





## Cuprins

<i>Pâini de odinioară</i>	P74
<i>Pâini clasice</i>	P76
<i>Pâini speciale</i>	P78
<i>Delicii dulci</i>	P80
<i>Baghete și chifle</i>	P82
<i>Alte sortimente</i>	P84



## Introducere



**Acordați atenție acestor câteva pagini preliminarii, ele conțin informații importante pentru bunul mers al rețetelor dumneavoastră.**

**Făina:** făina pe care trebuie să o utilizați pentru prepararea pâinilor dumneavoastră (cu excepția cazurilor când se precizează altfel în rețete) este cunoscută sub mai multe denumiri: făină de grâu (T55), făină specială pentru pâine, făină de panificație pentru pâine albă, făină albă.

Observații: Făina de grâu tip 65 poate fi, de asemenea, potrivită.

**Drojdia de brutărie:** acest produs există sub mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată activă pentru rehidratare, uscată instantanee sau lichidă. Drojdia se vinde în supermarket-uri (în raioane de panificație sau în raioanele foarte răcoroase).

Dacă folosiți drojdie proaspătă, amintiți-vă să o fărâmițați cu degetele pentru a-i facilita dispersarea.

**ECHIVALENȚE CANTITATE / GREUTĂȚI ÎNTRE DROJDIA SEACĂ, DROJDIA PROASPĂTĂ ȘI DROJDIA LICHIDĂ:**

Drojdia seacă (în k.l.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Drojdia seacă (în g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Drojdia proaspătă (în g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Drojdia lichidă (în ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67



**Dacă folosiți drojdie proaspătă, înmulțiți cu trei, în greutate, cantitatea indicată pentru drojdia seacă.**



## Recomandări și sugestii

### PÂINILE

**Pâinea nu este destul de crescută:** respectați cu strictețe cantitățile prescrise pentru fiecare ingredient, fie cantitatea de făină este prea ridicată, fie lipsește drojdia, apa sau zahărul. Este necesar să le cântăriți înainte de pregătirea aluatului.

**Pâinea s-a lăsat:** cantitatea de apă și de drojdie pot fi prea ridicate, micșorați cantitățile și asigurați-vă ca apa să nu fie prea caldă.

**Pâinea este brună însă nu este coaptă bine:** cantitatea de apă adăugată este prea mare, asigurați-vă să fie mică.

### BAGHETELE ȘI CHIFLELE

**Aluatul este prea tare pentru a-l modela:** a fost probabil prea mult lucrat iar cantitatea de apă este insuficientă. În acest caz, reformați o minge, lăsați-o să se odihnească 10 minute înainte de a reîncepe.

**Aluatul este lipicios și formarea este dificilă:** cantitatea de apă este prea mare, amintiți-vă prin urmare să vă dați mâinile ușor cu făină.

### Aluatul se întinde sau face cocloașe:

în acest caz aluatul a fost lucrat prea mult, este așadar necesar să refaceți o minge din aluat și să o lăsați 10 minute înainte de a reîncepe.

**Aluatul este compact:** este posibil să fi pus prea multă făină sau aluatul a fost frământat prea mult. Adăugați puțină apă la începutul frământării, lăsați timp de 10 minute înainte de formare și frământați aluatul cât mai puțin posibil.



# Pâini de odinioară

*Pâine de secară Auvergne* P74

*Pâine cu brânză Emmental* P74

*Pâine tradițională* P75

*Pâine cu ceapă* P75



## Pâine de secară Auvergne



PROG. 5	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Dură	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă		450 ml	600 ml	780 ml
Sare		1½ l.	2 l.	2½ l.
Făină specială pentru pâine		150 g	200 g	260 g
Făină de secară (T170)		375 g	500 g	650 g
Drojdie de panificație uscată		¾ l.	1 l.	1½ l.

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă și sare.

Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină.

Selectați programul 5, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

## Pâine cu brânză Emmental



PROG. 4	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Dură	2 ore 53 min.	2 ore 58 min.	3 ore 03 min.
Apă		240 ml	320 ml	480 ml
Sare aromată cu ierburi aromatice		1 l.	1 l.	1½ l.
Făină specială pentru pâine		340 g	450 g	675 g
Drojdie de panificație uscată		2 l.	2½ l.	3½ l.
Zahăr		1 l.	1 l.	1½ l.
Cubulețe de brânză Emmental		115 g	150 g	225 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, sare, făină, drojdie uscată și zahăr.

Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 4,

greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.

Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”.

La primul semnal sonor (după aproximativ 30 min.), adăugați brânza.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.



## Pâine tradițională

PROG. 5	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Dură	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă		340 ml	450 ml	585 ml
Sare		1½ l.	2 l.	2½ l.
Făină specială pentru pâine		490 g	650 g	845 g
Făină de secară (T170)		40 g	50 g	65 g
Drojdie de panificație uscată		½ l.	¾ l.	1 l.

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuvă în mașină. Selectați programul 5, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuvă apoi scoateți pâinea.



RO



## Pâine cu ceapă

PROG. 6	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Dură	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.	3 ore 16 min.
Apă		190 ml	255 ml	380 ml
Ulei		2½ L.	3½ L.	5 L.
Zahăr		15 g	20 g	30 g
Sare		2 l.	2½ l.	3½ l.
Făină specială pentru pâine		480 g	640 g	960 g
Drojdie de panificație uscată		1 l.	1½ l.	2½ l.
Ceapă		100 g	130 g	200 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Tăiați cepele în cubulețe mici, scurgeți-le și lăsați-le la rece. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei, zahăr, sare, făină și drojdie. Amplasați cuvă în mașină. Selectați programul 6, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 25 min.), încorporați cepele în aluat. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuvă apoi scoateți pâinea.



# Pâini clasice

*Pâine albă* P76

*Pâine rapidă* P76

*Pâine integrală* P77

*Pâine rustică* P77

*Pâine „toast”* P77



## Pâine albă



PROG. 5	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă		315 ml	420 ml	540 ml
Sare		1½ l.	2 l.	3 l.
Zahăr		½ l.	1 l.	1½ l.
Făină specială pentru pâine		520 g	700 g	900 g
Drojdie de panificație uscată		1 l.	1½ l.	2 l.
La alegere:				
Măsline verzi		90 g	130 g	190 g
Slănină		150 g	200 g	300 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, sare și zahăr. Adăugați apoi făina și drojdia uscată.

Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 5, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați, dacă doriți, unul dintre ingredientele suplimentare. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

## Pâine rapidă



PROG. 8	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	1 ore 28 min.	1 ore 33 min.	1 ore 38 min.
Apă caldă		300 ml	400 ml	600 ml
Ulei de măsline		1½ l.	2 l.	3 l.
Sare		1½ l.	2 l.	3 l.
Zahăr		1 l.	1½ l.	2 l.
Lapte praf		1½ l.	2½ l.	3 l.
Făină specială pentru pâine		480 g	640 g	960 g
Drojdie de panificație uscată		3 l.	4 l.	6 l.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf.

Adăugați apoi făina și drojdia uscată.

Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 8, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

## Pâine integrală

PROG. 6	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.	3 ore 16 min.
Apă		370 ml	490 ml	635 ml
Ulei de floarea-soarelui		½ L.	1 L.	1½ L.
Sare		1½ l.	2 l.	3 l.
Zahăr		1 L.	2 L.	2 L.
Lapte praf		1½ L.	2 L.	2½ L.
Făină specială pentru pâine		180 g	240 g	310 g
Făină integrală		340 g	460 g	590 g
Drojdie de panificație uscată		1 l.	1½ l.	2 l.

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf.

Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia.

Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 6, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.

Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.



## Pâine rustică



PROG. 5	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă		305 ml	405 ml	525 ml
Sare		1½ l.	2 l.	3 l.
Zahăr		½ L.	1 L.	1½ L.
Făină specială pentru pâine		415 g	560 g	725 g
Făină integrală		95 g	130 g	170 g
Drojdie de panificație uscată		1½ l.	2 l.	2½ l.
La alegere:				
Nuci		110 g	150 g	225 g
Alune		110 g	110 g	110 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul de mai sus pentru cantitățile de ingrediente. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, sare și zahăr. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 5, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.

Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați, dacă doriți, nucile sau alunele.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

## Pâine „toast”



PROG. 4	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	2 ore 53 min.	2 ore 58 min.	3 ore 03 min.
Apă		270 ml	325 ml	405 ml
Ulei de floarea-soarelui		1½ L.	2 L.	2½ L.
Sare		1½ l.	2 l.	2½ l.
Zahăr		1½ L.	2 L.	2½ L.
Lapte praf		2 L.	2½ L.	3 L.
Făină specială pentru pâine		500 g	600 g	750 g
Drojdie de panificație uscată		1½ l.	1½ l.	2 l.

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf.

Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 4, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.



## Pâini *speciale*

*Pâine cu semințe* P78

*Pâine cu fibre* P78

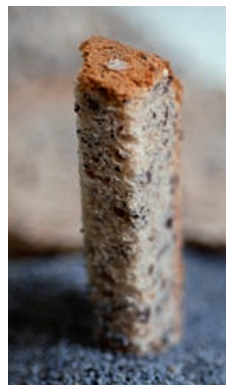
*Pâine cu brânză,  
fără gluten* P79

*Pâine cu Omega 3* P79

*Pâine fără sare* P79



## Pâine cu semințe



PROG. 6	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.	3 ore 16 min.
Apă		300 ml	405 ml	540 ml
Ulei de rapiță		2 L.	2½ L.	3½ L.
Miere		2 L.	2½ L.	3½ L.
Sare		1½ l.	2 l.	3 l.
Făină de secară (T170)		240 g	330 g	435 g
Făină integrală		240 g	330 g	435 g
Drojdie de panificație uscată		2 l.	2½ l.	3½ l.
Semințe de in		75 g	100 g	135 g
Semințe de floarea-soarelui		25 g	30 g	45 g
Semințe de mac		15 g	20 g	30 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de rapiță, miere și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină.

Selectați programul 6, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați semințele de in negru, de floarea-soarelui și de mac. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

## Pâine cu fibre



PROG. 6	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.	3 ore 16 min.
Apă		350 ml	460 ml	600 ml
Ulei de floarea-soarelui		½ L.	½ L.	1 L.
Sare		1 l.	1½ l.	2 l.
Lapte praf		1 L.	1½ L.	2 L.
Făină specială pentru pâine		320 g	420 g	550 g
Tărâțe fine		160 g	210 g	275 g
Drojdie de panificație uscată		2 l.	2½ l.	3½ l.

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare și lapte praf. Adăugați apoi făina, tărâțele fine și drojdia uscată.

Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 6, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.

Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.



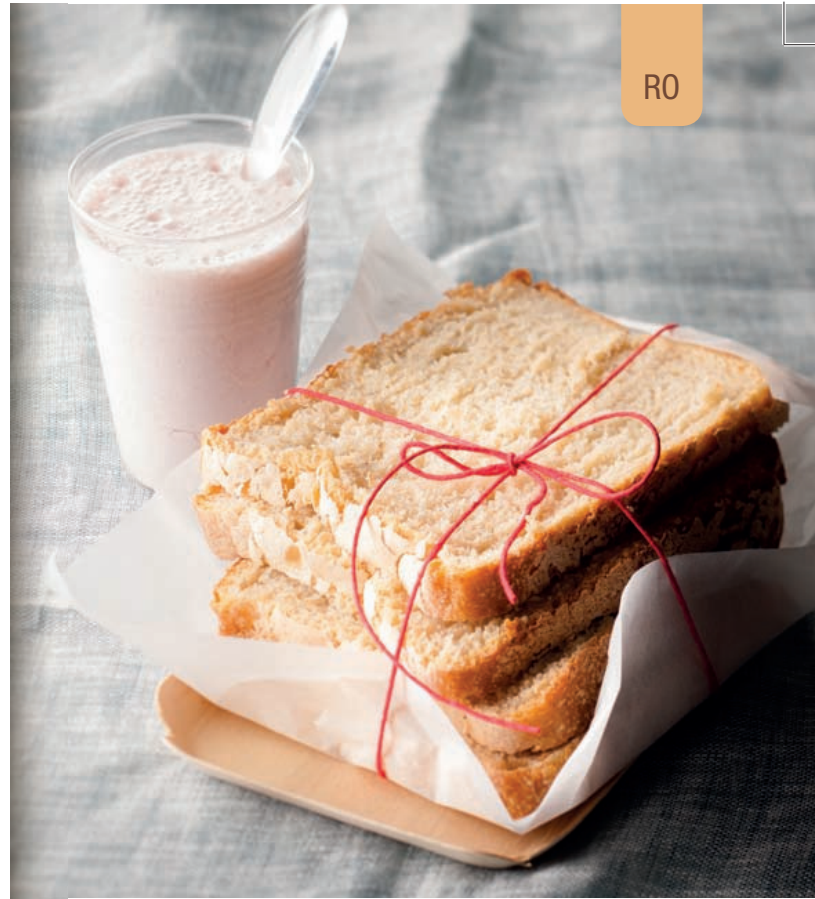
## Pâine cu brânză, fără gluten

PROG. 9	Greutăți	1000 g
	Durată	2 ore 11 min.
	Apă	425 ml
	Ouă	3
	Ulei vegetal	3 L.
	Zahăr cristalizat	2 L.
	Sare	1 l.
	Făină de orez alb	280 g
	Făină de orez brun	140 g
	Lapte praf degresat	3½ L.
	Gumă xanthan	3½ l.
	Fulgi de ceapă deshidratată	1 l.
	Semințe de mac	1 l.
	Semințe de țelină și mărar uscat	1½ l.
	Brânză Cheddar rasă	170 g
	Drojdie de panificație uscată	1 l.

Consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amplasați cuva în mașină.

Selectați programul 9 și culoarea dorită a crustei.

Apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.



## Pâine cu Omega 3



PROG. 11	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 11 min.	3 ore 16 min.	3 ore 21 min.
	Apă	180 ml	230 ml	295 ml
	Iaurt simplu	125 g	185 g	250 g
	Ulei de rapiță	1 L.	1½ L.	2 L.
	Melasă	2 L.	3 L.	4 L.
	Sare	1½ l.	2 l.	2½ l.
	Lapte praf	½ L.	1 L.	2 L.
	Făină specială pentru pâine	155 g	200 g	255 g
	Făină de secară (T170)	210 g	270 g	345 g
	Făină integrală	110 g	140 g	180 g
	Praf de germeni de grâu	20 g	30 g	40 g
	Drojdie de panificație uscată	3 l.	4 l.	5 l.
	Semințe de in	55 g	70 g	90 g
	Semințe de turnesol	40 g	60 g	70 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, iaurt simplu, ulei de rapiță, melasă, sare și lapte praf. Adăugați apoi cele trei tipuri de făină, praf de germeni de grau și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 11, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La semnalul sonor (după aproximativ 34 min.), adăugați semințe de in și semințe de floarea-soarelui. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

## Pâine fără sare



PROG. 10	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
	Apă	320 ml	430 ml	500 ml
	Ulei de floarea-soarelui	½ L.	½ L.	1 L.
	Suc de lămâie	1½ l.	2 l.	2 l.
	Făină specială pentru pâine	520 g	700 g	840 g
	Drojdie de panificație uscată	1 l.	1½ l.	2 l.
	Semințe de susan	75 g	100 g	120 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, suc de lămâie.

Adăugați apoi făina, drojdia uscată și semințele de susan. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 10, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.

Apăsați pe butonul „pornire-oprire”.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

# Delicii dulci

Brioșe	P80
Chec	P80
Pâine condimentată	P81
Brioșe Kugelhopf	P81
Tort	P81



## Brioșe



PROG. 7	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 15 min.	3 ore 20 min.	3 ore 25 min.
Lapte		60 ml	80 ml	120 ml
Ouă		3	4	5
Unt tăiat în cuburi mici		140 g	200 g	230 g
Sare		1½ l.	2 l.	2 l.
Zahăr		50 g	70 g	80 g
Făină specială pentru pâine		430 g	575 g	670 g
Drojdie de panificație uscată		1 l.	1½ l.	2½ l.
Bucățele de ciocolată (opțional)		110 g	150 g	170 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte, ouă, unt moale, sare și zahăr.

Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 7, greutatea brioșei și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La semnalul sonor (după aproximativ 25 min.), adăugați, dacă doriți, bucățelele de ciocolată.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

## Chec



PROG. 4	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	2 ore 53 min.	2 ore 58 min.	3 ore 03 min.
Lapte		280 ml	315 ml	400 ml
Unt		60 g	70 g	80 g
Sare		1½ l.	2 l.	2½ l.
Zahăr		2½ L.	3 L.	3½ L.
Făină specială pentru pâine		495 g	555 g	700 g
Drojdie de panificație uscată		2 l.	2 l.	2½ l.
La alegere (opțional):				
Stafide uscate		60 g	70 g	80 g
Fructe confiate		60 g	70 g	80 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte, unt moale, sare și zahăr.

Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 4, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 30 min.), adăugați, dacă doriți, stafidele uscate sau fructele confiate. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.



## Pâine condimentată

PROG. 14	Greutăți	1000 g
	Durată	2 ore 08 min.
Lapte		200 ml
Ouă		2
Zahăr roșu		100 g
Sare		½ l.
Amestec 4 condimente		1 l.
Bicarbonat alimentar*		½ l.
Scorțișoară		1 l.
Miere		500 g
Unt topit		200 g
Făină specială pentru pâine		400 g
Drojdie chimică		1 pliculeț

\*se găsește la raionul de produse sărate

Consultați tabelul. Turnați ouăle, zahărul roșu, sarea și bicarbonat alimentar într-o salatiere. Bateți amestecul timp de 5 min. Adăugați condimentele, laptele, mierea și untul topit. Turnați preparatul în cuva mașinii de făcut pâine. Adăugați cele două tipuri de făină și drojdia chimică. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 14 și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea. *Sugestii: dacă preferați ca pâinea condimentată să fie coaptă bine, puteți, la sfârșitul programului, să o mai lăsați încă 10 până la 20 min. în mașina de făcut pâine, înainte de a o scoate din cuvă.*



## Brioșe Kugelhopf

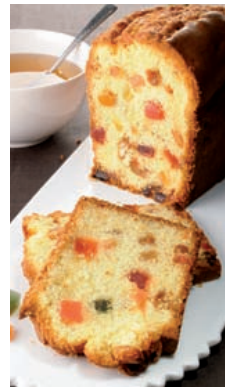


PROG. 7	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 15 min.	3 ore 20 min.	3 ore 25 min.
Lapte		100 ml	120 ml	205 ml
Ouă		2	3	4
Unt		160 g	210 g	250 g
Sare		1 l.	1 l.	1½ l.
Zahăr		70 g	90 g	135 g
Făină specială pentru pâine		390 g	530 g	795 g
Migdale întregi		40 g	50 g	60 g
Stafide uscate		110 g	150 g	170 g

Marinați stafidele în apă sau în alcool menajer. Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte, ouă, unt moale, sare și zahăr. Adăugați apoi făina și drojdia uscată.

Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 7, greutatea brioșei și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 25 min.), adăugați migdalele întregi și stafidele marinate. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

## Tort



PROG. 14	Greutăți	1000 g
	Durată	2 ore 08 min.
Ouă		5
Zahăr		165 g
Zahăr vanilat		1 pliculeț
Sare		1 p.
Rom brun		1½ l.
Unt		230 g
Făină fluidă (tip 45)		330 g
Drojdie chimică		2½ l.
Stafide uscate		75 g
Fruite confiate		75 g

Turnați ouăle, zahărul, zahărul vanilat și sarea într-o salatiere. Bateți amestecul timp de 5 minute.

Turnați preparatul în cuva mașinii de făcut pâine. Adăugați romul brun, untul moale, făina fluidă și drojdia chimică. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 14 și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 23 min.), adăugați stafidele uscate și fructele confiate. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți tortul. *Sugestii: dacă preferați ca tortul să fie copt bine, puteți, la sfârșitul programului, să îl mai lăsați încă 10 min. în mașina de făcut pâine, înainte de a-l scoate din cuvă.*

# Baghete și chifle

*Baghetă cu tărâțe fine* P82

*Baghetă cu miere și  
fulgi de ovăz* P82

*Baghetă cu prune uscate  
și nuci* P83

*Chifle cu stafide* P83

*Baghetă cu slănină,  
parmezan și coriandru* P83



## Baghetă cu tărâțe fine



PROG. 1	Durată	4 baghete 2 ore 02 min.	8 baghete 2 ore 59 min.
Apă		175 ml	315 ml
Zahăr		1 l.	1½ l.
Sare		¾ l.	1½ l.
Unt		20 g	35 g
Făină specială pentru pâine		150 g	270 g
Făină integrală		100 g	180 g
Tărâțe fine		8 L.	14 L.
Drojdie de panificație uscată		¾ l.	1½ l.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, unt, zahăr și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 1, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 05 min.), deschideți

mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 baghete, împărțiți aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua coacere. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete. Umeziți-le înainte de a le rostogoli prin tărâțele fine. Așezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale”. Crestați bucățile de aluat pe toată lungimea lor. Apăsați din nou pe butonul „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți baghetele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a iniția a doua coacere. La sfârșitul fiecărei coaceri, lăsați-le să se răcească pe o grilă.

## Baghetă cu miere și fulgi de ovăz



PROG. 1	Durată	4 baghete 2 ore 02 min.	8 baghete 2 ore 59 min.
Apă		175 ml	315 ml
Sare		¾ l.	1½ l.
Miere		30 g	55 g
Făină specială pentru pâine		210 g	380 g
Făină de secară (T170)		40 g	70 g
Drojdie de panificație uscată		¾ l.	1½ l.
Fulgi de ovăz		25 g	45 g

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, miere și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 1, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 05 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 baghete, împărțiți

aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua coacere. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete. Badijonați-le cu apă înainte de a le rostogoli prin fulgii de ovăz. Așezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale”. Faceți mai multe creștături adânci cu foarfeca și depărtați punctele pentru a crea o formă de spic. Apăsați din nou pe butonul „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți baghetele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a iniția a doua coacere. La sfârșitul fiecărei coaceri, lăsați-le să se răcească pe o grilă.



## Baghetă cu prune uscate și nuci

PROG. 1	Durată	4 baghete	8 baghete
		2 ore 02 min.	2 ore 59 min.
Apă		160 ml	290 ml
Zahăr		1 L.	1½ L.
Sare		¾ l.	1½ l.
Griș de porumb		25 g	45 g
Făină specială pentru pâine		200 g	360 g
Făină de secară (T170)		25 g	45 g
Drojdie de panificație uscată		¾ l.	1½ l.
Prune uscate		45 g	80 g
Nuci		45 g	80 g

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, zahăr și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 1, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 27 min.), încorporați nucile în aluat. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 19 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 baghete, împărțiți aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua coacere. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete. Umeziți-le înainte de a le rostogoli prin grișul de porumb. Așezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale”. Crestați bucățile de aluat pe toată lungimea lor. Așezați 3 prune uscate în fiecare creastătură. Apăsați din nou pe „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți baghetele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a iniția a doua coacere. La sfârșitul fiecărei coaceri, lăsați-le să se răcească pe o grilă.



RO

## Chifle cu stafide



PROG. 1	Durată	4 pâini	8 pâini
		2 ore 02 min.	2 ore 59 min.
Apă		165 ml	300 ml
Zahăr		1 L.	1½ L.
Sare		¾ l.	1½ l.
Făină specială pentru pâine		125 g	225 g
Făină de secară (T170)		125 g	225 g
Drojdie de panificație uscată		1 l.	1½ l.
Stafide uscate		75 g	135 g

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, zahăr și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 1, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 23 min.), încorporați stafidele uscate în aluat. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 05 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 chifle, împărțiți aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua coacere. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete înainte de a le rostogoli prin făină. Așezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale”. Crestați bucățile de aluat pe toată lungimea lor. Apăsați din nou pe butonul „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți chiflele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a iniția a doua coacere. La sfârșitul fiecărei coaceri, lăsați-le să se răcească pe o grilă.

## Baghetă cu slănină, parmezan și coriandru



PROG. 1	Durată	4 baghete	8 baghete
		2 ore 02 min.	2 ore 59 min.
Apă		135 ml	245 ml
Sare		¾ l.	1½ l.
Ulei de măsline		½ L.	1 L.
Zahăr		½ L.	1 L.
Făină specială pentru pâine		205 g	370 g
Drojdie de panificație uscată		¾ l.	1½ l.
Slănină afumată		35 g	65 g
Parmezan ras		30 g	55 g
Coriandru proaspăt ras		½ L.	1 L.

Rumeniți bucățile de slănină într-o tigaie antiadezivă încinsă, scurgeți-le și să lăsați-le să se răcească. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apa, sarea, uleiul de măsline, zahărul. Adăugați apoi făina și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 1.

Apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 23 min.), încorporați bucățile de slănină, parmezanul și coriandru în aluat. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 19 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 baghete, împărțiți aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua coacere. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete. Așezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale” și crestați bucățile de aluat pe toată lungimea lor. Apăsați din nou pe butonul „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 47 min.), scoateți baghetele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a iniția a doua coacere. La sfârșitul fiecărei coaceri, lăsați-le să se răcească pe o grilă.

## Alte sortimente

*Ciabatta cu nuci și brânză gorgonzola* P84

*Compot de mere și rubarbă* P84

*Aluat de pizza* P85

*Aluaturi fragede* P85

*Marmeladă de portocale* P85



## Ciabatta cu nuci și brânză gorgonzola



PROG. 13	Greutăți	1250 g
	Durată	1 ore 15 min.
Apă		450 ml
Ulei de măsline		5 L.
Sare		2½ l.
Făină specială pentru pâine		760 g
Nuci măcinate		80 g
Brânză gorgonzola		100 g
Drojdie de panificație uscată		2½ l.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de măsline, sare, făină, nuci măcinate, brânză gorgonzola și drojdie. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 13 și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. După o oră, opriți mașina și scoateți aluatul din cuvă. Pudrați blatul de lucru cu făină și împărțiți aluatul în 8 bucăți în formă de chifle. Acoperiți-le cu un prosop și lăsați-le să crească timp de 1 oră, la temperatura camerei. Preîncălziți cuptorul la 240 °C (t. 8). După ce cuptorul se încălzește, badijonați bucățile de aluat cu ulei de măsline cu ajutorul unei pensule. Puneți-le la cuptor împreună cu un recipient cu apă, pentru umidificarea cuptorului. Coaceți timp de 25 de minute. Lăsați-le să se răcească pe o grilă.

## Compot de mere și rubarbă



PROG. 15	Greutăți	1200 g
	Durată	1 ore 30 min.
Mere		600 g
Rubarbă		600 g
Zahăr		5 L.

Curățați merele și rubarba de coajă, tăiați-le în bucăți. Turnați fructele în cuva mașinii de făcut pâine. Adăugați zahărul. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 15. Apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva.

*Sugestii: adaptați tăierea fructelor în funcție de preferințele dumneavoastră, un compot cu sau fără bucăți de fructe; dacă le tăiați de dimensiuni medii, vor rămâne bucăți după coacere.*

*Alegeți fructe de sezon pentru a vă prepara compoturi.*



## Aluat de pizza

PROG. 13	Greutăți	1250 g
	Durăță	1 ore 15 min.
Apă		450 ml
Ulei de măsline		2½ l.
Sare		2½ l.
Făină specială pentru pâine		800 g
Drojdie de panificație uscată		2½ l.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de măsline și sare. Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 13. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva. Aluatul dumneavoastră este gata de a fi utilizat.



## Aluaturi fragede



PROG. 16	Greutăți	1250 g
	Durăță	15 min.
Făină specială pentru pâine		830 g
Apă		200 ml
Ouă		5
Sare		1½ l.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: făină, apă, ouă și sare. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 16. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva. Aluatul dumneavoastră este gata de a fi utilizat.

## Marmeladă de portocale



PROG. 15	Greutăți	1200 g
	Durăță	1 ore 30 min.
Portocale		750 g
Zahăr		750 g
La alegere:		
Pectină		50 g
Suc de lămâie		50 ml

Curățați portocalele de coajă, tăiați-le în bucăți, scoateți-le sâmburii. Turnați fructele tăiate în cuva mașinii de făcut pâine. Adăugați zahărul și pectina. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 15. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”.

La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți

cuva. Sugestii: dacă nu găsiți pectină în comerț, o puteți înlocui cu suc de lămâie (aproximativ 50 ml); acest fruct este, în mod natural, bogat în pectină. În acest caz, vă recomandăm să adăugați încă 40 min. de coacere. Alegeți fructe de sezon pentru a vă prepara dulcețuri.