

A photograph of a loaf of bread on a wooden surface. The bread is golden-brown and has a textured surface. In the foreground, three slices of the bread are stacked, showing a soft interior with small dark spots. To the left of the bread, there is a small glass jar with a metal lid, containing a dark red jam. A silver spoon is stuck into the jar. The background is a plain, light-colored wall.

# KENWOOD

snadná příprava

# chleba

BM450

# Obsah



chléb základní	1 - 7
rychlý bílý chléb a hotové moukové směsi	8
celozrnný	9 - 10
rychlý celozrnný	11 - 12
francouzský	13
sladký chléb	14 -17
rychlý chléb	18 -19
koláče	20 – 21
bezlepkový chléb	22 - 25
těsto	26- 28
jemné těsto	29
džemy	30 - 31
těsto na pizzu	32 - 33
tlačítko rychlého pečení	34 -37
suroviny	38 - 40
úprava vlastních receptů	41
vyjímání, krájení a skladování chleba	41
obecné rady a tipy	42 - 43
řešení problémů	44 - 46
BM450 časový rozpis receptů	47 - 53

# Základní chléb

## Program 1



## *Bílý chléb, obohacený vejcem*

Velikost bochníku suroviny	1kg	750g	500g
vejce	2	1 + 1 žloutek	1
voda	viz. bod 1	viz. bod 1	viz. bod 1
rostlinný olej	1½ lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
nebělená bílá chlebová mouka	600g	450g	350g
sůl	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
cukr	4 lžičky	1 lžíce	2 lžičky
snadno smísitelné rozpuštěné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička

1. Vložte vajíčko/a do odměrky či jiné nádoby a dolijte dostatečným množstvím vody k přípravě:

Dolít vodou do	380ml	300ml	245ml
----------------	-------	-------	-------

2. Vložte suroviny do formy v pořadí uvedeném v receptu v tabulce.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Základní chléb

## Program 1

### Chléb se sušenými rajčaty

Velikost bochníku suroviny	1kg	750g	500g
voda	375ml	300ml	230ml
olivový olej nebo olej, ve kterém jsou sušená rajčata	1½ lžíce	1 lžíce	2 lžičky
nebělená bílá chlebová mouka	525g	400g	300g
celozrnná chlebová mouka	75g	50g	50g
jemně nastrohaný parmazán	40g	25g	15g
sůl	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
cukr	1 lžíce	2 lžičky	1½ lžičky
snadno smísitelné rozpuštěné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžičky

#### automatický dávkovač

sušená rajčata, řádně odkapaná	40g	25g	25g
-----------------------------------	-----	-----	-----

1. Vložte sušená rajčata do Automatického dávkovače. Dbejte na to, aby rajčata byla řádně odkapaná.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Základní chléb

## Program 1

## Vícezrnný chléb

Velikost bochníku suroviny	1kg	750g	500g
voda	380ml	300ml	245ml
olivový olej	1½ lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
nebělená bílá chlebová mouka	600g	450g	350g
sušené odstředěné mléko	2 lžíce	4 lžičky	1 lžíce
sůl	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
cukr	4 lžičky	1 lžíce	2 lžičky
seménka vřichového máku	3 lžičky	2 lžičky	2 lžičky
lehce opražená sezamová seménka	3 lžičky	2 lžičky	2 lžičky
snadno smísitelné rozpuštěné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky	1½ lžička
<b>automatický dávkovač</b>			
dýňová seménka	3 lžičky	3 lžičky	2 lžičky
slunečnicová seménka	3 lžičky	3 lžičky	2 lžičky

1. Vložte slunečnicová a dýňová seménka do automatického dávkovače.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15ml polévková lžíce

# Základní chléb

## Program 1



## Chléb s čili a čedarem

Velikost bochníku suroviny	1kg	750g	500g
slunečnicový olej	1½ lžíce	1 lžíce	2 lžičky
červené čili papričky bez semínek, nakrájené	3 – 4	2 – 3	1 – 2
voda	250ml	200ml	180ml
polotučné mléko	130ml	100ml	60ml
nebělená bílá chlebová mouka	540g	450g	300g
celozrnná chlebová mouka	60g	50g	50g
zralý sýr čedar nastrouhaný	80g	65g	50g
sůl	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
cukr	2 lžičky	1 lžička	1 lžička
snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička

1. Vložte olej a čili papričky do malé pánvičky a osmahněte na střední intenzitu po dobu asi 3-4 minut, dokud papričky nezměkknou. Nechte vychladnout. Poté vložte do formy na chleba spolu s tekutinami.

2. Suroviny do formy vkládejte v pořadí uvedeném v receptu v tabulce.

### **Varianta:**

*Pro méně pálivou příchut' je možné čili papričky nahradit nakrájenou jarní cibulkou. Naopak, pro velmi pálivou chuť je možné použít papričky Scotch Bonnet.*

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15ml polévková lžíce

# Základní chléb

## Program 1



## Hnědý chléb

Velikost bochníku suroviny	1kg	750g
voda	400ml	310ml
rostlinný olej	1½ lžičce	1½ lžičce
hnědá chlebová mouka	600g	450g
sušené odstředěné mléko	5 lžiček	4 lžičky
sůl	1½ lžičky	1½ lžičky
cukr	4 lžičky	1 lžičce
snadno smísitelné rozpuštěné droždí	2 lžičky	1½ lžičky

lžička = 5ml kávová lžička

lžičce = 15 ml polévková lžičce

# Základní chléb

## Program 1

### Chléb otrubový s ovocem a ořechy

Velikost bochníku 1kg 750g

suroviny

voda	380ml	280ml
------	-------	-------

čirý med	3 lžíce	2 lžíce
----------	---------	---------

nebělená bílá chlebová mouka	600g	450g
---------------------------------	------	------

pšeničné otruby	25g	15g
-----------------	-----	-----

sušené odstředěné mléko	1 lžíce	1 lžíce
----------------------------	---------	---------

sůl	1½ lžičky	1½ lžičky
-----	-----------	-----------

máslo	25g	25g
-------	-----	-----

snadno smísitelné rozpuštěné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky
--	-----------	-----------

#### automatický dávkovač

sušené plody a třešně, nasekané	50g	50g
------------------------------------	-----	-----

oloupané lískové ořechy, osmahnuté a nakrájené	50g	40g
---	-----	-----

1. Vložte sušené plody, třešně a lískové ořechy do automatického dávkovače.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce



# Základní chléb

## Program 1



## Chléb s čokoládou

Velikost bochníku suroviny	1kg	750g	500g
vejce	1	1	1
voda	viz. bod 1	viz. bod 1	viz. bod 1
polotučné mléko	140ml	100ml	80ml
nebělená bílá chlebová mouka	600g	450g	350g
kakao	4 lžičky	1 lžíce	2 lžičky
sůl	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
cukr krupice	50g	40g	25g
máslo	25g	25g	15g
snadno smísitelné rozpuštěné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
čokoláda na vaření (70% podíl kakaa), nahrubo nasekaná nebo čokoládové čipsy	100g	75g	50g

1. Vložte vajíčko do odměrky či jiné nádoby a dolijte dostatečným množstvím vody k přípravě:

Dolít vodou do	300ml	225ml	185ml
----------------	-------	-------	-------

2. Vložte čokoládu po zaznění akustického signálu, který se ozve asi po 20 minutách v průběhu hnětacího cyklu.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Rychlé pečení

## Program 2

### Rychlý bílý chléb

Velikost bochníku suroviny	1kg	750g	500g
voda	380ml	300ml	245ml
rostlinný olej	1½ lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
nebělená bílá chlebová mouka	600g	450g	350g
sušené odstředěné mléko	2 lžíce	5 lžiček	1 lžíce
sůl	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
cukr	4 lžičky	1 lžíce	2 lžičky
snadno smísitelné rozpuštěné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

### Hotové chlebové směsi

V domácí pekárně lze mísit a péci již hotové (předpřipravené) chlebové směsi. Ujistěte se nejprve, že celková váha směsi nepřesahuje maximální množství, které je pekárna schopna zpracovat.

Program 2 lze použít na většinu směsí na přípravu bílého chleba a celozrnného chleba. Pokud celozrnný bochník dostatečně nenakyne, použijte příště cyklus rychlého pečení celozrnného chleba.

Při přípravě nejprve do formy přidejte vodu v množství, které doporučuje výrobce směsi, a potom vlastní chlebovou směs.

Použití opožděného startu se pro hotové chlebové směsi nedoporučuje, protože nelze oddělit droždí od tekutin.

# Celozrnný chléb

## Program 3

## 100% celozrnný chléb

Velikost bochníku suroviny	1kg	750g
voda	380ml	310ml
celozrnná chlebová mouka	600g	500g
sušené odstředěné mléko	4 lžičky	1 lžíce
sůl	2 lžičky	1½ lžičky
cukr	1 lžíce	1 lžíce
máslo	25g	25g
snadno smísitelné rozpuštěné droždí	1 lžičky	1 lžičky

**Poznámka:** Celozrnný program započne 30minutovým cyklem předehřátí. Během této doby bude hnětač nečinný.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Celozrnný chléb

## Program 3

# Celozrnný chléb se semínky

Velikost bochníku 1kg 750g

suroviny

voda	380ml	310ml
rostlinný olej	1 lžíce	1 lžíce
citronová šťáva	1 lžíce	1 lžíce
celozrnná pšeničná chlebová mouka	500g	420g
nebělená bílá chlebová mouka	100g	80g
sušené odstředěné mléko	5 lžiček	4 lžičky
sůl	2 lžičky	2 lžičky
cukr	1 lžíce	1 lžíce
seménka vlčího máku	3 lžičky	2 lžičky
lehce opražená sezamová seménka	3 lžiček	2 lžičky
snadno smísitelné rozpustné droždí	1 lžičky	1 lžičky
<b>automatický dávkovač</b>		
dýňová seménka	3 lžičky	2 lžičky
slunečnicová seménka	3 lžičky	2 lžičky

1. Vložte slunečnicová a dýňová seménka do automatického dávkovače.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Rychlý celozrnný chléb

## Program 4

### Celozrnný chléb se světlou kůrkou

Velikost bochníku suroviny	1kg	750g
voda	350ml	280ml
citrónová šťáva	1 lžíce	1 lžíce
celozrnná chlebová mouka	500g	425g
nebělená bílá chlebová mouka	100g	75g
sušené odstředěné mléko	2 lžíce	4 lžičky
sůl	1½ lžičky	1 lžička
cukr	1 lžíce	2 lžičky
máslo	25g	25g
snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	1½ lžičky

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Rychlý celozrnný chléb

## Program 4

### Celozrnný pšeničný chléb granary

Velikost bochníku  
suroviny

1kg

750g

voda	350ml	280ml
rostlinný olej	1½ lžíce	1½ lžíce
citronová šťáva	4 lžičky	1 lžíce
celozrnná pšeničná mouka typu granary	540g	450g
nebělená bílá chlebová mouka	60g	50g
sušené odstředěné mléko	2 lžíce	4 lžičky
sůl	2 lžičky	1½ lžičky
lehký hnědý cukr	2 lžičky	1 lžička
snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	1½ lžičky

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Francouzský chléb

## Program 5

## Francouzský chléb

Velikost bochníku suroviny	1kg	750g
voda	400ml	310ml
nebělená bílá chlebová mouka	540g	400g
hladká francouzská mouka	60g	50g
sůl	1½ lžičky	1½ lžičky
cukr	2 lžičky	2 lžičky
snadno smísitelné rozpuštné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky

**Poznámka:** Místo francouzské mouky lze použít velmi hladkou mouku.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Sladký chléb

## Program 6



## Briošky

(použijte nastavení světlé kůrky)

Velikost bochníku 1kg 750g 500g  
suroviny

mléko	280ml	200ml	130ml
vejce	2	2	1
máslo, roztavené	150g	120g	80g
nebělená bílá chlebová mouka	600g	500g	350g
sůl	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
cukr	80g	60g	30g
snadno smísitelné rozpustné droždí	2½ lžičky	2 lžičky	1 lžička

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce



# Sladký chléb

## Program 6

# Chléb s brusinkami, mandlemi a pekanovými ořechy

Velikost bochníku 1kg 750g 500g

suroviny

voda	235ml	170ml	140ml
přírodní jogurt	180ml	140ml	115ml
nebělená bílá chlebová mouka	540g	425g	350g
mleté mandle	60g	50g	40g
sůl	1 lžička	1 lžička	½ lžičky
cukr krupice	50g	40g	25g
snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička

automatický dávkovač

pekanové ořechy, nasekané nahrubo	50g	40g	25g
sušené brusinky, nasekané	25g	25g	15g

1. Pekanové ořechy a brusinky vložte do automatického dávkovače.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Sladký chléb

## Program 6

# Sladový chléb se sultánkami a sušenými meruňkami

Velikost bochníku suroviny	1kg	750g	500g
voda	315ml	255ml	200ml
sladový extrakt	3 lžíce	2 lžíce	5 lžiček
nebělená bílá chlebová mouka	550g	450g	350g
sušené odstředěné mléko	5 lžiček	4 lžičky	1 lžíce
směs perníkového koření (muškátový oříšek, nové koření, skořice)	1 lžička	½ lžičky	½ lžičky
cukr krupice	25g	25g	25g
sůl	1 lžička	1 lžička	½ lžičky
máslo, nakrájené na kusy	40g	40g	25g
snadno smísitelné rozpuštěné droždí	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
<b>automatický dávkovač</b>			
rozinky (sultánky)	50g	50g	40g
nemusí být naložené sušené meruňky, nasekané	60g	50g	40g
<b>na polevu</b>			
cukr krupice	3 lžičky	3 lžičky	2 lžičky
mléko	3 lžičky	3 lžičky	2 lžičky

1. Sultánky a sušené meruňky vložte do Automatického dávkovače.
2. Polevu připravte tak, že rozpustíte cukr v mléce a potřete touto směsí kůrku chleba, dokud je stále horká.

# Sladký chléb

## Program 6

### Chléb s citrusy a vlašskými ořechy

Velikost bochníku  
suroviny

	1kg	750g	500g
citrónový jogurt	200ml	170ml	135ml
pomerančová šťáva	150ml	115ml	100ml
nebělená bílá chlebová mouka	550g	450g	350g
cukr krupice	40g	25g	15g
sůl	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
máslo	40g	40g	25g
snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
<b>automatický dávkovač</b>			
vlašské ořechy, nasekané	50g	40g	25g
nastrouhaná citrónová kůra	2 lžičky	2 lžičky	1 lžička
nastrouhaná pomerančová kůra	2 lžičky	2 lžičky	1 lžička

1. Ořechy, pomerančovou a citrónovou kůru vložte do automatického dávkovače.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Rychlý chléb

## Program 7

Doba: 2 hodiny 8 minut

1. Řiďte se instrukcemi jednotlivých receptů.
2. Vložte formu na chléb do pekárný a zajistěte ji.
3. Zvolte program **7** RYCHLÝ CHLÉB
4. Asi po 6 minutách míšení seškrabejte směs plastovou škrabkou, aby se všechny suroviny mohly řádně spojit.

## Marmeládový koláč

suroviny množství

máslo 115g

zlatý sirup 150g

granulovaný cukr 75g

pomerančová marmeláda 75g

mléko 175ml

vejce 1

mouka hladká 280g

prášek do pečiva 2 lžičky

jedlá soda 1 lžička

sůl špetka

1. Vložte máslo, cukr, sirup a marmeládu do malé pánvičky a za občasného míchání pomalu ohřejte, dokud směs neroztaje. Ponechte směs chvíli vychladnout a poté ji nalijte do formy.
2. Přidejte mléko a vajíčko.
3. Prosejte mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu sítím a vložte do formy.

### Varianta:

Dokončete koláč polevou po upečení a vychladnutí. Smíchejte dohromady 140g plnotučného pomazánkového sýru nebo sýru mascarpone, 40g prosejného moučkového cukru a 15ml (lžici) pomerančové marmelády nebo kandované pomerančové kůry. Rozetřete na povrch koláče.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15ml polévková lžíce

# Rychlý chléb

## Program 7



## Perník

suroviny	množství
máslo	115g
zlatý sirup	125g
melasa	50g
lehký hnědý cukr	125g
mléko	180ml
vejce, zlehka našlehané	1
hladká mouka	280g
pmlutý zázvor	2 lžičky
prášek do pečiva	2 lžičky
jedlá soda	1 lžička

1. Vložte máslo, sirup, melasu a cukr do malé pánvičky a za občasného míchání pomalu ohřejte, dokud směs neroztaje. Ponechte směs chvíli vychladnout a poté ji nalijte to formy.
2. Přidejte do formy vajíčko a mléko.
3. Prosejte dohromady mouku, zázvor, prášek do pečiva, jedlou sodu sítem a vložte do formy.

**Poznámka: Perník je vhodné ponechat ve vzduchotěsné nádobě po dobu 24 hodin před konzumací, aby získal dostatečnou lepkavost.**

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Koláče

## Program 8

**Doba: 1 hodina 22 minut**

1. Řiďte se instrukcemi jednotlivých receptů.
2. Vložte formu na chléb do pekárný a zajistěte ji.
3. Zvolte program **8** KOLÁČE.
4. Asi po 6 minutách míšení seškrabejte směs plastovou škrabkou, aby se všechny suroviny mohly řádně spojit.

## Vánočka s banánem a skořicí

suroviny	množství
máslo	115g
zlatý sirup	200g
lehký hnědý cukr	50g
hladká mouka	280g
prášek do pečiva	2 lžičky
jedlá soda	1 lžička
mletá skořice	½ lžičky
zralé oloupané banány	200g
vajíčka	2
plnotučná smetana	85g
mléko	60ml

1. Vložte máslo, sirup a cukr do malé pánvičky a za občasného míchání pomalu ohřejte, dokud směs neroztaje. Ponechte směs chvíli vychladnout a poté ji nalijte to formy.
2. Rozmačkejte banány a vložte je do formy spolu s vajíčky, smetanou a mlékem.
3. Prosejte dohromady mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu a skořici. Poté směs vložte do formy.

### **Varianta:**

*Pro přípravu vánočky s banány, datlí a vlašskými ořechy přidejte 40g nasekaných datlů a 40g nasekaných vlašských ořechů, a to po asi po 6 minutách po seškrábání směsi stěrkou.*

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Koláče

## Program 8

### Karibská vánočka

suroviny množství

máslo, roztavené	50g
mléko	170ml
vejces, zlehka našlehané	2
hladká mouka	280g
prášek do pečiva	1 lžíce
sůl	špetka
cukr krupice	115g
sušený kokos	25g
čerstvé tropické ovoce, nasekané nahrubo	75g

1. Přidejte do formy rozpuštěné máslo, vajíčka a mléko.
2. Dohromady prosejte mouku, prášek do pečiva a sůl. Zamíchejte cukr, sušený kokos a ovoce. Vložte všechny suroviny do formy.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Bezlepkový chléb

## Program 9

Následující recepty, které obsahují bezlepkové chlebové směsi a bezlepkové mouky, byly v pekárně BM450 vyzkoušeny a otestovány. Výroba bezlepkového chleba je odlišná od přípravy chleba s pšeničnou moukou a je třeba vzít na vědomí a dodržovat následující doporučení:

- Je důležité vyvarovat se křížové kontaminace moukou, která obsahuje lepek, a to zvláště v případě, že konzumace bezlepkového chleba je nutná ze zdravotních důvodů. V takovém případě je vhodné uvažovat o zakoupení ještě jedné domácí pekárny, pokud chcete rovněž připravovat i chléb normální. Pokud budete používat pouze jednu pekárnu, dbejte na to, aby forma, nádobí a ostatní vybavení byly vždy před každým použitím důkladně čisté a umyté.
- Suroviny pečlivě zvažte, včetně vody.
- Bezlepkové směsi vytváří husté těstíčko/koláčovou směs, na rozdíl od hroudy těsta, která vzniká při tradičním pečení. Je proto důležité během hnědací fáze přípravy seškrabovat směs stěrkou, aby se všechny suroviny mohly řádně spojit.
- Většina bezlepkových směsí obsahuje droždí, které je také bezlepkové. Pokud používáte jiné značky droždí, je nutné se ujistit z informací o výrobku, že neobsahuje lepek.
- Bezlepkové směsi jako např. Glutafin®, Trufree® a Juvela® jsou dostupné na předpis v lékárně a také v některých obchodech se zdravou výživou.
- Ve většině směsí je obsažena xanthanová nebo guárová guma. Tyto gummy mají formu prášku, který posiluje strukturu chleba a pomáhá při kynutí v průběhu pečení. Guárová guma má vysoký obsah vlákniny a může mít laxativní (projíímavý) účinek na lidi s citlivým zažívacím systémem.
- Chléb po skončení pečícího cyklu ihned vyjměte z pekárny. Nepoužívejte funkci udržování teploty. Ponechte chléb ve formě po dobu asi 5 minut, předtím než jej vyjmete z formy a necháte vychladnout.
- Je zcela normální, že ve srovnání s normálním chlebem je bezlepkový chléb těžší a má hustší strukturu a světlejší kůrku. Výsledek přípravy se může lišit v závislosti na použité směsi nebo bezlepkové mouce.
- Chléb je třeba skladovat v suchu a chladu a zkonzumovat do 2 dnů, nebo je možné jej nakrájet a zmrazit.
- Nepoužívejte funkci opožděného startu při přípravě bezlepkového chleba, a to z toho důvodu, že některé přísady ve směsi mají krátkou životnost a mohly by se zkazit před začátkem pečení.



# Bezlepkový chléb

## Program 9



## Recepty s použitím chlebových směsí

1. Vyjměte formu z pekárny a osadte hnětač.
2. Nalijte do formy vodu a poté vložte ostatní suroviny v pořadí uvedeném v jednotlivých receptech.
3. Vložte formu na chléb do pekárny a zajistěte ji. Zvolte program 9 BEZLEPKOVÝ. Poté stiskněte tlačítko start.
4. Asi po 5 minutách míšení seškrabejte směs plastovou škrabkou, aby se všechny suroviny mohly řádně spojit.
5. Po skončení pečícího cyklu přístroj vypněte a vyjměte formu s chlebem pomocí chňapky. Vyklopte na drátěnou podložku.

## Základní bílý chléb - směsí

suroviny	Glutafin®	Juvela® gluten-ezlepková směs
voda	450ml	400ml
slunečnicový olej	3 lžíce	2 lžíce
bezlepková chlebová směs	500g	500g
snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	2 lžičky

**Poznámka:** Pokud to váš organizmus toleruje, je možné přidat 4 lžičky sušeného odstředěného mléka, aby chléb získal tmavější kůrku.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Bezlepkový chléb

## Program 9

## Recepty s použitím chlebových směsí

1. Vyměňte formu z pekárny a osadte hnětač.
2. Nalijte do formy vodu a poté vložte ostatní suroviny v pořadí uvedeném v jednotlivých receptech.
3. Vložte formu na chléb do pekárny a zajistěte ji. Zvolte program 9 BEZLEPKOVÝ. Poté stiskněte tlačítko start.
4. Asi po 5 minutách míšení seškrabejte směs plastovou škrabkou, aby se všechny suroviny mohly řádně spojit.
5. Po skončení pečicího cyklu přístroj vypněte a vyjměte formu s chlebem pomocí chňapky. Vyklopte na drátěnou podložku.

## Chléb základní bezlepkový 1

suroviny	množství
voda	410ml
vejce	160g
slunečnicový olej (nebo jiný rostlinný olej)	45ml
jablečný ocet	5ml
bílá rýžová mouka	330g
mouka tapioka	85g
bramborová mouka	85g
xanthanová guma	2 lžičky
sůl	1 lžička
cukr	25g
droždí	1½ lžičky

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Bezlepkový chléb

## Program 9

# Chléb základní bezlepkový 2

suroviny množství

voda	410ml
vejces	160g
slunečnicový olej (nebo jiný)	45ml
jablečný ocet	5ml
bílá rýžová mouka	260g
hnědá rýžová mouka	65g
mouka z cizrny	65g
kukuřičná nebo bramborová mouka	110g
xanthanová guma	2 lžičky
sůl	1 lžička
cukr	25g
droždí	1½ lžičky

**Poznámka:** Oba recepty vyprodukují bochník s rovných svrškem a lehce provzdušněnou strukturou.

## Varianty pro oba recepty

### Vícezrný chléb

přidejte spolu s ostatními surovinami

dýňová seménka	3 lžičky
slunečnicová seménka	3 lžičky
seménka včelího máku	2 lžičky
sezamová seménka	2 lžičky

### Chléb s ovocem

ponechte směs hnětat po dobu 10 minut, poté přidejte

sultánky	40g
rozinky	40g
rybíz	40g

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15ml polévková lžíce

# Těsto

## Program 10

### Croissant

suroviny	připravené množství 18	připravené množství 12
polotučné mléko	230ml	150ml
vejce	1	1
nebělená bílá chlebová mouka	500g	350g
sůl	1½ lžičky	1 lžička
cukr	4 lžičky	1 lžice
máslo	25g + 250g měkké	25g + 175g měkké
snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky
na polevu:		
vejce žloutek	2	1
mléko	2 lžice	1 lžice

lžička = 5ml kávová lžička

lžice = 15 ml polévková lžice



1. Vyměte formu z pekárny a osadte hnětač.
2. Nalijte do formy mléko. Poté přidejte vajíčko. Posypte dobře moukou tak, aby mouka zakryla tekutiny.
3. Přidejte sůl, cukr a 25g másla. Ve středu mouky vytvořte otvor, avšak ne tak hluboký, aby zasahoval až k tekuté části, a vložte droždí.
4. Vložte formu na chléb do pekárny a zajistěte ji. Zvolte program **10** TĚSTO. Stiskněte tlačítko start. Mezitím vytvarujte změkklé máslo do kostky o tloušťce asi 2 cm.
5. Na konci cyklu těsto vyklepte z formy na lehce pomoučenou pracovní plochu a jemně opracujte. Uválejte do obdélníkového tvaru o dvojnásobné délce než kostka másla a o něco širší. Vložte máslo na jeden konec, přeložte těsto a utěsněte okraje, aby máslo nevytékalo.
6. Uválejte těsto do tvaru obdélníku o tloušťce asi 2 cm a dvakrát delšího než širokého. Přeložte spodní třetinu a vrchní třetinu a utěsněte. Zabalte do čiré fólie a nechte vychladit na 20 minut. Opakujte válení, přeložení těsta a chlazení ještě dvakrát a těsto přitom vždy obraťte o 90°.
7. Uválejte do obdélníku o rozměrech 30 x 52 cm. Rozkrojte podélně na půlku, poté diagonálně do stejné velkých trojúhelníků o základně 15 cm a zbavte se odřezků.
8. Volně uválejte každý trojúhelník od 15cm základny po vrchol a skončete vrcholem na spodní straně. Vytvarujte do srpkovitého tvaru. Vložte na dva pečící plechy s mezerou mezi nimi.
9. Zakryjte lehce olejem pokropenou fólií a nechte nakynout v teple asi 30 minut nebo dokud těsto nenabude dvojnásobného objemu. Mezitím předehejte troubu na 200°C/značka 6.
10. Smíchejte mléko a žloutek dohromady a croissanty lehce směsí potřete. Pečte asi 15-20 minut, dokud pečivo není křupavé a zlatavé. Přemístěte na drátěnou podložku a nechte vychladnout.

K přípravě čokoládového croissantu vložte čtvereček čokolády nebo 10 ml (2 lžičky) nastrohané čokolády na široký konec těsta, předtím než je vytvarujete, tak aby čokoláda byla po vytvarování těsta uvnitř.

# Těsto

## Program 10

### Placka naan

suroviny	připravené množství 6	připravené množství 3
voda	180ml	90ml
přírodní jogurt	6 lžíce	3 lžíce
roztavené máslo, ghee nebo olivový olej	2 lžíce	1 lžíce
nebělená bílá chlebová mouka	450g	225g
sůl	1½ lžičky	1 lžička
cukr	2 lžičky	1 lžička
máslo	25g	25g
snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1 lžička
roztavené máslo nebo ghee na potřeni	6 lžíce	3 lžíce

1. Vyměňte formu z pekárny a osadte hnětač.
2. Nalijte do formy vodu, jogurt, rozteklé máslo (případně ghee nebo olivový olej). Potom přidejte zbytek surovin kromě droždí.
3. Ve středu mouky vytvorte otvor, avšak ne tak hluboký, aby zasahoval až k tekuté části, a vložte droždí.
4. Vložte formu na chléb do pekárny a zajistěte ji. Zvolte program **10 TĚSTO**. Stiskněte tlačítko start.
5. Těsně před koncem cyklu vložte 3 pečící plechy do trouby a troubu předehřejte na nejvyšší možnou teplotu. Na konci cyklu těsto vyklete z formy na lehce pomoučenou pracovní plochu. Těsto jemně opracujte a rozdělte na 3 stejné části a vytvarujte do tvaru kuliček.

6. Uválejte do oválného tvaru a délce asi 25 cm a šířce asi 13 cm. Předehřejte gril. Položte placky naan na předehřáté pekáče a pečte asi 4-5 minut, dokud nejsou nadýchané. Vyměňte z trouby a položte pod předehřátý gril, dokud placky lehce nezhnědnou a nestanou se nadýchnutými.
7. Potřete naan rozpuštěným máslem nebo ghee a podávejte teplé.

#### **Varianty:**

*Pikantní naan připravíte, pokud do mouky přidáte 5 ml (lžičku) mletého koriandru a římského kmínu. Celozrnný naan připravíte, pokud nahradíte 50% bílé mouky moukou celozrnnou.*

*Pokud vyžadujete ostřejší příchut', můžete přidat rozdrčený stružek česneku a/nebo čerstvě namletý pepř. Černý pepř také můžete použít na závěr na posypání, po potřeni naanu rozpuštěným máslem nebo ghee.*

# Těsto

## Program 11



## Jemné těsto

suroviny	750g
voda	240ml
vejce	1
nebělená bílá chlebová mouka	450g
sůl	1 lžička
cukr	2 lžičky
máslo	25g
snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky

1. Na konci cyklu těsto vyklete z formy na lehce pomoučenou pracovní plochu. Těsto lehce opracujte a ručně vytvarujte podle potřeby.
2. Po vytvarování ponechte těsto nakynout v teple po dobu asi 30 minut nebo dokud nenabude dvojnásobného objemu.
3. Pečte v předem vyhřáté troubě následujícím způsobem:  
bochník na 200°C/značka 6 prvních 10 minut, potom snižte teplotu na 180°C/značka 4 po dobu asi 30 minut nebo dokud bochník nezezlatoví.  
Housky – 200°C/značka 6 po dobu 15-20 minut nebo dokud nezezlatoví
4. Přemístěte na drátěnou podložku a nechte vychladnout.

# Džem

## Program 12

**Doba: 1 hodina 25 minut**

- V průběhu cyklu přípravy džemu bude hnětač průběžně míchat vložené suroviny.
- Vždy je vhodné použít čerstvé ovoce a velké kusy rozkrojte na půl nebo na čtvrtky.
- Použijte džemový cukr obsahující pektin, který napomáhá správné konzistenci džemu.
- Pokud používáte ovoce s nízkým obsahem pektinu, je vhodné přidat 5-10 ml (1-2 lžičky) citrónové šťávy.
- Při manipulaci s formou vždy použijte chňapku, protože forma bude velmi horká.
- V průběhu celého procesu byste se neměli od pekárný vzdalovat, abyste měli proces pod kontrolou, mohli džem průběžně zamíchat a zajistit, aby vroucí džem nevytekl z přístroje.
- Přemístěte uvařený džem do čisté sterilní nádoby, uzavřete a opatřete štítkem s popiskem.

## Meruňkový džem

suroviny

připravené 350g  
džemu

čerstvé zralé meruňky	250g
citrónová šťáva	2 lžičky
voda	1 lžíce
džemový cukr s pektinem	250g
máslo	15g

1. Vyměňte formu z pekárný a osadte hnětač. Rozkrojte meruňky na půl a vyjměte pecky. Každou z půlek rozkrojte na 4 kusy a vložte do formy. Přidejte ostatní suroviny.
2. Vložte formu na chléb do pekárný a zajistěte ji. Zavřete víko a zvolte program **12** DŽEM.
3. Ponechte mísit asi 15 minut, potom, pokud to bude nutné, dřevěnou lžící seškrábejte stěny formy, abyste odstranili všechen cukr. Buďte opatrní, protože forma horká.
4. Po skončení pečícího cyklu přístroj vypněte a vyjměte formu s chlebem pomocí chňapky.
5. Opatrně přelijte džem do sterilní nádoby, uzavřete a opatřete štítkem s popiskem.

### **Varianta:**

*Místo meruňek je možné použít také švestky.*

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce



# Džem

## Program 12



## Džem z letních plodů

suroviny

připraví 450g džemu

jahody	115g
maliny	115g
červený rybíz	75g
citrónová šťáva	1 lžička
džemový cukr s pektinem	300g
máslo	15g

1. Vyměte formu z pekárný a osadte hnětač. Rozkrojte jahody na půl, pokud jsou velké, a spolu s malinami a černým rybízem je vložte do formy. Přidejte ostatní suroviny.
2. Vložte formu na chléb do pekárný a zajistěte ji. Zavřete víko a zvolte program **12** DŽEM.
3. Po skončení pečícího cyklu přístroj vypněte a vyměte formu s chlebem pomocí chňapky.
4. Opatrně přelijte džem do sterilní nádoby, uzavřete a opatřete štítkem s popiskem.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Těsto na pizzu

## Program 13

### Pizza

suroviny	příprava 2x30cm (12in)	příprava 1x30cm (12in)
voda	250ml	140ml
olivový olej	1 lžíce	1 lžíce
nebělená bílá chlebová mouka	450g	225g
sůl	1½ lžičky	1 lžička
cukr	1 lžička	½ lžičky
snadno smísitelné rozpustné droždí	1 lžička	½ lžičky
na polevu		
pasta ze sušených rajčat	8 lžíce	4 lžíce
sušené oregano	2 lžičky	1 lžička
mozzarella nakrájená na plátky	280g	140g
čerstvá rajčata (švestkovitého tvaru), nakrájená nahrubo	8	4
žlutá paprika, bez semínek, nakrájená na tenké proužky	1	½
zelená paprika, bez semínek, nakrájená na tenké proužky	1	½
houby nakrájené na plátky	100g	50g
sýr Dolcellate®, nakrájený na malé kousky	100g	50g
parmská šunka, nakrájená na kousky	100g	50g
čerstvě nastrohaný parmazán	50g	25g
čerstvá bazalka listy	12	6
sůl a čerstvě namletý černý pepř	na dochucení	na dochucení
olivový olej	2 lžíce	1 lžíce



# Pizza

1. Vyjměte formu z pekárný a osadte hnětač.
2. Nalijte vodu a olivový olej do formy. Přidejte mouku, sůl a cukr.
3. Ve středu mouky vytvořte otvor, avšak ne tak hluboký, aby zasahoval až k tekuté části, a vložte droždí..
4. Vložte formu na chléb do pekárný a zajistěte ji. Zvolte program **15** TĚSTO PIZZA. Stiskněte tlačítko start. Lehce potřete olejem pečící táč na pizzu nebo pekáč.
5. Na konci cyklu těsto vyklepte z formy na lehce pomoučenou pracovní plochu. Těsto jemně opracujte. Uválejte do kotouče o průměru asi 30 cm (12 palců) a vložte do připravené formy nebo na táč na pečení.
6. Předehřejte troubu na 220°C /značka 7 . Rozetřete pastu ze sušených rajčat na spodní část pizzy. Posypte oreganem a navrch dejte dvě třetiny připravené mozarely.
7. Posypte rajčaty, paprikou, houbami a sýrem Dolcellate®, parmskou šunkou, zbývající mozarellou, parmazánem a listy bazalky. Dochuťte solí a pepřem a pokapejte olivovým olejem.
8. Pečte asi 18-20 minut nebo dokud pizza není dozlatova a ihned podávejte.

# Tlačítko rychlého pečení

Vaše pekárna má program velmi rychlé přípravy chleba, kdy celý cyklus hnětení, kynutí a pečení bochníku chleba trvá pouhou jednu hodinu. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny dole:

- K přípravě chleba používejte vlažné tekutiny, které urychlí proces kynutí (ideálně 32-35°C). Studená voda povede k hutnější struktuře bochníku; horká voda naopak zničí droždí. Je vhodné změřit teplotu vody pomocí teploměru nebo smísit 25% vařící vody se 75% vody studené.
- Recepty na přípravu chleba s použitím tohoto cyklu by měly obsahovat alespoň 65% bílé chlebové mouky. Příprava 100% celozrnných typů chleba nebo jiného celozrnného typu chleba povede k nedobrym výsledkům, protože při tomto cyklu nemá těsto dostatek času vykynout.
- Množství soli je při použití tohoto cyklu nižší, protože sůl zpomaluje působení droždí. Sůl však zcela nevynechejte, neboť je důležitá pro chuť a strukturu chleba. Užijte 5ml (1 lžičku) soli na 600g mouky.
- Množství droždí je při tomto cyklu vyšší z důvodu urychlení kynutí těsta. Použijte 15-20ml (3-4 lžičky) snadno mísitelného rozpustného droždí.
- Pokud chcete připravit několik bochníků po sobě pomocí cyklu rychlého pečení, ponechte víko pekárny mezi pečením jednotlivých bochníků otevřené a dodržujte 30minutovou přestávku. Takto bude moci teplotní senzor uvnitř pekárny přesně pracovat, což je při použití tohoto cyklu zásadní.
- Chleby připravené pomocí tohoto cyklu nebudou tak nakynuté jako při použití jiných programů, budou mít měkčí kůrku a větší hustotu, což je však zcela normální.

# Tlačítko rychlého pečení ▷▷



## Rustikální bílý chléb

suroviny	množství
polotučné mléko, vlažné	230ml
voda, vlažná	180ml
nebělená bílá chlebová mouka	450g
celozrná pšeničná chlebová mouka	150g
sůl	1 lžička
cukr	4 lžičky
máslo	25g
snadno smísitelné rozpustné droždí	4 lžičky

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Tlačítko rychlého pečení ▷▷

## Chléb s mrkví a koriandrem

suroviny

množství

mrkev, čerstvě nakrájená při  
pokojové teplotě

235g

voda, vlažná

280ml

slunečnicový olej

2 lžíce

čerstvě nasekaný koriandr

4 lžičky

nebělená bílá chlebová mouka

600g

mletý koriandr

2 lžičky

sůl

1 lžička

cukr

5 lžiček

snadno smísitelné rozpustné droždí

4 lžičky

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Tlačítko rychlého pečení ▷▷

## Karamelizovaný cibulový chléb

suroviny

množství

máslo	50g
velká cibule, nakrájená	1
polotučné mléko, vlažné	350ml
nebělená bílá chlebová mouka	530g
celozrnná chlebová mouka	70g
sůl	1 lžička
cukr	4 lžičky
čerstvě umletý černý pepř	1 lžička
snadno smísitelné rozpustné droždí	4 lžičky

1. Na malé pánvičce rozpustíte máslo a osmahněte na malý plamen cibuli do zlatova. Sejměte ze sporáku. Zamíchejte mléko.

lžička = 5ml kávová lžička

lžíce = 15 ml polévková lžíce

# Ingredience

Hlavní ingrediencí pro výrobu chleba je mouka a z tohoto důvodu je její výběr klíčový pro vytvoření úspěšného bochníku.

## **Pšeničná mouka**

Pšeničné mouky jsou pro výrobu chleba nejlepší. Pšenice se skládá z vnějšího obalu, který je často nazýván otruba, a vnitřního zrna, které obsahuje pšeničný klíček a endosperm. Protein v endospermu při smísení s vodou vytváří lepek. Lepek má schopnost roztahovat se jako guma a plyny, které se vytvářejí při fermentaci, jsou lepkem zadrženy a tím dochází ke kynutí těsta.

## **Bílé mouky**

Tyto mouky mají odstraněny otruby a pšeničný klíček a mají ponechaný pouze endosperm, který je rozemlet do bílé mouky. Je nezbytné používat silnou bílou mouku nebo bílou chlebovou mouku, neboť tyto mouky mají vyšší podíl proteinů, které jsou nutné pro vznik lepku. Pro výrobu kynutých kvasnicových chlebů nepoužívejte hladkou bílou mouku nebo hladkou bílou mouku s kypřicím práškem (běžně prodávané v obchodě. Při použití těchto mouk vyrobíte nekvalitní chleba. V obchodech je nabízeno několik druhů kvalitních bílých mouk pro výrobu chleba, pro dosažení dobrých výsledků použijte kvalitní mouky, přednostně nebělené.

## **Celozrnné mouky**

Celozrnné mouky obsahují otruby i vnitřní zrno, které jim dávají lahodnou chuť a vytvářejí hrubší texturu chleba. I v tomto případě je nutno používat silné celozrnné a celozrnné chlebové mouky. Chléb vyrobený pouze z celozrnné mouky bude tužší než bílý chléb. Otruby v mouce zabraňují vzniku lepku, takže těsto z celozrnné mouky kyne pomaleji. Pro správné nakynutí chleba použijte speciální program pro celozrnný chléb. Jestliže chcete vytvořit lehčí chléb, část celozrnné mouky nahraďte bílou chlebovou moukou. Rychlý celozrnný chléb vytvoříte pomocí programu pro rychlý celozrnný chléb.

## **Silná černá mouka**

Může být používána s bílou moukou nebo samostatně. Obsahuje asi 80-90% klíčku, a proto chléb z této mouky je křehký a velmi chutný. Zkuste tuto mouku použít v programu základní bílý chléb, kdy 50% silné bílé mouky nahradíte silnou černou moukou. Možná bude nutné použít trochu více tekutin.

## **Vícezrnná chlebová mouka**

Kombinace bílé, celozrnné a žitné mouky smíchaná s sladovými celozrnnými zrní obohacující strukturu i chuť. Používejte ji samostatně nebo v kombinaci se silnou bílou moukou.

## **Nepšeničné mouky**

Pro výrobu tradičních chlebů, jako je například žitný chléb nebo perník, mohou být používány v kombinaci s bílými nebo celozrnnými moukami i jiné mouky, jako například žitná mouka. Přidáním i malého množství docílíte distinktivní chuti. Nepoužívejte je samostatně neboť vytváří velmi lepivé těsto, ze kterého vytvoříte velmi hutný chléb. Jiné obilniny, jako například proso, ječmen, pohanka, kukuřičná mouka nebo ovesná mouka mají nízký obsah proteinů a proto nevytvoří dostatečné množství lepku pro vytvoření tradičního chleba.

Tyto mouky mohou být velmi úspěšně používány v malých množstvích. Zkuste nahradit 10-20% bílé chlebové mouky některou z těchto alternativ.



# Ingredience

## Sůl

Při výrobě chleba je malé množství soli nezbytné pro vypracování těsta a pro chuť. Používejte jemnou kuchyňsko sůl nebo mořsko sůl, nepoužívejte hrubou sůl, kterou s větším úspěchem můžete použít na konečné posypání ručně vyráběných rohlíků. Solí rohlíky dosáhnou křupavé struktury. Nepoužívejte náhražky soli neboť neobsahují sodík.

- Sůl posiluje strukturu lepku a přidává těstu na pružnosti.
- Sůl zmiřňuje růst droždí, čímž zabraňuje překynutí těsta a zabraňuje sražení těsta.
- Příliš mnoho soli znemožní správné nakynutí těsta.

## Sladidla

Používejte bílý nebo hnědý cukr, med, sladový výtažek, zlatý sirup, javorový sirup, melasu nebo melasový sirup.

- Cukr a tekutá sladidla se podílejí na barvě chleba, dodávají zlatavý nádech konečné kůrce.
- Cukr váže vlhkost, čímž zlepšuje schopnost udržení kvality chleba.
- Cukr je výživou pro droždí, a ačkoliv není nezbytný, jelikož moderní typy sušeného droždí mají schopnost kynout na základě využití přirozených sacharidů a cukrů, které jsou obsaženy v mouce, učiní těsto aktivnějším.
- Sladké chleby mají přiměřenou hladinu cukrů díky přidání ovoce, polevy nebo pocukrování, které dodávají dodatečnou sladkost. Pro výrobu těchto chlebů používejte program pro sladké chleby.
- Jestliže cukr nahrazujete tekutými sladidly, potom musí být trochu snížen celkový obsah tekutin v receptu.

## Tuky a oleje

Malé množství tuku nebo oleje je často přidávání pro vytvoření měkčí krky. Také pomáhá prodloužit čerstvost chleba. Použijte máslo, margarín nebo sádlo, a to v malých množstvích do 25 g (1 oz) nebo 22 mm (1 ½ lžičce) rostlinného oleje. Pokud je recept na větší množství, kdy je více znatelná chuť mouky, použijte máslo, díky kterému dosáhnete nejlepších výsledků.

- Namísto másla můžete použít olivový olej nebo slunečnicový olej, pouze upravte obsah tekutin v celkovém receptu jestliže používáte množství přesahující 15 ml (3 lžičky). Pokud vás znepokojuje hladina cholesterolu, slunečnicový olej je vhodnou alternativou.
- Nepoužívejte nízkokalorické pomazánky (margaríny), jelikož obsahují až 40% vody a nemají stejné vlastnosti jako máslo.

# Ingredience

## Tekutiny

Tekutiny jsou pro výrobu chleba nezbytné; nejčastěji bývá používáno mléko nebo voda. Při použití vody dosáhnete více křupavé kůrky než při použití mléka. Voda bývá často míchána s odstředěným sušeným mlékem. Tento postup je nezbytný, používáte-li opožděný start, neboť čerstvé mléko podléhá zkáze. Pro většinu programů můžete použít vodu přímo z kohoutku, avšak pro program rychlého jednohodinového cyklu musíte použít vlažnou vodu.

- Ve chladných dnech vodu odměřte a před použitím ji nechejte odstát v pokojové teplotě po dobu 30 minut. Pokud používáte mléko přímo z ledničky, postupujte obdobně.
- Podmáslí, jogurt, kysaná smetana a měkké sýry jako ricotta a tvaroh mohou být používány jakou část celkového kapalného obsahu; vytvářejí vlhčí a jemnější kůrku. Podmáslí dodává příjemnou, jemně nakyslou chuť, podobnou té, která je typická pro venkovské chleby a nakyslá těsta.
- Pro zlepšení těsta, zlepšení barvy chleba a celkové vylepšení struktury chleba můžete přidat vejce. Vejce také přidávají stabilitu lepku ve fázi kynutí. Pokud používáte vejce, snižte celkové množství tekutin v receptu. Pro zaručení správného množství tekutin v receptu umístěte vejce do odměňovacího poháru, který následně doplňte tekutinou.

## Droždí

Droždí můžeme používat sušené nebo čerstvé. Všechny recepty v tomto receptáři byly vyzkoušeny s použitím snadno rozpustného, rychle kynoucího sušeného droždí, které nevyžaduje nejprve rozpuštění ve vodě. Droždí je umístěno do důlku v mouce, kde je umístěno zvlášť od kapaliny až do zahájení míchání.

Nejllepších výsledků dosáhnete při používání sušeného droždí. Používání čerstvého droždí není doporučeno, jelikož při jeho používání je dosahováno jiných výsledků než v případě použití sušeného droždí. Čerstvé droždí nepoužívejte pro programy s opožděným startem. Pokud chcete použít čerstvé droždí, mějte na paměti následující:

6 g čerstvého droždí = 1 lžička sušeného droždí

Smíchejte čerstvé droždí s 1 lžičkou cukru a 2 lžícemi vody (teplé). Nechejte odstát na dobu 5 minut dokud nenapění. Poté přidejte zbylé ingredience do pečící formy.

Používejte množství uvedené v receptech; příliš mnoho droždí by mohlo způsobit překynutí těsta a přetečení přes okraj pečící formy.

Pokud otevřete sáček sušeného droždí, musí být spotřebován do 48 hodin, pokud výrobce neuvádí jinak. Otevřené sáčky mohou být znovu zalepeny a uloženy v mrazničce až do libovolného opětovného použití.

Spotřebujte sušené droždí před vypršením doporučené doby spotřeby, jelikož droždí časem ztrácí své vlastnosti.

Obchody nabízejí sušené droždí, které je speciálně určeno pro použití v pekárnách chleba. Při použití tohoto typu droždí dosáhnete také dobrých výsledků, ale může vzniknout nutnost úpravy doporučených množství.

# Úprava vlastních receptů

Po přípravě některých receptů budete možná chtít upravit některé z vašich oblíbených předpisů, které jste až dosud míchali a hnětli pouze ručně. Začněte s jedním ze zde uvedených receptů, který se podobá vašemu, a použijte ho jako základní návod.

Pozorně si přečtete následující rady, které vám pomohou s úpravami vašich vlastních receptů.

- Ujistěte se, že používáte správná množství pro použití pekárny. Nepřekračujte maximální doporučená množství. Pokud je to nutné, snižte množství v receptu tak, aby odpovídali množství mouky a tekutin v receptáři pekárny.
- Vždy do pečicí formy vkládejte nejprve tekutiny. Přidáním mouky oddělte droždí od tekutiny.
- Čerstvé droždí nahradte snadno smísitelným rozpustitelným sušeným droždím. Poznámka: 1 g čerstvého droždí = 1 lžička (5 ml) sušeného droždí.
- Pokud používáte opožděný start, namísto čerstvého mléka používejte vodu a odstředěné sušené mléko.
- Pokud váš běžný recept obsahuje vejce, započítejte je do celkového obsahu tekutin.
- Uchovávejte droždí odděleně od ostatních ingrediencí v pečicí formě až do doby zahájení míchání.
- V prvních minutách míchání kontrolujte konzistenci těsta. Pekárna vyžaduje nepatrně jemnější těsto, takže možná budete muset přidat tekutiny. Těsto by mělo být dostatečně mokré, aby si mohlo odpočinout (nakynout).

## Vyjímání, krájení a skladování chleba

- Jestliže chcete dosáhnout nejlepších výsledků, jakmile je váš chléb dopečen, ihned jej vyjměte z pekárny a vyklopte ho z pečicí formy, i když ho můžete ponechat v pekárně, která ho udrží ve stejné teplotě po dobu až 1 hodiny. Tuto možnost využijte jestliže chléb nemůžete ihned vyndat.
- Použijte kuchyňské rukavice a vyndejte pečicí formu z pekárny, a to i v cyklu udržování tepla. Pečicí formu přetočte a několikrát jí zaklepejte abyste uvolnili upečený chléb. Pokud chléb nemůžete vyjmout, jemně poklepejte rohem pečicí formy na dřevěné prkénko, nebo otočte patkou hřídele na spodní straně formy.
- Při uvolnění chleba by hnětač měl zůstat v pečicí formě, ovšem někdy může zůstat v chlebu. Pokud tento případ nastane, vyjměte jej před krájením. K jeho vyjmutí použijte tepelně odolné plastové kuchyňské náčiní. Nepoužívejte kovové náčiní, aby nedošlo k poškození nepřílnavého povrchu hnětače.
- Nechejte chleba vychladnout minimálně po dobu 30 minut, aby unikla všechna pára. Pokud chcete chléb krájet horký, nepodaří se vám nakrájet jej na krajíce.

### Skladování

Doma pečený chléb neobsahuje žádné konzervační látky, a proto by měl být spotřebován do 2 – 3 dnů od upečení. Pokud ho nechcete spotřebovat ihned, zabalte jej do fólie nebo jej umístěte do sáčku a zapečete.

- Křupavý chléb francouzského typu při zabalení změkne, proto je nejlepší ho ponechat volně až do doby krájení.
- Pokud si přejete uchovat váš chléb na několik dnů, uchovejte jej v mrazničce. Před vložením do mrazničky chléb nakrájejte na krajíce pro snadné vyjmutí požadovaného množství.

# Obečné rady a tipy

Výsledky vašeho pečení chleba závisí také na mnoha dalších faktorech jako je kvalita ingrediencí, přesné měření, teplota a vlhkost. Jako pomoc pro dosažení těch nejlepších výsledků vám zde nabízíme několik rad a triků, které určitě stojí za zmínku.

Pekárna chleba není izolovanou jednotkou a bude ovlivněna teplotou.

Pokud je velmi horký den nebo je pekárna používána ve velmi teplé místnosti, chleb nakyne více než v případě, kdy je pekárna ve chladném prostředí. Optimální pokojová teplota je mezi 20°C / 68°F a 24°C / 75°F.

- Ve velmi chladných dnech nechejte vodu z kohoutku stát v pokojové teplotě alespoň 30 minut před jejím použitím. Stejně postupujte i s ingrediencemi, které uchovávejte v ledničce.
- Používejte všechny ingredience v pokojových teplotách, pokud recept nestanoví jinak, například v 1 hodinovém rychlém cyklu, kdy je nutné tekutinu ohřát.
- Všechny ingredience dávejte do pečicí formy v pořadí, které doporučuje recept. Droždí udržujte suché a mimo dosah tekutin, které jsou přidány do formy, a to až do zahájení míchání ingrediencí.
- Přesné odměřování ingrediencí je patrně nejdůležitějším faktorem ovlivňujícím úspěšnost výsledku. Největší problémy vznikají nepřesným odměřením ingredience nebo jejím opomenutím. Používejte metrický nebo anglický jednotkový systém; nejsou zaměnitelné. Používejte odměřovací pohár a lžičci, které jsou součástí pekárny.
- Vždy používejte čerstvé ingredience, vždy před vypršením jejich doby použitelnosti. Ingredience, které podléhají zkáze, jako například mléko, sýr, zelenina a čerstvé ovoce, se mohou zkazit, zvláště v teplém prostředí. Tyto ingredience použijte do chlebů, které budete ihned péct.
- Nepřidávejte příliš mnoho tuku, neboť vytváří bariéru mezi droždím a moukou a zpomaluje kynutí těsta, čímž může dojít k vytvoření těžkého sraženého bochníku chleba.
- Máslo a jiné tuky nakrájejte na malé kousky a až poté je vložte do pečicí formy.
- Pokud pečete chleby s ovocnou chutí, nahradte část tekutin šťávami z ovoce, jako je například pomerančová, jablečná nebo ananasová šťáva.

# Obecné rady a tipy

- Do chleba můžete také přidávat šťávy vzniklé vařením zeleniny. Voda z vařených brambor obsahuje škrob, který podporuje kynutí droždí, čímž pomáhá vytvářet dobře nakynuté, měkčí bochníky chleba, které dlouho vydrží čerstvé.
- Pro chuť můžete do chleba přidat strouhanou mrkev, cuketu nebo uvařenou šťouchanou bramboru. Pokud tuto zeleninu přidáváte, musíte snížit obsah tekutin v receptu, jelikož všechny tyto druhy zeleniny obsahují vodu. Začněte přidáním menšího množství vody a zkontrolujte těsto při jeho míchání a v případě potřeby přidejte vodu.
- Nepřekračujte množství uvedená v receptu, mohli byste poškodit vaši pekárnu.
- Jestliže chléb dobře nenakyne, zkuste vodu z kohoutku nahradit balenou vodou nebo převařenou a vychlazenou vodou. Jestliže vaše voda z kohoutku obsahuje příliš velké množství chlóru nebo fluóru, obsah těchto látek může ovlivnit kynutí chleba. Stejný účinek může mít také příliš tvrdá voda.
- Je vhodné těsto po 5 minutách nepřetržitého hnětení zkontrolovat. Vedle pekárny položte ohebnou plastovou špachtli, abyste mohli seškrábnout stěny formy, jestliže se na kraje přilepí některé ingredience. Špachtli v žádném případě neumísťujte do blízkosti hnětače aby jste nezabránili jeho pohybu. Také zkontrolujte správnou konzistenci těsta. Pokud je těsto drolivé nebo jestliže se vám zdá, že pekárna pracuje příliš ztěžka, přidejte trochu vody. Pokud se těsto lepí na stěny formy a nevytváří kouli, přidejte trochu mouky.
- Ve fázi kynutí či pečení nezvedejte víko pekárny, chléb by mohl klesnout a srazit se.

# Řešení problémů

Níže jsou uvedeny typické problémy, které mohou nastat při výrobě chleba ve vaší pekárně. Pozorně si prostudujte problémy, jejich možné příčiny a také nápravné akce, které musí být učiněny pro zajištění úspěšné výroby chleba.

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
<b>VELIKOST A TVAR CHLEBA</b>		
1. Chléb je nízký	• Celozrný chléb je nižší než bílé chleby z důvodu menšího množství lepku, který tvoří proteiny v celozrnné mouce.	Normální situace, není řešení.
	• Nedostatek kapalin.	Zvyšte množství tekutin o 15 ml / 3 lžičky.
	• Opomenutí cukru, nedostatečné množství.	Vkládejte ingredience podle receptu.
	• Špatný typ používané mouky.	Možná jste použili hladkou mouku namísto silné mouky, která má více lepku. Nepoužívejte univerzální mouk
	• Špatný typ droždí.	Pro nejlepší výsledky používejte pouze droždí s rychlým účinkem.
	• Nedostatečné množství droždí, příliš staré droždí.	Odměřte doporučené množství a zkontrolujte dobu použití na balení.
	• Nastavení rychlého cyklu pečení chleba.	Tento cyklus vyrábí menší bochníky, je to normální.
	• Droždí a voda se dostaly do kontaktu ještě před zahájením hnětení.	Zajistěte, aby ke kontaktu v pečicí formě nedocházelo.
2. Nízký bochník, bez nakynutí	• Zapomenutí droždí.	Vkládejte ingredience podle receptu.
	• Staré droždí.	Zkontrolujte dobu použití na balení.
	• Příliš teplá tekutina.	Používejte tekutiny při správných teplotách.
	• Příliš mnoho přidané soli.	Používejte doporučená množství.
	• Při používání časovače, droždí navlhlo před zahájením procesu přípravy chleba	Suché ingredience umístěte do rohů pečicí formy a ve středu suchých ingrediencí udělejte důlek, do kterého vložte droždí, tím bude chráněno proti zvlhnutí.

# Řešení problémů

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
<b>VELIKOST A TVAR CHLEBA</b>		
3. Příliš vykytnuté – tvar houby	• Příliš mnoho droždí	Uberte ¼ lžičky droždí.
	• Příliš mnoho cukru	Uberte 1 lžičku cukru.
	• Příliš mnoho mouky.	Uberte 6 až 9 lžic mouky.
	• Příliš mnoho přidané soli.	Používejte množství doporučená v receptu.
	• Teplé, vlhké počasí.	Uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny a ¼ lžičky droždí.
4. Propadnutí vrchní části a stran	• Příliš mnoho kapaliny.	Příště uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny nebo přidejte trochu mouky.
	• Příliš mnoho droždí.	Používejte množství doporučená v receptu, příště zkuste rychlejší cyklus.
	• Teplé, vlhké počasí mohlo způsobit příliš rychlé nakynutí těsta.	Ochlaďte vodu nebo přidejte mléko přímo z lednice.
5. Drsná hrbolatá vrchní část – ne hladká	• Nedostatek kapaliny.	Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny.
	• Příliš mnoho mouky.	Přesně odměřujte ingredience.
	• Vrchní část bochníku nemusí mít hezký tvar; toto neovlivňuje výbornou chuť chleba.	Zajistěte ty nejlepší podmínky pro výrobu chleba.
6. Zhroucení při pečení	• Pekařna byla umístěna v průvanu nebo byla překlopena či sražena ve fázi kynutí .	Změňte místo pekárny.
	• Překročení kapacity pečicí formy.	Nepoužívejte větší množství surovin, než je doporučeno pro velký bochník (max 1kg).
	• Nedostatečné množství soli, opomenutí soli. (sůl pomáhá předcházet překynutí těsta)	Používejte doporučená množství soli v receptu.
	• Příliš mnoho droždí.	Odměřujte droždí přesně.
	• Teplé, vlhké počasí	Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky a uberte 1/4 lžičky droždí.

# Řešení problémů

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
<b>VELIKOST A TVAR CHLEBA</b>		
7. Chléb není rovnoměrný, na konci je kratší.	• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny.
<b>STRUKTURA CHLEBA</b>		
8. Těžká hustá struktura.	• Příliš mnoho mouky.	Odměřujte přesně.
	• Nedostatek droždí.	Odměřte správné množství doporučeného typu droždí.
	• Nedostatek cukru.	Odměřujte přesně.
9. Otevřená, hrubá, děrovaná struktura.	• Zapomenutí soli.	Vkládejte ingredience podle receptu.
	• Příliš mnoho droždí.	Odměřte správné množství doporučeného typu droždí.
	• Příliš mnoho tekutiny.	Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky
10. Střed chleba je syrový, nedostatečně propečený.	• Příliš mnoho tekutiny.	Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky.
	• Výpadek proudu v průběhu výroby chleba.	Dojde-li při přípravě k více než osmiminutovému výpadku proudu, vyjměte nedokončený bochník z formy a začněte znovu s čerstvými surovinami.
	• Příliš velká množství ingrediencí, které pekárna nevládne zpracovat.	Snižte množství na maximální povolená množství.
11. Chléb nejde dobře krájet, je velmi lepivý.	• Chléb je krájen příliš horký	Nechejte chléb vychladnout na chladicí mřížce alespoň 30 minut vychladnout, aby odešla pára, až poté chléb krájejte.
	• Používání nevhodného nože.	Použijte dobrý nůž na chleba.
<b>BARVA A TLOUŠŤKA KŮRKY</b>		
12. Tmavá barva kůrky, příliš tlustá.	• Používáte nastavení TMAVÁ kůrka.	Příště použijte nastavení střední nebo světlé kůrky.
13. Bochník je připálený.	• Špatná funkce pekárny.	Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
14. Kůrka je příliš světlá.	• Chléb se nepeče dost dlouho.	Prodlužte čas pečení.
	• V receptu není použito čerstvé mléko ani sušené mléko.	Předejte 15 ml/ 3 lžičky sušeného mléka nebo nahraďte 50% vody mlékem, tím docílíte tmavší barvy.



# BM450 časový rozpis receptů – Program 1

## Bílý

Barva kůrky	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg
Doba přehřátí	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min
Hnětení 1	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min
Hnětení 2	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min
Kynutí 1	26min	26min	26min	26min	26min	26min	26min	26min	26min
Hnětení 3	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s
Kynutí 2	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min
Hnětení 4	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s
Kynutí 3	55min	55min	55min	55min	55min	55min	55min	55min	55min
Pečení	37min	40min	43min	45min	50min	55min	60min	65min	70min
Celkem	2:57	3:00	3:03	3:05	3:10	3:15	3:20	3:25	3:30
Automatické dávkování	2:37	2:40	2:43	2:45	2:50	2:55	3:00	3:05	3:10
Udržovací teplota	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Zpožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# BM450 časový rozpis receptů – Program 2

## Rychlý bílý chléb

Barva kůrky	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg
Doba předehtřítí	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min
Hnětení 1	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min
Hnětení 2	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min
Kynutí 1	26min	26min	26min	26min	26min	26min	26min	26min	26min
Hnětení 3	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s
Kynutí 2	55min	55min	55min	55min	55min	55min	55min	55min	55min
Hnětení 4	0s	0s	0s	0s	0s	0s	0s	0s	0s
Kynutí 3	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min
Pečení	37min	40min	43min	45min	50min	55min	60min	65min	70min
Celkem	2:32	2:35	2:38	2:40	2:45	2:50	2:55	3:00	3:05
Automatické dávkování	2:12	2:15	2:18	2:20	2:25	2:30	2:35	2:40	2:45
Udržovací teplota	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Zpožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# BM450 časový rozpis receptů – Program 3

## Celozrnný

Barva kůrky	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg
Doba přehřátí	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min
Hnětení 1	2min	2min	2min	2min	2min	2min	2min	2min	2min
Hnětení 2	28min	28min	28min	28min	28min	28min	28min	28min	28min
Kynutí 1	45min	45min	45min	45min	45min	45min	45min	45min	45min
Hnětení 3	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s
Kynutí 2	35min	35min	35min	35min	35min	35min	35min	35min	35min
Hnětení 4	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s
Kynutí 3	80min	80min	80min	80min	80min	80min	80min	80min	80min
Pečení	40min	44min	48min	45min	50min	55min	54min	60min	64min
Celkem	4:20	4:24	4:28	4:25	4:30	4:35	4:34	4:40	4:44
Automatické dávkování	3:34	3:38	3:42	3:39	3:44	3:49	3:48	3:54	3:58
Udržovací teplota	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Zpožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# BM450 časový rozpis receptů – Program 4

## Celozrnný rychlý chléb

Barva kůrky	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg
Doba přehřátí	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5 min
Hnětení 1	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min
Hnětení 2	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min
Kynutí 1	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min
Hnětení 3	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s
Kynutí 2	46min	46min	46min	46min	46min	46min	46min	46min	46min
Hnětení 4	0s	0s	0s	0s	0s	0s	0s	0s	0s
Kynutí 3	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min
Pečení	40min	44min	48min	45min	50min	55min	54min	60min	64min
Celkem	2:29	2:33	2:37	2:34	2:39	2:44	2:43	2:49	2:53
Automatické dávkování	2:10	2:14	2:18	2:15	2:20	2:25	2:24	2:30	2:34
Udržovací teplota	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Zpožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# BM450 časový rozpis receptů – Program 5

## Francouzský

Barva kůrky	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg
Doba přehřátí	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min
Hnětení 1	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min
Hnětení 2	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min
Kynutí 1	32min	32min	32min	32min	32min	32min	32min	32min	32min
Hnětení 3	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s
Kynutí 2	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min
Hnětení 4	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s
Kynutí 3	55min	55min	55min	55min	55min	55min	55min	55min	55min
Pečení	42min	53min	64min	62min	66min	70min	65min	72min	74min
Celkem	3:12	3:23	3:34	3:32	3:36	3:40	3:35	3:42	3:44
Automatické dávkování	2:53	3:04	3:15	3:13	3:17	3:21	3:16	3:23	3:25
Udržovací teplota	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Zpožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# BM450 časový rozpis receptů – Program 6

## Sladký chléb

Barva kůrky	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg	500g	750g	1kg
Doba přehřátí	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min	0min
Hnětení 1	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min
Hnětení 2	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min
Kynutí 1	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min	31min
Hnětení 3	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s
Kynutí 2	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min
Hnětení 4	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s
Kynutí 3	50min	50min	50min	50min	50min	50min	50min	50min	50min
Pečení	52min	54min	56min	54min	57min	60min	58min	61min	64min
Celkem	3:17	3:19	3:21	3:19	3:22	3:25	3:23	3:26	3:29
Automatické dávkování	2:57	2:59	3:01	2:59	3:02	3:05	3:03	3:06	3:09
Udržovací teplota	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Zpožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# BM450 časový rozpis receptů – Program 7-14

Program	7	8	9		10	11	12	13	14	Rychlé pečení Pečení
	Rychlý chléb	Koláče	Bezlepkový		Těsto	Jemné těsto	Džem	Těsto na pizzu	Pečení	
Barva kůrky	Střední	N/A	Střední		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Hmotnost	N/A	N/A	750g	1kg	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1kg
Doba přehřátí	N/A	N/A	8min	8min	0min	0min	0min	0min	0min	0min
Hnětení 1	3min	3min	4min	4min	3min	5min	0min	3min	0min	3min
Hnětení 2	20min	4min	19min	19min	27min	45min	85min	27min	0min	12min
Kynutí 1	0min	0min	48min	48min	60 min	70min	0min	60min	0min	18min
Hnětení 3	0s	0s	0s	0s	0min	10s	0min	0min	0min	0min
Kynutí 2	0min	0min	0min	0min	0min	85min	0min	0min	0min	0min
Hnětení 4	0s	0s	0s	0s	0s	10s	0s	0min	0s	0s
Kynutí 3	0min	0min	0min	0min	0min	110min	0min	0min	0min	0min
Pečení	105min	75min	95min	100min	0min	0min	70min	0min	10-90mins	25min
Celkem	2:08	1:22	2:54	2:59	1:30	5:15	1:25	1:30	0:10-1:30	0:58
Automatické dávkování	N/A	N/A	2:37	2:42	1:14	4:39	N/A	1:14	N/A	N/A
Udržovací teplota	22min	22min	1h	1h	N/A	N/A	20min	N/A	1h	1h
Zpožděný start	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

