



DE REȚINUT

- Introducere
- Pentru rețete fără gluten
- Cantități
- Prepararea aluatului fermentat

P 77 - 81



PÂINE FĂRĂ GLUTEN

P 82 - 83



PÂINE SĂNĂTOASĂ

P 84 - 85



PÂINE TRADIȚIONALĂ

P 86 - 87



ALUATURI ȘI PRĂJITURI

P 88



BUDINCĂ, CEREALE ȘI DULCEAȚĂ

P 89 - 90



PRODUSE LACTATE

P 91

Introducere

Acordați atenție acestor pagini introductive deoarece ele conțin informații importante pentru obținerea rezultatelor dorite.

Făina: făina de grâu este clasificată în funcție de cantitatea de tărațe și de cenușă* pe care o conține (*materie minerală ramasă în urma arderii controlate a unei anumite cantități de făină într-un cuptor la 900°C.)

- Făină albă pentru patiserie: făină fină (T45)
- Făină pentru pâine: făină specială pentru pâine, făină de brutărie pentru pâinea albă, făina albă, făina de grâu (T55)
- Făină semi-albă de grâu (T80)
- Făină integrală de grâu (T110, T150)

Atenție: Făina de seară este clasificată în felul următor: T70, T130 și T170. Numărul, care se regăsește în indicativul fiecărui tip de făină, indică conținutul de tărațe, fibre, vitamine, minerale și oligoelemente care poate fi regăsit în făina respectivă.

Utilizarea unei cantități mari de făină bogată în tărațe nu va permite pâinii să crească foarte mult. Cantitatea de apă necesară va varia de asemenea în funcție de tipul de făină. Mare atenție la consistența aluatului care, odată format, trebuie să fie moale și elastic, fără a se lipi de cuvă.

Făinurile pot fi clasificate în două grupe: panificabile (Conțin gluten: făina de grâu, de alac și de grâu dur) și nepanificabile (seară, porumb, hrișcă, castană...), care trebuie utilizate în completarea unei făini panificabile (de la 10 la 50%).

Făină fără gluten: există mai multe tipuri de făină nepanificabilă (care nu conține gluten). Printre cele mai cunoscute sunt: făina de hrișcă numit „grâuul negru”, de orez (albă sau integrală), de quinoa, de porumb, de castan și de sorg. În încercarea de a recrea elasticitatea glutenului, se impune amestecarea mai multor tipuri de făini nepanificabile și adăugarea unor agenți de îngroșare.

Agenți de îngroșare: pentru obținerea unei consistențe corecte și pentru a încerca imitarea elasticității glutenului puteți adăuga în preparatul dvs. și gumă de xantan și/sau făină de guar.

Drojdia de brutărie (*saccharomyces cerevisiae*): este un produs viu, esențial pentru fabricarea pâinii. 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 pentru produse proaspete). Dacă folosiți drojdie proaspătă, amintiți-vă să o fărâmițați cu degetele pentru o dizolvare mai ușoară.

Echivalențele cantitate/greutate între drojdie uscată, drojdie proaspătă și drojdie lichidă:

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

Dacă utilizați drojdie proaspătă, înmulțiți cu trei cantitatea indicată pentru coacere cu drojdie uscată. Pentru a face pâine fără gluten, trebuie să utilizați o drojdie specială, fără gluten.

Maiua fermentabilă: o puteți folosi în locul drojdiei. Este o maia naturală deshidratată care se găsește în magazinele de specialitate (2 linguri pentru 500 g de făină).

Drojdia chimică: Aceasta nu poate servi decât la prepararea torturilor și prăjiturilor și nu intră niciodată la prepararea pâinii.

Lichide: suma temperaturilor apei, făinei și a camerei trebuie să fie 60°C. Ca regulă, utilizați apă de la robinet la 18-20°C, cu excepția verii, când ar trebui utilizată apă rece.

Sarea: este esențială la prepararea pâinii și trebuie dozată cu precizie. Aveți grijă să folosiți întotdeauna sare fină (preferabil nerafinată).

Zahărul: participă în egală măsură la procesul de fermentație, hrănește drojdia și ajută la obținerea unei frumoase cruste aurite. Trebuie, la fel ca sarea, să fie dozat cu precizie și nu trebuie să intre în contact cu drojdia.

Celelalte ingrediente:

Grăsimea: pentru o pâine mai moale și mai savuroasă. Se poate folosi orice fel de grăsime. Dacă folosiți unt, aveți grijă să îl tăiați în bucăți mici astfel încât să fie distribuit pe toată suprafața aluatului.

Laptele și produsele lactate: modifică gustul și consistența pâinii și au un efect emulsifiant care oferă miezului o textură plăcută. Puteți utiliza produse proaspete sau puteți adăuga puțin lapte praf.

Ouăle: aduc un plus de consistență, intensifică culoarea pâinii și contribuie la dezvoltarea unui miez pufos.

Gusturi și ingrediente: toate tipurile de ingrediente pot fi adăugate în pâine. Ingredientele trebuie adăugate în cuvă după semnalul sonor al aparatului, astfel încât acestea să nu fie zdrobite în timpul frământării (excepție fac ingredientele care se regăsesc sub formă de pudră).

Mașina de făcut pâine realizează toate etapele necesare, de la frământarea aluatului până la procesul de coacere a pâinii. La sfârșitul programului, lăsați pâinea să se răcească pe un blat timp de o oră înainte să o savurați.

Pentru rețete fără gluten

Utilizarea programelor

Pentru pâine fără gluten se vor folosi programele 1, 2 și 3. Pentru fiecare program, *pâinea are o singură greutate prestabilită.*

Pâinea și prăjiturile fără gluten sunt adecvate pentru persoanele cu intoleranță la gluten (afecțiune celiacă), prezent în multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, grâu dur, alac, etc).

Este important să nu amestecați mai multe tipuri de făină mai ales cu cele care conțin gluten. Curățați cu grijă cuva și toate ustensilele folosite la prepararea pâinii și prăjiturilor fără gluten. De asemenea, asigurați-vă că drojdia utilizată este fără gluten.

Premix-uri

Rețetele fără gluten au fost elaborate folosind preparate (denumite amestecuri gata de utilizare) pentru pâine fără gluten de tip **Schär** sau **Valpiform**.

Aceste preparate fără gluten sunt disponibile în comerț și/sau în magazinele de specialitate. De asemenea, ele pot fi găsite și pe internet.

Modificarea rețetei

Nu toate preparatele Premix fără gluten au aceleași rezultate.

Ar putea fi nevoie de o ajustare a rețetelor și să faceți câteva încercări pentru a obține cele mai bune rezultate:

Trebuie să ajustați cantitatea de lichid în funcție de consistența aluatului. Acesta trebuie să fie relativ moale, dar nu lichid. În schimb aluatul de prăjituri trebuie să rămână mai moale decât aluatul pentru pâine.



Prea moale



Consistență
ideală



Prea consistent

Preparare

Iată câteva sfaturi și reguli simple pentru a obține cea mai bună pâine fără gluten.

Înainte de a urma rețetele pentru prepararea pâinii fără gluten, asigurați-vă că ingredientele utilizate nu conțin ele însele gluten, verificând indicațiile de pe ambalaj.

Consistența făinii fără gluten nu permite o amestecare optimă: se recomandă să cerneți amestecul de făină, fără drojdie pentru a evita formarea de cocloașe.

De asemenea, este necesar un plus de ajutor în timpul frământării: desprindeți ingredientele de pe marginea cuvei cu ajutorul unei spatule (din lemn sau din plastic pentru a nu deteriora suprafața cuvei) pentru a fi încorporate în aluat.

Dacă la adăugarea ingredientelor în aparat acestea se lipesc de interiorul cuvei, folosiți o spatulă (din lemn sau din plastic care să nu deterioreze învelișul cuvei) pentru a adăuga ingredientele, lipite de marginea cuvei, în aluat.

Pâinea fără gluten are o consistență mai densă iar crusta este mai deschisă la culoare în comparație cu o pâine normală. Pâinea fără gluten nu poate crește la fel de mult ca o pâine tradițională iar partea superioară rămâne de cele mai multe ori plată. Natura ingredientelor folosite în prepararea pâinii fără gluten nu permite o rumenire perfectă. Partea superioară a pâinii rămâne de cele mai multe ori albă.



Cantități

Utilizați lingura prevăzută pentru măsurătorile în l.c. sau l.s.



1 tsp

Linguriță de cafea (l.c.)

1 tbsp

Lingură de supă (l.s.)

Prepararea aluatului fermentat

Ingrediente	500 g
Apă	190 ml
Drojdie uscată	1 l.c.
Făină T55	320 g
Sare	1 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul pe care l-ați menționat. Oprțiți programul după 29 de minute și lăsați aluatul la o temperatură de 20°C timp de o oră, apoi păstrați aluatul timp de 24 de ore la o temperatură de 4°C.

Recomandare: Aluatul fermentat poate fi păstrat pentru maxim 48 de ore.



Aluat de
pâine

PROG. 11



Pâine cu roșii prăjite

Ingrediente			
Apă 30°C	380 ml	Făină de quinoa*	40 g
Ulei de măsline	40 ml	Mălai*	40 g
Terburi de Provence	3 l.c.	Premix*	340 g
Drojdie uscată fără gluten	2 l.c.	Roșii prăjite**	150 g
Sare	1 l.c.		

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați, apoi adăugați ingredientele marcate cu (*). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**. Scurgeți roșiile prăjite (eliminați excesul de ulei cu ajutorul unei hârtii absorbante). La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Pâine
sărată fără
gluten

PROG. 1

Pâine cu semințe

Ingrediente			
Apă 30°C	420 ml	Făină de orez brun*	40 g
Drojdie uscată fără gluten	2 l.c.	Premix*	340 g
Sare	1 l.c.	Fulgi de porumb**	25 g
Făină de quinoa*	40 g	Semințe de susan**	50 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați mai întâi ingredientele marcate cu (*). Adăugați și amestecați ingredientele marcate cu (**) sau 75 g de semințe pentru pâine (floarea-soarelui, in, mei, susan, mac). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Pâine
sărată fără
gluten

PROG. 1



Brioșă

Ingrediente	Premix Schär	Premix Valpiform
Lapte 30°C*	140 ml	200 ml
Ouă bătute*	4	4
Drojdie uscată fără gluten	2 l.c.	2 l.c.
Sare*	1 l.c.	1 l.c.
Zahăr*	60 g	60 g
Unt topit*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați ingredientele marcate cu (*). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Pâine dulce
fără gluten

PROG. 2

Imagine a unui produs realizat cu Premix Valpiform.



Pâine vieneză cu ciocolată

Pâine dulce
fără gluten

PROG. 2

Ingrediente

Lapte 30°C*	280 ml	Zahăr*	2 l.s.
Ouă bătute*	2	Unt topit*	55 g
Drojdie uscată fără gluten*	2 l.c.	Premix	420 g
Sare*	1 l.c.	Fulgi de ciocolată**	100 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați, apoi adăugați ingredientele marcate cu (*). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Prăjitură cu șuncă și brânză

Prăjituri
fără gluten

PROG. 3

Ingrediente

Lapte 30°C*	80 ml	Premix de cofetărie**	300 g
Ouă bătute*	4	Praf de copt**	2 l.c.
Ulei de măsline*	100 g	Șuncă tăiată cubulețe***	250 g
Sare*	1 l.c.	Măsline verzi***	40 g
Piper	1 g	Cașcaval ras***	110 g
Unt topit	20 g		

Bateți cu telul toate ingredientele marcate cu (*) până capătă o culoare deschisă. Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Adăugați și apoi amestecați ingredientele marcate cu (**) cernute anterior. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (***)



Prăjitură cu castane

Prăjituri
fără gluten

PROG. 3

Ingrediente

Lapte 30°C*	20 ml	Praf de copt**	2 l.c.
Ouă bătute*	3	Unt topit	100 g
Sare*	1 g	Esență de vanilie	1 l.c.
Făină de castane**	165 g	Rom	1 l.s.
Mâlai**	50 g	Zahăr pudră	165 g

Bateți cu telul toate ingredientele marcate cu (*) până capătă o culoare deschisă. Adăugați și apoi amestecați ingredientele marcate cu (**) cernute anterior. Adăugați restul de ingrediente în vas în ordinea indicată. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.



Pâine țărănească

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	200 ml	270 ml	400 ml
Ulei de floarea soarelui	1,5 l.s.	2 l.s.	3 l.s.
Sare	1 l.c.	1,5 l.c.	2 l.c.
Zahăr	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.
Lapte praf	0,5 l.s.	0,5 l.s.	1 l.s.
Făină (T55)	170 g	235 g	340 g
Făină integrală (T150)	80 g	110 g	160 g
Făină de seară (T130)	80 g	110 g	160 g
Drojdie uscată	0,5 l.c.	1 l.c.	1 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită și nivelul de rumenire apoi apăsați **START**.

Pâine
integrală

PROG. 8

Pâine
integrală,
rapidă

PROG. 9

Pâine integrală

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	205 ml	270 ml	410 ml
Ulei de floarea soarelui	1,5 l.s.	2 l.s.	3 l.s.
Sare	1 l.c.	1,5 l.c.	2 l.c.
Zahăr	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.
Făină (T55)	130 g	180 g	260 g
Făină integrală (T150)	200 g	270 g	400 g
Drojdie uscată	1 l.c.	1 l.c.	2 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită și nivelul de rumenire apoi apăsați **START**.

Pâine
integrală

PROG. 8

Pâine
integrală,
rapidă

PROG. 9



Pâine cu in cu aluat fermentat

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	17 cl	25,5 cl	34 cl
Aluat fermentat (vezi pagina 81)	75 g	115 g	150 g
Drojdie uscată	3/4 l.c.	1 l.c.	1,5 l.c.
Făină tradițională T65	260 g	390 g	520 g
In galben	20 g	30 g	40 g
In brun	20 g	30 g	40 g
Sare	5 g	7,5 g	10 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită și nivelul de rumenire apoi apăsați **START**.

Recomandare: Această pâine cu in poate fi servită cu tocane, vânat și carne albă.

Pâine
integrală

PROG. 8

Pâine
integrală,
rapidă

PROG. 9



Pâine cu morcovi

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	12 cl	18 cl	24 cl
Suc de morcovi	6 cl	9 cl	12 cl
Drojdie uscată	1 l.c.	1,5 l.c.	2 l.c.
Făină tradițională (T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Sare	6 g	9 g	12 g
Morcovi rași**	60 g	90 g	120 g

Puneți ingredientele în cuvă în ordinea indicată. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire, greutatea dorită apoi apăsați **START**. La **semnalul sonor** adăugați ingredientele marcate cu (**).

Sfat de asociere: Această pâine este perfectă cu legume crude sau carne de vită de Burgundia.

Pâine integrală

PROG. 8

Pâine integrală, rapidă

PROG. 9

Pâine fără sare

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	200 ml	270 ml	400 ml
Făină (T55)	350 g	480 g	700 g
Drojdie uscată	0,5 l.c.	1 l.c.	1 l.c.
Semințe de susan**	50 g	75 g	100 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire, greutatea dorită apoi apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Pâine franțuzească

PROG. 6



PÂINE SĂNĂTOASĂ



Pâine de seară

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	95 ml	140 ml	190 ml
Iaurt	60 g	90 g	230 g
Sare	1/2 l.c.	1 l.c.	1 1/2 l.c.
Zahăr	10 g	15 g	20 g
Ulei de floarea-soarelui	1/2 l.s.	1 l.s.	1 1/2 l.s.
Malț	1 1/2 l.s.	2 l.s.	2 1/2 l.s.
Făină pentru pâine (t55)	75 g	110 g	145 g
Făină de seară	140 g	210 g	280 g
Pudră de cacao	10 g	15 g	20 g
Drojdie uscată	1 l.c.	1 1/2 l.c.	2 l.c.
Pudră de coriandru	1/2 l.c.	1/2 l.c.	1 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea pâinii, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Pâine de seară

PROG. 10

Opțional: Adăugați semințe de coriandru chiar înainte de începerea procesului de coacere.



Pâine super-rapidă

Pâine albă,
rapidă

PROG. 5

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă caldă 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Ulei de floarea soarelui	3 l.c.	1 l.s.	1,5 l.s.
Sare	0,5 l.c.	1 l.c.	1 l.c.
Zahăr	2 l.c.	3 l.c.	1 l.s.
Lapte praf	1,5 l.s.	2 l.s.	3 l.s.
Făină (T55)	325 g	445 g	650 g
Drojdie uscată	1,5 l.c.	2,5 l.c.	3 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Brioșă

Pâine dulce
PROG. 7

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Ouă bătute	1	2	2
Unt topit	115 g	145 g	230 g
Sare	1 l.c.	1 l.c.	2 l.c.
Zahăr	2,5 l.s.	3 l.s.	5 l.s.
Lapte (lichid)	55 ml	60 ml	110 ml
Făină (T55)	280 g	365 g	560 g
Drojdie uscată	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Opțional: 1 linguriță de apă de floare de portocal.



Pâine Kugelhopf

Pâine dulce
PROG. 7

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Ouă bătute	1	2	2
Unt topit	100 g	125 g	200 g
Sare	1 l.c.	1 l.c.	2 l.c.
Zahăr	3 l.s.	4 l.s.	6 l.s.
Lapte (lichid)	60 ml	80 ml	120 ml
Făină (T55)	250 g	325 g	500 g
Drojdie uscată	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.
Migdale întregi**	20 g	40 g	40 g
Stafide**	70 g	100 g	140 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Recomandare: Înmuiați stafidele în coniac timp de 1 oră.

Pâine albă

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Lapte rece	120 ml	210 ml	240 ml
Ouă	1	1	2
Drojdie uscată	2/3 l.c.	1 l.c.	1 1/3 l.c.
Făină T 55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Zahăr	20 g	30 g	40 g
Sare	1 l.c.	1/2 l.s.	2 l.c.
Unt**	35 g	55 g	75 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Pâine dulce

PROG. 7



Pâine cu miere și migdale

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	140 ml	210 ml	280 ml
Drojdie uscată	1/2 l.c.	3/4 l.c.	1 l.c.
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.
Miere	70 g	100 g	140 g
Făină T 55	225 g	340 g	450 g
Migdale mărunțite**	70 g	100 g	140 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Pâine
franceză

PROG. 6



RO

PÂINE TRADIȚIONALĂ

86-87



Pizza

Aluat de
pâine

PROG. 11

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	160 ml	240 ml	320 ml
Ulei de măsline	1 l.s.	1,5 l.s.	2 l.s.
Sare	0,5 l.c.	1 l.c.	1,5 l.c.
Făină (T55)	320 g	480 g	640 g
Drojdie uscată	0,5 l.c.	1 l.c.	1,5 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat și apăsați **START**.

Paste proaspete

Aluat de
Paste

PROG. 12

Ingrediente	Cantitatea obținută		
	500 g	750 g	1000 g
Apă	45 ml	50 ml	90 ml
Ouă bătute	3	3	6
Sare	1 praf	0,5 l.c.	1 l.c.
Făină (T55)	375 g	500 g	750 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat și apăsați **START**.



Prăjitură de migdale

Prăjituri

PROG. 13

Ingrediente	1000 g		
Ouă bătute*	200 g	Rom	3 l.s.
Sare*	1 praf	Pudră de migdale	180 g
Zahăr*	190 g	Făină integrală (T150)**	210 g
Unt topit	145 g	Praf de copt**	3 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Bateți înainte cu telul toate ingredientele marcate cu (*) până capătă o culoare deschisă. Cerneți, amestecați și adăugați ingredientele marcate cu (**). Selectați programul indicat și apăsați **START**.



Budincă cu fulgi de ovăz

Terci de ovăz

PROG. 15

Ingrediente	Cantitatea obținută
	650 g
Lapte	600 ml
Fulgi de ovăz	100 g
Sare sau zahăr	1 l.c.

Introduceți ingredientele în recipientul de gătit în următoarea ordine. Selecționați programul indicat. Prolunghiți durata programului până la 15 minute apăsând pe + și apăsați pe **START**.

Recomandare de servire: Dacă preferați un preparat mai consistent, puteți mări durata de preparare cu 5 minute. Pentru un plus de savoare, adăugați la final miere, scorțișoară, bucățele de caise sau alune de pădure decojite.

Budincă de griș din grâu dur

Terci de ovăz

PROG. 15

Ingrediente	Cantitatea obținută
	350 g
Lapte	350 ml
Griș din grâu dur	50 g
Sare sau zahăr	1 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, măriți durata programului până la 10 minute, apăsând butonul „+” și apoi apăsați pe **START**.



Orez

Cereale

PROG. 16

Ingrediente	Cantitatea obținută
	500 g
Orez	200 g
Apă	400 ml
Sare	1/2 l.c.

Introduceți ingredientele în recipientul de gătit în următoarea ordine. Selecționați programul indicat. Prolunghiți durata programului până la 30 de minute apăsând pe + și apăsați pe **START**.

Recomandare: înlocuiți orezul cu mei.



Hrișcă

Ingrediente	Cantitatea obținută
Apă	540 g
Hrișcă	450 ml
Sare	200 g
	1/2 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, măriți durata programului până la 30 minute, apăsând butonul „+” și apoi apăsați pe **START**.

Recomandare de servire: Pentru servire, adăugați 1 lingură de unt și omogenizați compoziția, odată ce acesta s-a topit.

Cereale
PROG. 16



Compoturi și dulcețuri

Ingrediente	
Căpșuni, piersici, caise sau rubarbă	580 g
Zahăr	360 g
Suc de lămâie	1
Pectină	30 g

Tăiați și mărunțiți fructele. Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată.

Gem
PROG. 17



Iaurt

Iaurt
PROG. 18

Ingrediente	Cantitatea obținută
Lapte integral	750 ml
Iaurt	125 g

Introduceți ingredientele în vasul pentru iaurt și amestecați până obțineți un amestec omogen. Scoateți paleta și așezați vasul pentru iaurt în recipientul de gătit. Selecționați programul indicat. Prolunghiți durata programului până la 9 ore apăsând pe + apoi apăsați pe **START**.

Recomandare: strecurați iaurtul cu ajutorul accesoriului pentru strecurat pentru a obține o textură mai cremoasă! Pentru o consistență mai mare, prolunghiți durata programului până la 12 ore. Iaurtul trebuie păstrat la frigider într-un recipient acoperit și consumat în termen de maximum 7 zile.

Iaurt de băut

Iaurt de băut
PROG. 19

Ingrediente	Cantitatea obținută
Lapte integral	900 ml
Iaurt	125 g
Miere	3 l.s.

Introduceți ingredientele în vasul pentru iaurt și amestecați până obțineți un amestec omogen. Scoateți paleta și așezați vasul pentru iaurt în recipientul de gătit. Selecționați programul indicat. Prolunghiți durata programului până la 6 ore apăsând pe + apoi apăsați pe **START**. După încheierea programului, lăsați iaurtul la frigider într-un recipient acoperit timp de 4 ore. Amestecați înainte de consum.

Recomandare: păstrați întotdeauna iaurtul de băut la frigider, într-un recipient cu capac și consumați-l într-un interval de cel mult 7 zile.



Brânză de vaci

Brânză de vaci
PROG. 20

Ingrediente	Cantitatea obținută
Lapte integral	1.5 L
Lămâie	45 ml
Iaurt	1 (125 g)
Sare	1 praf

Amestecați toate ingredientele și introduceți-le în recipientul de gătit. Selecționați programul indicat. Prolunghiți durata programului până la 3 ore apăsând pe + apoi apăsați pe **START**. După încheierea programului, lăsați să se scurgă între 1 și 2 min.

Recomandare de servire: pentru un plus de savoare, adăugați arpagic proaspăt tocat. Pentru cele mai bune rezultate, utilizați cele mai proaspete ingrediente. Asigurați-vă că întregul echipament este foarte curat. Păstrați întotdeauna brânza de vaci la frigider, într-un recipient cu capac și consumați-o în cel mult 3 zile.



ЗА ИНФОРМАЦИЯ

- Въведение
- За рецепти без глутен
- Мерки
- Приготвяне

Р 92 - 96



БЕЗ ГЛУТЕН

Р 97 - 98



ЗДРАВΟΣЛОВНИ

Р 99 - 100



КЛАСИЧЕСКИ

Р 101 - 102



ПАСТА & СЛАДКИШИ

Р 103



ЗЪРНЕНА КАША, ЗЪРНЕНИ ХРАНИ & КОНФИТЮРИ

Р 104 - 105



МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Р 106

Въведение

Обърнете внимание на тези предварителни страници, те съдържат важна информация за успешното осъществяване на вашите рецепти.

Брашно: Пшеничното брашно се разделя на различни типове в зависимост от количеството трици и пепелното съдържание (минерални частици, които остават след нагряване във фурна на 900°C).

- Бяло брашно за сладкарски изделия (Т45)
- Брашно за хляб: специално брашно за хляб, брашно за бял хляб, бяло брашно, пшенично брашно (Т55))
- Сиво брашно (Т80)
- Пълнозърнесто брашно (Т110, Т150).

Забележка: Ръженото брашно се класифицира като: Т70, Т130 и Т170. В обозначението на вида, цифрата означава брашно, което съдържа повече или по-малко трици, фибри, витамини, минерали и олигоелементи.

При използването на по-голямо количество брашно, богато на трици, резултата ще бъде по-малко бухнал хляб. Необходимото количество вода също зависи от типа на брашното, което използваме. Обърнете внимание, че полученото тесто трябва да бъде меко еластично, без да залепва.

Брашното може да се раздели на още два типа: брашна за хляб (със съдържание на глутен: пшенично брашно, брашно от твърда пшеница и камут) и брашна, от които не може да се направи хляб (ръж, царевича, елда, кестен и др.) и те трябва да бъдат използвани в допълнение с брашно за хляб (10 до 50%).

Безглутеново брашно: съществуват много видове брашно, от които не може да се направи хляб (безглутеново). Най-добре познатите са брашното от елда (т. нар. „черна пшеница“), оризовото брашно (бяло или пълнозърнесто), брашно от киноа, царевично брашно, брашно от кестени или от сорго. За да опитаем да възстановим еластичността на глутена е необходимо да смесим няколко вида неподходящи за приготвяне на хляб брашна и да добавим някакви сгъстяващи агенти.

Сгъстяващи агенти: за да получите правилна консистенция и да се опитате да наподобите еластичността на глутена, можете също така да добавите към приготвяните от вас продукти ксантова гума и/или гума гуар.

Хлебна мая (*saccharomyces cerevisiae*): това е жив продукт от основно значение за направата на хляб. Тя съществува под различни форми: прясна на кубчета, активна суха за рехидратиране, суха или течна. Продава се в големите супермаркети (сектор хляб и хлебни изделия или свежи продукти), но можете да я купите и от хлебопекарна. Ако използвате прясна мая, не забравяйте да я натрошите, за да може да се разпредели равномерно.

Съответстващи количества/грамаж суха, прясна и течна хлебна мая:

Суха хлебна мая (с.л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Суха хлебна мая (г)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Прясна хлебна мая (г)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Течна мая (мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ако използвате прясна мая, умножете посоченото количество за суха мая по три (в грамаж). За приготвяне на хляб без глутен, ще трябва да използвате специална безглутенова мая.

Ферментиращ квас: можете да го използвате вместо мая. Това е дехидратиран натурален фермент, който можете да намерите в био магазините (2 супени лъжици за 500 г брашно)