseban pleh za pečenje baguette. Zarežite tijesto po cijeloj dužini. Postavite 3 šljive u svako udubljenje. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 57 minuta), uklonite baguette i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.



Baguette sa sitnim mekinjama



PROG. 1	Vrijeme	4 baguette	8 baguette
		2:02	2:59
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 05 minuta), otvorite uređaj i

izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguette, 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 baguette. Zarežite tijesto cijelom dužinom. Ponovno pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 57 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
		2:02	2:59
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 (tip 170)		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 23 minuta), umiješajte u tijesto suhe

grožđice. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 05 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguette, 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 baguette. Zarežite tijesto po cijeloj dužini. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 57 minuta), uklonite peciva i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.



Kruhovi južne Europe

ŠPANJOLSKA • ITALIJA



Ciabatta s kozjim sirom i medom



PROG. 2	Vrijeme	2 ciabatte	4 ciabatte
		1:50	2:25
Voda		120 ml	240 ml
Maslinovo ulje		1 j.ž.	2 j.ž.
Sol		1 č.ž.	1½ č.ž.
Med od akacije		1½ j.ž.	3 j.ž.
Posebno brašno za kruhove		150 g	300 g
Raženo brašno		50 g	100 g
Suhi pekarski kvasac		1 č.ž.	2 č.ž.
Majčina dušica		½ č.ž.	1 č.ž.
Polutvrdi kozji sir		50 g	100 g

Za premaz: maslinovo ulje

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, maslinovo ulje, sol i med. Dodajte oba brašna i kvasac.

Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 2, željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minuta), umiješajte majčinu dušicu i kozji sir narezan na male komadiće. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1 h i 15 minuta), otvorite uređaj i uklonite tijesto. Ako se odlučite za 4 ciabatte, podijelite tijesto na dvije kugle i pokrijte krpom dodrugog pečenja. Podijelite jednu kuglu na dva jednaka dijela i oblikujte tako da bude ovalnog oblika. Postavite ih na pleh za pečenje. Premažite maslinovim uljem i ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 35 minuta), uklonite ciabatte i ponovite prethodni korak za pokretanje drugog pečenja. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.



Grisini s crnim sezamom



PROG. 3	Vrijeme	20 grisine
		2:29
Voda		70 ml
Pivo		70 ml
Sol		1 č.ž.
Posebno brašno za kruhove		240 g
Suhi pekarski kvasac		1 č.ž.
Sezamovo ulje		1 j.ž.
Crni sezam		50 g

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, pivo, sezamovo ulje i sol. Dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 3, željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1 h i 15 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Podijelite tijesto na dvije kugle i pokrijte krpom dodrugog pečenja. Podijelite jednu kuglu na 10 jednakih dijelova.

Oblikujte ih kako bi zadržali oblik tankih valjaka tako što će te ih razvaljati na pobrašnenoj površini. Premažite ih vodom pomoću kista i uvaljajte ih u crni sezam. Postavite grisine na pleh za pečenje. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 37 minuta), uklonite grisine i ponovite postupak kako biste pokrili drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.



Baguette sa slaninom, parmezanom i korijanderom

PROG. 1	Vrijeme	4 baguetta	8 baguetta
		2:02	2:59
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 sa slojem protiv prijanjanja ocijedite i ostavite da se ohladi. Stavite sastojke u 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 23 minuta), u tijesto umiješajte slaninu, parmezan i korijander. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1 h i 05 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 baguette i zarezite tijesto cijelom dužinom. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 57 minuta), uklonite baguette i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugog pečenja. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.



Ensaïmada s cvijetom naranče i cimetom



PROG. 6	Vrijeme	4 ensaïmadas	8 ensaïmadas
		2:02	2:59
Mlijeko		40 ml	120 ml
Jaje		1	1
Sol		½ č.ž.	1 č.ž.
Ulje		1,5 j.ž.	3 j.ž.
Maslac		35 g	70 g
Šećer u prahu		2½ j.ž.	4½ j.ž.
Cimet u prahu		½ č.ž.	1 č.ž.
Narančin cvijet		½ č.ž.	1 č.ž.
Brašno		190 g	350 g
Suhi pekarski kvasac		1 ½ č.ž.	2 č.ž.

Za dekoraciju: šećer u prahu

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: mlijeko, sol, maslinovo ulje, rastopljeni maslac i smeđi šećer. Dodajte brašno, cimet, narančin cvijet i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 6 i željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1 h i 05 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 ensaïmada, podijelite tijesto na dvije kugle i pokrijte krpom do drugog pečenja. Podijelite jednu kuglu tijesta na 4 jednaka dijela i izvaljajte tijesto tako da dobijete valjak od 15 do 20 cm. Lagano ga spljoštite i zarolajte valjak u oblik puža. Postavite ensaïmade na pleh za pečenje i uz pomoć kista premažite vodom. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 57 minute) uklonite ensaïmade i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Na kraju svakog pečenja, pospite šećerom u prahu i ostavite da se ohladi na rešetki. **Savjet: odaberite lagano zapečenost.**

Kruh s crnim maslinama



PROG. 8	Težina Vrijeme	750 g	1000 g	1500 g
		2:53	2:58	3:03
Voda		255 ml	340 ml	510 ml
Ulje		2½ j.ž.	3½ j.ž.	5 j.ž.
Šećer		3 č.ž.	4 č.ž.	5 č.ž.
Sol		2 č.ž.	2½ č.ž.	4 č.ž.
Posebno brašno za kruhove		480 g	640 g	960 g
Suhi pekarski kvasac		1 č.ž.	1½ č.ž.	2 č.ž.
Crne masline		75g	100 g	150 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, ulje, šećer, sol, brašno i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 8, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 30 minuta), umiješajte u tijesto crne masline. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Kruhovi sjeverne Europe

NJEMAČKA • BELGIJA



Kuglof



PROG. 11	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:15	3:20	3:25
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
Suhi pekarski kvasac		2½ č.ž.	3½ č.ž.	4 č.ž.
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 11, težinu briocha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 25 minuta), dodajte cijele bademe i natopljene grožđice. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Flamanski bressane s malinama



PROG. 9	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:01	3:06	3:11
Mlijeko		75 ml	100 ml	150 ml
Sol		1 č.ž.	1½ č.ž.	2 č.ž.
Maslac		50 g	65 g	100 g
Šećer		1½ č.ž.	2 j.ž.	3 j.ž.
Smeđi šećer		25 g	35 g	50 g
Jaje		2	3	4
Posebno brašno za kruhove		350 g	465 g	700 g
Suhi pekarski kvasac		1 č.ž.	1 č.ž.	1½ č.ž.
Svježe maline		40 g	55 g	80 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, maline, šećer i sol. Dodajte brašno 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 maslac i smeđi šećer. 30 do 45 minuta prije završetka programa otvorite uređaj i provjerite kako se tijesto peče: ako je dovoljno čvrsto, na kruh stavite maline kao dekoraciju. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Slatki kruh s grožđicama

PROG. 11	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3:15	3:20	3:25
Mlijeko		2½ j.ž.	3 j.ž.	3½ j.ž.
Jaja		3	5	6
Maslac		160 g	210 g	250 g
Sol		1½ č.ž.	2 č.ž.	2½ č.ž.
Šećer		5 j.ž.	6 j.ž.	7 j.ž.
Posebno brašno za kruhove		390 g	530 g	620 g
Suhi pekarski kvasac		2 č.ž.	2½ č.ž.	3 č.ž.
Suhe grožđice		120 g	140 g	180 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, omeškani maslac, sol i šećer. Dodajte brašno 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 25 minuta), dodajte suhe grožđice. Nakon završetka programa, isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Stollen



PROG. 6	Vrijeme	4 stollena	8 stollena
		2:02	2:59
Toplo mlijeko		125 ml	225 ml
Sol		1 č.ž.	1½ č.ž.
Rashlađeni maslac		60 g	110 g
Šećer		75 g	135 g
Posebno brašno za kruhove		250 g	450 g
Suhi pekarski kvasac		15 g	25 g
Suhe grožđice		60 g	110 g
Cijeli bademi		40 g	70 g
Kandirano voće		25 g	45 g
Rum		15 ml	25 ml
Pasta od badema		75 g	135 g

Za dekoraciju: šećer u prahu

Suhe grožđice, cijele bademe i kandirano voće stavite namakati u rum. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: toplo mlijeko, sol, rashlađeni maslac i šećer. Dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 6 i željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minuta), dodajte dobro ocijeđene grožđice, bademe i kandirano voće. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1 h i 05 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 stollena, podijelite tijesto na dvije kugle i pokrijete krpom dodrugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela, koje zatim oblikujte u izrežite pastu od badema na 4 tanka valjka i stavite ih u sredinu svakog tijesta. Zatvorite tijesto i oblikujte lopticu tako da dobijete savršeno okrugli krug. Pomoću kista premažite ga mlijekom. Postavite stollene na pleh za pečenje. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 57 minuta), uklonite stollene. Premažite ih rastopljenim maslacem i pospite šećerom u prahu. Ponovite postupak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.

Kruh s ementalerom



PROG. 8	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	2:53	2:58	3:03
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 8, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon 30 minuta), dodajte sir. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.



Kruhovi Sjeverne Amerike

SAD • KANADA



Klasična peciva



PROG. 5	Vrijeme	4 peciva	8 peciva
		2:04	2:43
Voda		75 ml	130 ml
Mlijeko		25 ml	50 ml
Sol		1 č.ž.	1½ č.ž.
Jaje		1	1
Maslac		15 g	25 g
Šećer		1 j.ž.	1½ j.ž.
Brašno tip 45		225 g	385 g
Suhi pekarski kvasac		1½ č.ž.	2 č.ž.
Sjemenke sezama		1½ j.ž.	2 j.ž.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, mlijeko, sol, jaja, maslac i šećer. Dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 5, željenu

boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1 h i 25 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 peciva, podijelite tijesto na dvije kugle i pokrijete krpom dodrugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela i oblikujte tijesto u oblik loptice kako biste dobili lijepi okrugli kruh. Pomoću kista premažite mlijekom i pospite sjemenkama sezama. Postavite peciva na pleh za pečenje. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 39 minuta), uklonite peciva i ponovite postupak kako biste pokrénuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.



Peciva s goudom i kimom



PROG. 5	Vrijeme	4 peciva	8 peciva
		2:04	2:43
Voda		75 ml	130 ml
Mlijeko		25 ml	50 ml
Sol		1 č.ž.	1½ č.ž.
Jaje		1	1
Rastopljeni maslac		15 g	25 g
Šećer		1 j.ž.	1½ j.ž.
Brašno tip 45		225 g	385 g
Naribana gauda		50 g	85 g
Sjemenke kima		1 j.ž.	1½ j.ž.
Suhi pekarski kvasac		1½ č.ž.	2 č.ž.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, mlijeko, sol, jaja, rastopljeni maslac i šećer. Dodajte brašno, goudu, kim i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 5, željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1 h i 25 minuta), otvorite uređaj i uklonite tijesto. Ako se odlučite za 8 peciva, podijelite tijesto na dvije kugle i pokrijete krpom dodrugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela i oblikujte tijesto u oblik loptice kako biste dobili okrugli oblik. Pomoću kista premažite mlijekom i pospite sjemenkama kima. Postavite peciva na pleh za pečenje. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje».

Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 39 minuta), uklonite peciva i ponovite prethodni korak kako biste pokrénuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.

Pecivo sa suhim grožđicama i đumbirom

PROG. 5	Vrijeme	4 peciva 2:04	8 peciva 2:43
Mlijeko		25 ml	50 ml
Voda		75 ml	130 ml
Sol		1 č.ž.	1½ č.ž.
Jaje		1	1
Šećer		1 j.ž.	1½ j.ž.
Đumbir u prahu		¾ č.ž.	1 č.ž.
Narančina kora		1	1
Brašno tip 45		225 g	385 g
Rastopljeni maslac		20 g	35 g
Suhi pekarski kvasac		1½ č.ž.	2 č.ž.
Suhe grožđice		50 g	85 g

Za glazuru: 1 jušna žlica mlijeka i 20 g šećera

Stavite grožđice namakati u toplo mlijeko. Za to vrijeme, stavite sastojke u posudu prema sljedećem redosljedu: voda, sol, jaja, šećer, đumbir u prahu i tanke trakice kore od naranče. Dodajte brašno, rastopljeni maslac i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 5 i željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala signala (nakon otprilike 28 minuta), umiješajte suhe grožđice. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1 h i 25 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 peciva, podijelite tijesto na dvije kugle i pokrijte krpom dodrugog pečenja. Podijelite jednoduglu tijesta na 4 jednaka dijela i oblikujte tijesto u oblik loptice kako biste dobili lijepi okrugli kruh. Pomoću kista premažite ga mješavinom mlijeka i šećera. Postavite peciva na pleh za pečenje. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 39 minuta), uklonite peciva i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.



Kanadski kruh s kompotom od jabuka i javorovim sirupom

PROG. 18	Težina	1000 g
	Vrijeme	2:08
Nezaslađeni kompot od jabuka		230 ml
Biljno ulje		125 ml
Tučena jaja		3
Šećer u prahu		95 g
Javorov sirup		110 g
Posebno brašno za kruhove		175 g
Cjelovito pšenično brašno		175 g
Obrano mlijeko u prahu		4 j.ž.
Prašak za pecivo		1 č.ž.
Sol		¾ č.ž.
Soda bikarbona		½ č.ž.
Mljeveni cimet		1½ č.ž.
Nasjeckani pekan orasi		40 g
Polovice pekan oraha (po želji)		6



Sastojke stavite u posudu prema naznačenom redosljedom: Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 18 i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Kad započne ciklus pečenja, polovice pekan oraha stavite u sredinu kruha. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh s mrkvom i đumbirom



PROG. 18	Težina	1000 g
	Vrijeme	2:08
Jaje		2
Naribana mrkva		225 g
Kristalni šećer		125 g
Ocijedeni i zgnječeni ananas		75 g
Melasa		75 g
Biljno ulje		150 g
Sol		¾ č.ž.
Posebno brašno za kruhove		315 g
Prirodne pšenične mekinje		100 g
Naribani svježi đumbir		2 č.ž.
Zgnječeni svježi đumbir		2 č.ž.
Mljeveni cimet		¾ č.ž.
Suhi pekarski kvasac		2 č.ž.
Soda bikarbona		¾ č.ž.

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu prema navedenom redosljedu: Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 18, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minute), dodajte oraha. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Ostalo



Kruh sa začinima



PROG. 18	Težina	1000 g
	Vrijeme	2:08
Mlijeko		200 ml
Jaje		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

U zdjelu stavite jaja, smeđi šećer, sol i kuhinjsku sodu. Dobro tucite smjesu 5 minuta. Dodajte začine, mlijeko, med i rastopljeni maslac. Stavite smjesu u posudu aparata za kruh. Dodajte brašno i prašak za pecivo. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 18, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa. *Savjet: odaberite laganu zapečenost.*



Kolač



PROG. 18	Težina	1000 g
	Vrijeme	2:08
Jaje		5
Šećer		165 g
Vanilin šećer		1 vrećica
Sol		1 p.
Smeđi rum		1½ j.ž.
Maslac		230 g
Tekuće kiselo tijesto (type 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, omeškani maslac, tekuće kiselo tijesto i prašak za pecivo. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 18 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.

Tijesto za pizzu

PROG. 16	Težina	1250 g
	Vrijeme	1:15
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 16. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj i izvadite posudu. Tijesto je spremno za uporabu.



Svježe tijesto



PROG. 17	Težina	1250 g
	Vrijeme	15 min
Posebno brašno za kruhove		830 g
Voda		200 ml
Jaje		5
Sol		1½ č.ž.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: brašno, voda, jaja i sol. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 17. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj i izvadite posudu. Tijesto je spremno za uporabu.

Kompot od jabuka i rabarbare



PROG. 19	Težina	1200 g
	Vrijeme	1:30
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 19. 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 nakon kuhanja ostat će komadići. Kad radite kompot, odaberite sezonsko voće.*



Tefal[®]

www.tefal.hr