

gorenje

BM 900 AL



Recepti za peko kruha	SI
Recepti za pekač kruha	BIH HR
Recepti za pečenje hleba	BIH SRB MNE
Bread Recipes using Baking Mixes	GB
Rețete de pâine folosind amestecuri pentru copt	RO
Kenyér receptek lisztkeverékbő	H
Рецепти за машина за хляб	BG
Хлібопіч	UA
Recepty na chlieb s rôznych zmesí	SK
Recepty na chleba při použití směsí na pečení	CZ
Przepisy chleb z użyciem wypiekacza do chleba	PL
Рецепты хлеба с использованием пекарских смесей	RUS

Klasični recepti za aparat za pečenje hleba

Legenda:

sk = supena kašika;

kk = kafena kašičica

Suvi kvasac (1 kesica) = 7g

Kvasac (1 kesica) = 25g

	BM 900 W
1	BASIC
2	WHOLE WHEAT
3	FRENCH
4	QUICK
5	SWEET
6	CAKE
7	JAM
8	DOUGHT
9	ULTRA FAST
10	BAKE
11	DESSERT
12	HOME MADE

Tradicionalni beli hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
Margarin ili maslac	1 kk	1 ½ kk
So	1 sk	1 3/4 sk
Mleko u prahu	1 ½ kk	2 kk
Šećer	1 ½ kk	2 kk
Hlebno brašno	380g	500g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Beli hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
So	1 sk	1 sk
Šećer	1 sk	1 sk
Pšenični griz	120g	150g
Hlebno brašno	270g	350g
Kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: FRENCH

Hleb sa orasima i suvim grožđem

Savet: Suvo grožđe i orahe dodajte posle zvučnog signala (piska) u toku drugog mešenja.

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda ili mleko	160ml	225ml
Margarin ili maslac	25g	30g
So	½ sk	½ sk
Sećer	1 kk	1 kk
Hlebno brašno	310g	500g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice
Suvo grožđe	50g	75g
Mleveni orasi	30g	40g

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa makom

Savet: Pred prvog narastanja, kratko otvorite poklopac i blago pokvasite testo vodom i pospite makom. Rukom blago utisnite zrna maka u testo.

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	230ml	325ml
Hlebno brašno	380ml	500g
Kukuruzni griz	50g	75g
Sećer	1 sk	1 sk
So	1 sk	1 sk
Cela ili mlevena zrna maka	30g	50g
Rendan muškatni oraščić	1 prstohvat	1 prstohvat
Maslac	12g	15g
Strugani parmezan	1 kk	1 kk
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Francuski beli hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	230ml	325ml
So	1 sk	1 sk
Biljno ulje	¾ kk	1 kk
Hlebno brašno	390g	525g
Pšenično brašno Durum	50g	75g
Sećer	1 sk	1 sk
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Italijanski beli hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	230ml	325ml
So	1 sk	1 sk
Biljno ulje	3/4 sk	1 kk
Šećer	1 sk	1 sk
Hlebno brašno	350g	475g
Kukuruzni griz	80g	100g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: SANDWICH

Ovseni hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
Margarin ili maslac	20g	25g
So	1 sk	1 sk
Smeđi šećer	1 sk	1 sk
Valjani ovas -"meke pahuljice"	120g	150g
Hlebno brašno	280g	375g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Hleb sa surutkom

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Surutka	230ml	325ml
Sol	1 sk	1 sk
Šećer	1 sk	1 sk
Hlebno brašno	380g	500g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: FRENCH

Beli hleb sa grubo mlevenim zrnima

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Mleko	170ml	225ml
Margarin ili maslac	20g	25g
So	1 sk	1 sk
Šećer	1 sk	1 sk
Hlebno brašno	380g	500g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Integralni hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
Margarin ili maslac	20g	25g
So	1 sk	1 sk
Šećer	1 sk	1 sk
Hlebno brašno	210 g	270g
Integralno brašno	210 g	270g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Hleb sa suvim grožđem

Tip: Suvo grožđe ili drugo suvo voće dodajte posle zvučnog signala u toku drugog mešenja.

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	160ml	225ml
Margarin ili maslac	25g	30g
Sol	½ sk	½ sk
Med	1 kk	1 kk
Hlebno brašno	380g	500g
Cimet	¼ sk	¼ sk
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice
Suvo grožđe/suvo voće	50g	75g

Program: BASIC ili SWEET

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa grubo mlevenim zrnima

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	170ml	250ml
So	1 sk	1 sk
Osušeni pšenični kvasac*	20g	25g
Hlebno brašno	380g	500g
Šećer	¼ sk	1 sk
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: FRENCH

* Pšenični kvasac poboljšava čvrstinu testa i osvežava ukus. Blaži je od raženog kvasca.

Hleb od crnog luka

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
So	1 sk	1 sk
Šećer	1 sk	1 sk
Propržen crni luk	30g	50g
Hlebno brašno	400g	540g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Sladak hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Sveže mleko	170ml	225ml
Margarin ili maslac	20g	25g
Jaja	1	2
So	1 sk	1 sk
Med	1 ½ kk	2kk
Hlebno brašno	380g	500g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb od krompira

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda ili mleko	170ml	250ml
Margarin ili maslac	20g	25g
Jaja	1	1
Pasiran kuvan krompir	120g	150g
So	1 kk	1 kk
Šećer	1 kk	1 kk
Hlebno brašno	430g	630g
Suvi kvasac	1 kesica	1 kesica

Program: BASIC

Hleb s kvascem

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Osušeni kvasac*	½ kesice	½ kesice
Voda	220ml	300ml
Začini za hleb	½ sk	½ sk
So	1 sk	1 sk
Raženo brašno	190g	250g
Hlebno brašno	200g	250g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

* Osušeni kvasac je koncentrat, a ima ga u kesicama od po 15g.

Hleb Graham

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
So	1 kk	1 kk
Maslac ili margarin	20g	25g
Med	1 kk	1 kk
Sirće	¾ kk	¾ kk
Pšenično integralno brašno	380g	500g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesice

Program: WHOLE WHEAT

Crni hleb sa grubo mlevenim zrnima

Savet: Začini mogu biti ili celi ili usitnjeni. Pre poslednjeg narastanja, na kratko otvorte poklopac, blago pokvasite testo, pospite po njemu ovas i proso, a zatim ih rukom blago utisnite u testo.

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
Raženo brašno	130g	170g
Pšenično integralno brašno	130g	170g
Brašno od proso	170g	170g
Sirup od repe	1 kk	1 kk
Zrna karanfilića	¼ kk	¼ kk
Korijander	¼ kk	¼ kk
Narendani muškadni oraščić	¾ kk	1 kk
So	1 sk	1 sk
Osušeni kvasac	½ kesice	½ kesice
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

Program: BASIC

Raženi hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
Osušeni kvasac*	½ kesice	½ kesice
So	1 kk	1 kk
Šećer	½ kk	½ kk
Raženi slad	7g	10g
Raženo brašno	240g	300g
Hlebno brašno	150g	200g
Kvasac	1 kesica	1 kesica

Program: WHOLE WHEAT

Hleb sa jabukama i orasima

Jaja	2
Mleko	40 ml
Ulje	4 sk
Šećer	1 šolja
Jabuke, oljuštene i narendane (Gramry Smith)	2 šolje
Seckani orasi	1 šolja
Višenamensko brašno	380g
Natrijum-bikarbonat: soda bikarbona	1 kk
Prašak za pecivo	1 kk
So	½ kk
Muškatni oraščić	½ kk
Cimet	½ kk

Program: QUICK

Irski hleb sa sodom

Surutka	370ml
Jaja	2
Seme kima	1 sk
Višenamensko brašno	500g
Šećer	½ šoljice
Natrijum-bikarbonat (soda bikarbona)	1 sk
So	½ kk
Suvo grožđe	1 šoljica

Program: QUICK

Hleb sa bananama i orasima

Mleko	250 ml
Ulje	4 sk
Zrele, izgnječene	2 šolje
Jaja	4
Šećer	½ šolje
Smeđi šećer	½ šolje
Iseckani orasi	1 šolja
Višenamensko brašno	380g
Natrijum-bikarbonat: soda bikarbona	2 kk
So	2 kk

Program: QUICK

Kukuruzni hleb

Mleko	250ml
Jaja	4
Ulje	1/3 kk
Šećer	¼ šolje
So	1 kk
Višenamensko brašno	300 g
Kukuruzno brašno	120 g
Prašak za pecivo	5 kk

Program: Quick

Hleb sa sedam žitarica

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	310ml	450ml
Margarin ili maslac	20g	30g
So	1 kk	1 ½ kk
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Sirće	1 sk	1 ½ sk
Integralno brašno	420g	550g
Pahuljice od sedam žitarica	150g	200g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Bavarski integralni hleb

Savet: Umesto kima, možete upotrebiti i ½ kafene kašičice (5g) korijandera ili anisa, u zrnu ili mlevene.

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	170ml	250 ml
Pšenično integralno brašno	300g	400g
Raženo integralno brašno	100g	125g
So	1 kk	1 kk
Kim	1 sk	1 sk
Krompir srednje veličine kuvan i pasiran	60g	100g
Osušeni kvasac	½ kesice	½ kesice
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Integralni hleb od javora

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Margarin ili maslac	20g	25g
So	1 kk	1 kk
Sirup od javora	1 sk	1 ½ sk
Hlebno brašno	410g	540g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Integralni hleb od jogurta

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda ili mleko	150ml	200ml
Jogurt	120g	150g
So	1 kk	1 kk
Šećer	1 kk	1 kk
Sirće	$\frac{3}{4}$ kk	$\frac{3}{4}$ kk
Pšenično integralno brašno	380g	500g
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice

Program: BASIC

Hleb sa mekinjama

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
Margarin ili maslac	25g	30g
So	1 kk	1 kk
Šećer	1 kk	1 kk
Pšenične mekinje	50g	75g
Pšenične klice	35g	50g
Pšenično integralno brašno	300g	400g
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Hleb sa žitaricama

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	290ml	400ml
Pšenično integralno brašno	135g	175g
Raženo integralno brašno	135g	175g
Grubo mleveno raženo brašno	35g	50g
Grubo mleveno brašno od nezrelog prosa	35g	50g
Heljdino brašno	35g	50g
Seme suncokreta	25g	35g
Seme bundeve	25g	35g
Laneno seme	1 sk	1 sk
Susam	1 sk	1 sk
So	1 kk	1 kk
Med	1 kk	1 kk
Osušeni kvasac	$\frac{1}{2}$ kesice	$\frac{1}{2}$ kesice
Suvi kvasac	1 kesica	1 kesica

Program: WHOLE WHEAT

Hleb sa prosom

Savet: pre poslednjeg narastanja, na kratko otovrite poklopac, blago poprskajte hleb toplom vodom, pospite ga prosom i valjanim ovsom i blago ih utisnite u testo.

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Surutka	300ml	400ml
Integralno brašno od prosa	170g	230g
Integralno raženo brašno	135g	180g
Grubo mleveno brašno od prosa	135g	180g
Seme suncokreta	50g	75g
So	1 kk	1 kk
Šećer	1 kk	1 kk
Osušeni kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice

Program: BASIC

100% integralni hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
So	1 kk	1 kk
Med	1 kk	1 kk
Pšenično integralno brašno	410g	540g
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Crni hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	250ml	350ml
Grubo mleveno integralno raženo brašno	135g	180g
Integralno raženo brašno	135g	180g
Integralno pšenično brašno	170g	230g
Crni slad (od prženog ječmenog slada – u prdavnica zdrave hrane – daje tamnu boju sredini hleba	8g	10g
So	1 kk	1 kk
Seme suncokreta	50g	75g
Sirup crne repe	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice
Osušeni kasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Integralni hleb sa grubo mlevenim brašnom

Čisti pšenični integralni hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
So	1 sk	1 sk
Biljno ulje	1 kk	1 kk
Med	$\frac{3}{4}$ sk	$\frac{3}{4}$ sk
Sirup od repe	$\frac{3}{4}$ sk	$\frac{3}{4}$ sk
Pšenično integralno brašno	380g	500g
Pravi pšenični gluten	$\frac{3}{4}$ kk	$\frac{3}{4}$ kk
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice

Program: WHOLE WHEAT

Pivski hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	100ml	150ml
Pivo	150ml	200ml
Pšenično integralno brašno	180g	230g
Heljdino brašno	135g	180g
Integralno brašno od prosa	135g	180g
So	1 sk	1 sk
Susam	35g	50g
Crni slad (ječmeni slad)	4g	5g
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice
Osušeni kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice

Program: BASIC

Sve vrste ukusnih pekarskih poslastica

Hleb za doručak u boji

Nasvet: Hrskave pahuljice možete zameniti čokoladnim ili drugim pahuljicama, već koje najviše volite.

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Mleko	200ml	250ml
Hlebno brašno	320g	425g
Šećer	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk
So	1 sk	1 sk
Sušene i grubo iseckane šljive	12g	15g
Hrskave pahuljice	40g	50g
Pahuljice od kokosa	< $\frac{3}{4}$ kk	< $\frac{3}{4}$ kk
Maslac	20g	25g
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa rumom, suvim groždem i orasima

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Mleko ili voda	160ml	230ml
Rum 40%	1 kk	1 kk
Maslac	25g	30g
Pšenično integralno brašno	380g	500g
Jelov med	1 ½ kk	2 kk
So	1 sk	1 sk
Cela orahova jezgra*	30g	40g
Suvo grožđe (potopljeno u rum)*	35g	50g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

* Ove sastojke dodajte posle prvog zvučnog signala.

Hleb od jogurta

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda ili mleko	150ml	200ml
jogurt	110 g	150g
So	1 sk	1 sk
Šećer	1 sk	1 sk
Hlebno brašno	380g	500g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Francuski medeni hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	200ml	175ml
Sol	1 sk	1 sk
Olivno olje	1 kk	2 kk
Med	1 ½ kk	1 ½ kk
Krušna moka	340g	450g
Pšenična moka	50g	75g
Suhi kvas	¼ kesice	¼ kesice

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa mekanim belim sirom

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda ili mleko	110ml	150ml
Margarin ili maslac	25g	30g
Cela jaja	1	1
So	1 sk	1 sk
Šećer	1 kk	1 kk
Mekani beli sir	90g	125g
Hlebno brašno	380g	500g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Hleb sa Amarettom

Savet: Umesto listića badema, možete koristiti mleveni badem. Amaretto možete zameniti mlekom ili vodom.

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Mleko ili voda	110ml	150ml
Amaretto	50ml	75ml
Hlebno brašno	380g	500g
Šećer	1 kk	1 kk
So	1 sk	1½ sk
Maslac	25g	30g
Listići badema	25g	75g
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: BASIC

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa travama

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Surutka	280ml	375ml
So	1 sk	1 sk
Maslac	8g	10 g
Šećer	1 sk	1 sk
Hlebno brašno	380g	500g
Svež i fino iseckan peršun ili mešane trave	1 kk	1 ½ kk
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: BASIC (peče se odmah)

Hleb od pirinča

- Pirinač skuvajte u velikoj količini vode i ostavite da se ohladi. Sačuvajte vodu u kojoj se kuvao pirinač i iskoristite je u skladu sa sledećim uputstvima:
- Savet: umesto vode, u kojoj se kuvao pirinač, možete koristiti i mleko.
- Možete dodati i 2-3 supene kašike suvog grožđa i kafenu kašičicu cimeta.
- Veću veknu ne možete da pečete jer bi hleb u tom slučaju bio suviše gnjecav.

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda u kojoj ste kували pirinač	180ml	250ml
Hlebno brašno	400g	540g
Pirinač oblog zrna (sirova masa)	350g	50g
Šećer	1 ½ sk	2 sk
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: BASIC

Hleb sa šargarepom

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	160ml	225ml
Maslac	20g	25g
Hlebno brašno	380g	500g
Fino iseckana šargarepa*	40g	60g
So	1 kk	1 kk
Šećer	1 kk	1 kk
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

* Po želji možete napraviti sok od šargarepe i za hleb iskoristiti kominu koja pri tom ostane.

Hleb sa jajima

Savet: Jaja najpre ulupajte u mernoj posudi a zatim dodajte vodu do navedene količine. Hleb ispecite i pojedite odmah, dok je svež.

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Jaja	1	2
sa vodom ili mlekom do	230ml	275ml
Margarin ili maslac	20g	25g
So	1 kk	1 kk
Šećer	1 kk	1 kk
Hlebno brašno	380g	500g
Kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Hleb sa semenkama suncokreta

Savet: Semenke suncokreta dodajte posle prvog zvučnog signala. Možete koristiti i semenke bundeve. Ako semenke kratko propržite u tiganju, njihov ukus će biti intenzivniji.

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	230ml	325ml
Maslac	25g	30g
Hlebno brašno	400g	525g
So	1 kk	1 kk
Šećer	1 kk	1 kk
Semenke suncokreta	25g	35g
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Hleb sa smokvama i orasima

Savet: Ako koristite sveže orahe kod kojih je korica još uvek bela, hleb će imati blago gorak, ali veoma prijatan ukus. Takav hleb posebno prijia uz mlado vino – mošt.

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
Hlebno brašno	190g	260g
Raženo brašno	300g	400g
So	1 kk	1 kk
Fino iseckane suve smokve	35g	50g
Naseckani orasi	35g	50g
Med	1 kk	1 ½ kk
Osušeni kvasac	¼ kesice	¼ kesice
Suvi kvasac	¼ kesice	¼ kesice

Program: BASIC

Hleb za venčanje (Hleb i so)

Savet: Kada se na ekranu pojavi vreme 1:30, keramičkom šoljom prečnika 5cm u sredini hleba napravite malu rupu. Hleb zatim ispecite. Kada se ohladi, rupu možete napuniti solju. Tako pripremljen hleb je originalan poklon za venčanje, selidbu i u drugim prilikama.

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Surutka	210ml	250ml
Voda	70ml	100ml
Raženo brašno	130g	175g
Integralno raženo brašno	130g	175g
Hlebno brašno	170g	225g
Šećer	1 kk	1 kk
Osušeni kvasac	¾ kesice	¾ kesice
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Hleb od trava

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
Osušeni kvasac	½ kesice	½ kesice
Hlebno brašno	370g	500g
So	1 kk	1 kk
Šećer	1 kk	1 kk
Korijander	½ kk	½ kk
Mleveni anis	½ kk	½ kk
Seme anisa	½ kk	½ kk
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Francuski hleb od trava

Savet: Broj čenova belog luka možete povećati do četiri puta, i to tako što ćete ih iseći na tanke reznjeve, blago ih prepeći na puteru i, kada se ohlade, dodati ostalim sastojcima. Ukus će biti bolji. A možete ga zameniti solju sa travama.

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	220ml	300ml
Hlebno brašno	400g	525g
Pšenično brašno Durum	50g	75g
Šećer	1 kk	1 kk
So	1 kk	1 kk
Iseckane trave: peršun, mirođija i režuha	1 ½ sk	1 ½ sk
Fino iseckani čenovi belog luka	1 ½ kk	2 kk
Maslac	12g	15g
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: BASIC

Hleb sa biberom i orasima

Savet: Ovaj hleb, koji služimo na zabavama, ima još bolji ukus služen uz mekani beli sir. Ako želite da bude kompaktniji, koristite samo polovinu preporučene količine kvasca.

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	190ml	275ml
Hlebno brašno	380g	500g
So	1 kk	1 kk
Šećer	1 kk	1 kk
Maslac	12g	15g
Prženi listići badema	50g	75g
Seme zelene paprike (zeleni biber)	1 sk	1 sk
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice

Program: BASIC

Kukuruzni hleb

Savet: Testo je posebno pogodno za izradu hrskavih hlepčića. Koristite program RAPID + DOUGH (veoma brzo + testo), oblikujte hlepčiče i ispecite ih.

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	280ml	250ml
Maslac	20g	25g
Hlebno brašno	410g	540g
Kukuruzni griz	40g	60g
Iseckane jabuke sa korom	1	1
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	$\frac{3}{4}$ kesice

Program: BASIC

Hleb sa tikvicama

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Pire od tikvica*	300ml	400ml
Hlebno brašno	500g	650g
So	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk
Šećer	1 kk	1 $\frac{1}{2}$ kk
Maslac	25g	30g
Seme tikvica	50g	100g
Suvi kvasac	$\frac{3}{4}$ kesice	1 kesica

Program: BASIC

* Pire od tikvica napravite od slatko-kiselih mariniranih tikvica. Upotrebite navedenu količinu.

Hleb sa inčunima

Savet: Umesto jabuke, možete dodati jednaku količinu fino iseckanih kiselih krastavaca. Hleb je posebno ukusan ako ga poslužite sa maslacem sa travama i uvek je dobrodošao u pripremi sendviča.

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	275ml	390ml
Pšenično integralno brašno	500g	750g
Grubo mleveno integralno pšenično brašno	75g	100g
Fino iseckani fileti inčuna	8	11
Crvena jabuka sa korom, izdubljena i isečena na tanke kriške	1	1 $\frac{1}{2}$
Maslinovo ulje	1 $\frac{1}{2}$ sk	2 sk
Suvi kvasac	1 kesica	1 $\frac{1}{2}$ kesice

Program: BASIC

Vinogradarski hleb

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Voda	100ml	130ml
Suvo belo vino	150ml	180ml
Pšenično integralno brašno	400g	570g
Integralno raženo brašno	125g	150g
So	1 kk	1 ½ kk
Smeđi šećer	1 kk	1 ½ kk
Svinjska mast ili mast od čvaraka	20g	30g
Meki i fino iseckani listovi vinove loze	1 sk	2 sk
Fino iseckan praziluk	1 sk	2 sk
Grubo mleveni orasi	2 sk	3 sk
Osušeni kvasac	½ kesice	¾ kesice
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: WHOLE WHEAT

Hleb sa ukusom pice

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	230ml	325ml
Maslinovo ulje	1 sk	1 sk
So	1 kk	1 kk
Šećer	1 kk	1 kk
Origano	1 ½ kk	¾ kk
Sir parmezan	2 sk	2 ½ sk
Kukuruzni griz	75g	100g
Hlebno brašno	360g	475g
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: BASIC

Hleb sa tikvicama (zucchini)

Savet: Ovaj hleb je posebno ukusan ako se jede vruć sa maslinovim uljem.

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	40ml	50ml
Hlebno brašno	380g	500g
Sitno iseckane sirove tikvice	240g	300g
So	1 kk	1 kk
Šećer	1 kk	1 kk
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Franački hleb sa slaninom

Savet: U programu DOUGH (testo) sa sastojcima možete napraviti ili jednu veliku ili više manjih hlepića. Hleb pospite brašnom i pecite na temperaturi od 200°C.

VELIČINA VEKNE	750g	900g
Surutka	350ml	450ml
Raženo brašno	300g	400g
Hlebno brašno	200g	260g
So	1 kk	1½ kk
Sitno iseckana (hamburška) slanina	75g	10g
Osušeni kvasac	½ kesice	¾ kesice
Suvi kvasac	1 kesica	1½ kesice

Program: BASIC

Recepti za pečenje hleba korišćenjem već pripremljenih mešavina hlebnog brašna

Ako proizvođač ne navede drugačije, kod primene pripremljenih mešavina koristite program RAPID.

Ciabatta

Savet: Testo možete pripremiti i pomoću programa DOUGH (testo), oblikujte ga u hlepčice i ispecite ih.

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Mlačna voda	170ml	260ml
Mešavina brašna za ciabattu	470g	625g
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: BASIC

Kiseli hleb

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Mlačna voda	230ml	325ml
Mešavina brašna za kiseli hleb	450g	600g
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: BASIC

Integralni raženi hleb

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Mlačna voda	250ml	375ml
Mešavina brašna za integralni raženi hleb	450g	600g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Crni hleb od grubo samlevenog brašna

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Mlačna voda	230ml	325ml
Mešavina grubo mlevenog crnog brašna	450g	600g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: BASIC

Fina kisela pletenica

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Mlaka voda ili mlako mleko	180ml	260ml
Mešavina brašna za finu kiselu pletenicu	470g	625g
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: RAPID

Pažnja: Kada koristite program SWEETBREAD (sladak hleb), hleb je malo svetliji. Koristite mere za prvi nivo (količinu), inače će količina biti prevelika.

Hleb sa brusnicama i orasima

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Mleko	170ml	190ml
Jaja	2	3
Maslac ili ulje	4 sk	5 sk
Šećer	4 sk	5 sk
So	1 ½ kk	2 kk
Kora od limuna	¾ kk	1 kk
Hlebno brašno	380g	500g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice
Sušene brusnice ili trešnje	40g	60g
Seckani orasi	40g	60g

Program: SWEET

Hleb sa cimetom, suvim grožđem i orasima

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	200ml	180ml
Ulje	2 sk	3 sk
Cimet	¾ kk	1 kk
Tamno smeđi šećer	1 sk	1 ¼ sk
Suvo grožđe	60g	80g
Orasi	60g	80g
So	1 ½ kk	2 kk
Hlebno brašno	350g	460g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

Program: SWEET

Bogat sladak hleb

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	120ml	160ml
Jaja	2	3
Ulje	2 sk	3 sk
Šećer	2 sk	3 sk
So	1 ½ kk	2 kk
Hlebno brašno	350g	460g
Suvo grožđe	50g	75g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

Program: SWEET

Hleb za odmor

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	75ml	100ml
Mleko	160ml	230ml
Ulje	2 sk	3 sk
So	2 kk	2 ½ kk
Šećer	4 sk	5 sk
Hlebno brašno	350g	460g
Seckani orasi	60g	80g
Kandirano voće	60g	80g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

Program: SWEET

Hleb za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	210ml	290ml
Margarin ili maslac	1 ½ sk	2 sk
So	1 ½ kk	2 kk
Mleko u prahu	1 ½ sk	2sk
Šećer	3 sk	4 sk
Hlebno brašno	380g	500g
Suvi kvasac	½ kesice	½ kesice

Program: Sandwich

Integralni hleb za sendviče

VELIKOST ŠTRUCE	750g	900g
Voda	320ml	400ml
Pšenično integralno brašno	380g	500g
Mleko u prahu	1 ½ sk	2 sk
Sol	1 ½ kk	2 kk
Margarin ili maslac	1 ½ sk	2 sk
Med	2 sk	3 sk
Suvi kvasac	¾ kesice	¾ kesice

Program: Sandwich

Priprema testa

Programom DOUGH (testo) možete jednostavno pripremiti testo za pečenje hleba. Testo zatim možete oblikovati i ispeći u svojoj rerni. U toku drugog mešenja, aparat daje zvučni signal koji označava pravo vreme da dodate preostale sastojke. Kod programa DOUGH (testo), nema razlike između nivou pečenja. Mere su date. U daljem tekstu navodimo nekoliko recepta.

Francuska vekna – "baget"

Količina testa	UOBIČAJENA	VELIKA
Voda	325ml	500ml
Osušeni pšenični kvasac	25g	50g
So	1 kk	½ kk
Šećer	1 kk	½ kk
Hlebno brašno	552g	750g
Pšenično brašno Durum	75g	100g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: DOUGH

Kad testo bude spremno, podelite ga na dva do četiri dela, oblikujte izdužene vekne i ostavite ih 30-40 minuta. Zatim napravite više uporednih kosih zareza na gornjoj površini testa i stavite ga da se peče.

Integralno testo za picu

Količina testa	UOBIČAJENA	VELIKA
Voda	100ml	175ml
So	½ kk	1 kk
Maslinovo ulje	2 sk	3 sk
Pšenično integralno brašno	300g	450g
Pšenične klice	1 sk	1 ½ sk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

Program: DOUGH

Razvijte testo, oblikujte ga u krugove i ostavite 10 minuta. Testo premažite sosom za picu i stavite željene sastojke. Pecite 20 minuta.

Torta sa ukusom kafe

Količina testa	UOBIČAJENA	VELIKA
Mleko	170ml	225ml
So	¼ kk	½ kk
Žumance	1	1
Maslac ili margarin	10g	20g
Hlebno brašno	350g	450g
Šećer	35g	50g
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

Program: DOUGH

- Testo izvadite iz posude i oblikujte ga.
- Oblikujte okruglu ili pravougaonu tortu i dodajte sledeći fil:

Istopljen maslac	2 sk	3 sk
Šećer	75 g	100 g
Cimet	1 kk	1 ½ kk
Mleveni orasi	60 g	90 g

Šećerni preliv / šećer u prahu, količina po želji

- Premažite testo penasto umućenim maslacem.
- U posodi promešajte šećer, cimet i orahe i dodajte ih maslacu.
- Testo zatim stoji 30 minuta na toplom i posle toga se peče.

Perece

Količina testa	UOBIČAJENA	VELIKA
Voda	150ml	150ml
So	¼ kk	½ kk
Hlebno brašno	360g	540g
Šećer	½ kk	¾ kk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

1 jaje (blago mučeno) za premaz

Grubo mlevena so za posipanje

Svi sastojci, osim jaja i grubo mlevene soli stavljaju se u posudu aparata za pečenje hleba.

Program: DOUGH

Kada čujete zvučni signal a na ekranu piše 0:00, pritisnite dugme START/STOP. Zagrejte rernu do 230°. Podelite testo na manje delove i od svakog dela oblikujte duge tanke valjkaste trake.

- Oblikujte perece i stavite u podmazan pleh.
- Perece izvadite pa ih prelijte mučenim jajetom i po njemu pospite grubo mlevenu so.
- Perece pecite 12-15 minuta na 200°C u već zagrejanoj rerni.

Kiflice

Količina testa	14 komada
Jaja	1
Dopunite vodom ili mlekom do	225ml
Maslac	60g
So	1 kk
Šećer	2 sk
Hlebno brašno	400 g
Suvi kvasac	¼ kesice

Program: DOUGH

- Izvadite testo iz posude, premesite ga, ostavite neko vreme, a zatim ga ponovo premesite.
- Pokrijte testo i ostavite ga u frižideru 30 minuta. Zatim testo razvijte u pravougaonik i premažite istopljenim maslacem (ali ne po ivicama). Testo triput presavijte (kao pismo). Ovaj postupak ponovite tri puta.
- Testo stavite ili zavijte u plastičnu kesu i ostavite ga bar jedan sat, još bolje preko noći, u frižideru.
- Testo razvijte u pravougaonik i podelite na 9 (18) komada. Svaki komad presećite ukoso.
- Savijajte trouglove, počev od šire strane i stavite ih u podmazan pleh. Premažite ih umućenim jajetom i pecite 20 minuta u zagrejanoj rerni na 190°C. U toku pečenja, ne otvarajte rernu!

Kiseli hlepčići

Ako želite, pre početka pečenja u sredinu hlepčića možete staviti kajsiju. Pečena i ohlađena "pečena jaja" pospite šećerom u prahu.

Broj hlepčića	9 komada	12 komada
Mleko	100ml	200ml
So	¼ kk	1 kk
Voda	30ml	45ml
Maslac	30g	45g
Celo jaje	1	1+1 žumance
Hlebno brašno	350g	450g
Šećer	1 ½ sk	2 sk
Suvi kvasac	½ kesice	¾ kesice

Program: DOUGH

Testo oblikujte po želji ili kako je opisano kod hlepčića sa cimetom (dansko pecivo).

Fil:

Istopljen maslac /margarin	50g	100g
Šećer	50g	100g
Cimet	½ kk	¾ kk

Preliv oz. posip: po želji

- Izvadite testo iz posude i dobro ga premesite.
- Na dasci posutoj brašnom, odnosno radnoj površini, razvijte testo u pravougaonik i premažite ga maslacem. Pomešajte šećer i cimet i pospite ih po maslacu.
- Savijajte testo, počev od šire strane. Presavijte i strane.

- Hlepčiči isecite na manje komade i stavite ih u pleh, pri tom pazeći da se ne dodiruju.
- Hlepčiče ostavite približno 40 minuta.
- Zatim ih 25-30 minuta pecite u zagrejanj remi na 190°C.
- Prelijte ih prelivom ili posipom dok su još vrući.

Hlepčiči sa mekinjama

Sastojci za hlepčiče sa mekinjama	9 komada	12 komada
Voda	275ml	380ml
So	1 kk	1 ½ kk
Maslac ili margarin	30g	40g
Čisti lecitin u prahu*	5g	8g
Hlebno brašno	400g	600g
Mekinje	75g	100g
Šećer	1 kk	1 ½ kk
Suvi kvasac	¼ kesice	1 kesica
Program: DOUGH		

- Kada se program završi, izvadite testo iz posude.
- Premesite testo i oblikujte hlepčiče, a zatim ih premesite svaki posebno.
- Pecite na 200°C u zagrejanj remi.
- Čisti lecitin u prahu je prirodni emulgator koji povećava volumen hleba i dodatno omekšava sredinu, koja je zbog toga i malo svetlija, a hleb ostaje duže svež.

Božićni kolač

Sastojci za božićni kolač mase	900g:
Mleko	125ml
Maslac, penasto umućen sa šećerom	125g
Jaja	1
Rum	3 sk
Hlebno brašno	500g
Šećer	100g
Kandirana kora od limuna	50g
Kandirana kora od pomorandže	25g
Suvo grožđe	100g
So	1 prstohvat
Cimet	2 kesice
Suvi kvasac	2 kesice
Program: DOUGH	

Izvadite testo iz posude i stavite ga u kalup za božićni kolač (sa otovorom u sredini), za koji testo treba tesno da prijanja. Pecite na 180°C (160°C u remi sa kruženjem vrelog vazduha) približno jedan sat do sat i petnaest minuta (kod veće količine).

Brioši

Sastojci za	9 komada	12 komada
Jaja	1	2
dopunite vodom ili mlekom do	175 ml	250 ml
Maslac ili margarin	55 g	75 g
So	½ kk	¾ kk
Šećer	40g	50g
Hlebno brašno	400g	540g
Suvi kvasac	¾ kesice	1 kesica

Program: DOUGH

- Izvadite testo iz posude, premesite ga i podelite na komade.
- Od svakog komada oblikujte jednu veću i jednu manju kuglu.
- Veću kuglu stavite u podmazan pleh (mali kalup) za brioše. Malu kuglu stavite na veću. Pustite ih da rastu dok se zapremina ne udvostruči.
- Umutite jaja sa šećerom, prelijte brioše i ispecite ih.

MARMELADA

Pomoću aparata za pečenje hleba možete lako napraviti i džem i marmeladu. Iako nikada niste kuvali marmeladu, treba probati. Sigurno ćete napraviti veoma ukusnu marmeladu.

Postupak kuvanja je sledeći:

- Operite sveže, zrelo voće. Oljuštite jabuke, breskve, kruške i drugo voće sa tvrdom korom.
- Uvek upotrebljavajte preporučene količine sastojaka, budući da su one precizno određene za program MARMELADE (marmelada); u suprotnom slučaju, marmelada može prerano zavreti ili čak prekipeti.
- Izmerite voće i isecite na male komade (od najviše 1cm).
- Dodajte navedenu količinu šećera za želiranje mase gustine 2:1. Nemojte nikada koristiti običan šećer ili šećer za želiranje gustine 1:1, jer marmelada neće biti dovoljno gusta.
- Pomešajte voće sa šećerom i startujte program, koji je potpuno automatski.
- Posle jednog sata i dvadeset minuta, aparat će ispustiti zvučni signal. Marmeladu tada možete presuti u staklene tegle. Dobro ih zatvorite.

Marmelada od jagoda

Oprane i očišćene jagode, isečene na komadiće ili pasirane:	900g
želirni šećer 2:1	500g
Sok od limuna	1 sk

- Plastičnom varjačom promešajte sve sastojke u posudi.
- Odaberite program MARMALADE (marmelada) i startujte ga.
- Varjačom ili grebolicom uklonite ostatke šećera sa ivice posude.
- Kada čujete zvučni signal, rukavicama izvadite posudu iz aparata.
- Prespite marmeladu u staklene tegle i dobro ih zatvorite.

Džem od jagodičastog voća

Odmrznuto duboko zamrznuto jagodičasto voće	950 g
želirni šećer 2:1	500 g
Sok od limuna	1 sk

- Plastičnom varjačom promešajte sve sastojke u posudi.
- Odaberite program MARMALADE (marmelada) i startujte ga.

- Varjačom ili grebalicom uklonite ostatke šećera sa ivice posude.
- Kada čujete zvučni signal, rukavicama izvadite posudu iz aparata.
- Prespite marmeladu u staklene tegle i dobro ih zatvorite.

Džem od pomorandže

Oljuštene i fino iseckane pomorandže	900 g
Oljušteni i tanko isečen limun	110 g
želirni šećer 2:1	500 g

- Oljuštite pomorandže i limun i isecite ih na komadiće.
- Dodajte šećer i promešajte sve sastojke.
- Odaberite program MARMALADE (marmelada) i startujte ga.
- Varjačom ili grebalicom uklonite ostatke šećera sa ivice posude.
- Kada čujete zvučni signal, rukavicama izvadite posudu iz aparata.
- Prespite marmeladu u staklene tegle i dobro ih zatvorite.

Da biste dobili još više recepata i saveta za upotrebu, možete pogledati i sledeće strane na Internetu:

- http://www.kulinarika.net/forum/forum.asp?FORUM_ID=2&offset=40
- Na ovoj strani, u rubrici Forumi, od 14.06.2004. odvija se šira debata između korisnika aparata za pečenje hleba. Tu možete pročitati i različita mišljenja (preko 250 odgovora) i sugestije, kao i recepture (na slovenačkom jeziku).
- http://www.breadmachinedigest.com/recipes/recipes_loaf.html

Na ovoj strani je na engleskom jeziku još više recepata (oko 130). Mnogi sadrže i energetske vrednosti. Potrebno je znanje engleskog jezika.