

# **Panasonic**

**Rețetar pentru mașina de făcut pâine**

**SD-255(254)**

# Rețete de pâine



**[basic]**

(făină albă sau neagră)

Pentru rețete de aluat  
citiți pg. 9-14



⌚ : Ceasul electronic poate fi folosit pentru rețetele cu acest simbol (4-13 ore)

## Franzelă albă

“Basic”-”Bake” (4 ore) ⌚

	M	L	XL
drojdie	3/4 linguriță	1 linguriță	1 1/4 lingurițe
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g	475g	550g
zahăr	1 linguriță	1 1/2 lingurițe	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1 1/4 lingurițe	1 1/2 lingurițe
apă	270ml	320ml	360ml

## Franzelă albă rapidă

“Basic”-”Bake Rapid” (1 oră 55m- 2 ore) ⌚

	M	L	XL
drojdie	1 linguriță	1 1/4 linguriță	1 1/2 lingurițe
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g	475g	550g
zahăr	1 linguriță	1 1/2 lingurițe	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1 1/4 lingurițe	1 1/2 lingurițe
apă	280ml	320ml	360ml

## Franzelă parfumată cu fructe

“Basic”-”Bake Raisin” (4 ore) ⌚

	M
drojdie	1 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	2 lingurițe
unt	75g
sare	1 linguriță
scoarță de scorț	2 lingurițe
amestec de condimente	1 linguriță
ouă medii	2
apă	110ml
lapte	110ml
amestec de fructe uscate	150g

## Franzelă Brioché

“Basic”-”Bake”-Crustă “Light” (deschisă la culoare) (4 ore) ⌚

	M
drojdie	1 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	3 lingurițe
unt	100g
ouă medii	3
sare	1 linguriță
lapte	150ml

## Franzelă cu caise și migdale

“Basic”-”Bake Raisin” (4 ore) (doar modelul SD-255) ⌚

	L
drojdie	1 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 1/2 lingurițe
unt	25g
sare	1 linguriță
migdale măcinate	50g
apă	270ml
*Caise uscate tăiate	100g
*Fulgi de caise	50g

## Franzelă cu lapte

“Basic”-”Bake” (4 ore)

	M	L	XL
drojdie	3/4 linguriță	1 linguriță	1 1/4 lingurițe
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g	475g	550g
zahăr	1 linguriță	1 1/2 lingurițe	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1 1/4 lingurițe	1 1/2 lingurițe
lapte	280ml	340ml	380ml

## Franzelă cu germeni de grâu

“Basic”-”Bake” (4 ore) ⌚

	L
drojdie	1 1/4 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	500g
zahăr	1 1/2 lingurițe
ulei	2 linguri
sare	1 1/4 lingurițe
germeni de grâu	50g
apă	350ml

## Franzelă cu ovăz și țărățe

“Basic”-”Bake” (4 ore) ⌚

	L
drojdie	1 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 1/2 lingurițe
ulei	2 linguri
sare	1 1/4 lingurițe
țărățe	50g
fulgi de ovăz	50g
apă	350ml

## Franzelă pizza

“Basic”-”Bake Raisin”- Crustă “Medium” (4 ore) (doar modelul SD-255) ⌚

	M
drojdie	3/4 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
ulei	1 lingură
sare	1 linguriță
praf de oregano	2 lingurițe
fulgi de ovăz	50g
apă	260ml
*piper tăiat	75g
*măsline umplute tăiate	75g

## Franzelă cu 5 semințe

“Basic”-”Bake Raisin” (4 ore) (doar modelul SD-255) ⌚

	M	L	XL
drojdie	3/4 linguriță	1 linguriță	1 1/4 lingurițe
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g	475g	550g
zahăr	1 linguriță	1 1/2 lingurițe	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1 1/4 lingurițe	1 1/2 lingurițe
apă	270ml	320ml	360ml
Semințe de in	1 linguriță	1 1/2 lingurițe	2 lingurițe
Semințe de susan	1 linguriță	1 1/2 lingurițe	2 lingurițe
Semințe de dovleac	1 linguriță	1 1/2 lingurițe	2 lingurițe
Semințe de mac	1 linguriță	1 1/2 lingurițe	2 lingurițe
Semințe de floarea soarelui	1 linguriță	1 1/2 lingurițe	2 lingurițe

\* Pentru adăugarea ingredientelor cu \* urmați instrucțiunile de cronometrare de la pg. 11.

### Franzelă neagră

“Basic”-“Bake” (4 ore) ⌚

	M	L	XL
drojdie	¾ linguriță	1 linguriță	1¼ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g	475g	550g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1¼ linguriță	1 ½ linguriță
apă	270ml	320ml	360ml

### Franzelă neagră rapidă

“Basic”-“Bake Rapid” (1 oră 55m- 2 ore) ⌚

	M	L	XL
drojdie	1 linguriță	1¼ linguriță	1 ½ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g	475g	550g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1¼ linguriță	1 ½ linguriță
apă	280ml	320ml	360ml

### Franzelă cu malț

“Basic”-“Bake Rapid” (4 ore) ⌚ (doar modelul SD-255)

	L
drojdie	1 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
unt	15g
sare	1 linguriță
apă	280ml
*sultane	150g

### Franzelă cu mango și curry

“Basic”- “Bake” (4 ore) ⌚

	M
drojdie	¾ linguriță
făină neagră cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
unt	15g
pastă curry	3 lingurițe
praf de mango	2 lingurițe
apă	270ml

### Franzelă cu brânză și șuncă

“Basic”- “Bake Raisin” (4 ore) (doar modelul SD-255) ⌚

	M	L	XL
drojdie	¾ linguriță	1 linguriță	1¼ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g	475g	550g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
sare	1 linguriță	1¼ linguriță	1½ linguriță
brânză Ceddar, rasă	50g	74g	100g
apă	270ml	320ml	360ml
Șuncă preparată, tăiată	50g	75g	100g

### Franzelă albă cu drojdie proaspătă

“Basic”- “Bake” (4 ore) ⌚

	L
drojdie proaspătă	8g
făină albă cu conținut ridicat de gluten	500g
zahăr	1½ linguriță
ulei	2 linguri
sare	1¼ linguriță
apă	330ml

## [whole wheat]

(făină integrală de grâu)

⌚ : Ceasul electronic poate fi folosit pentru rețetele cu acest simbol (4-13 ore)

### Franzelă integrală 100%

“Whole Wheat”- “Bake” (5 ore) ⌚

	M	L	XL
drojdie	¾ linguriță	1 linguriță	1¼ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	400g	475g	550g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1 ¼ linguriță	1 ½ linguriță
apă	280ml	340ml	380ml

### Franzelă integrală 70%

“Whole Wheat”- “Bake” (5 ore) ⌚

	M	L	XL
drojdie	¾ linguriță	1 linguriță	1¼ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	300g	350g	400g
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	100g	125g	150g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1 ¼ linguriță	1 ½ linguriță
apă	280ml	340ml	380ml

### Franzelă integrală 50%

“Whole Wheat”- “Bake” (5 ore) ⌚

	M	L	XL
drojdie	¾ linguriță	1 linguriță	1¼ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	200g	250g	275g
făină albă cu conținut ridicat de gluten	200g	225g	275g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1¼ linguriță	1½ linguriță
apă	280ml	340ml	380ml

### Franzelă integrală rapidă 100%

“Whole Wheat”- “Bake Rapid” (3 ore) ⌚

	M	L	XL
drojdie	1¼ linguriță	1½ linguriță	1¾ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g	475g	550g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1¼ linguriță	1½ linguriță
apă	280ml	340ml	380ml

• Pentru adăugarea ingredientelor cu \*, urmați instrucțiunile de cronometrare de la pg. 11.

# Rețete de pâine

## [whole wheat]

(făină integrală de grâu)

🕒 : Ceasul electronic poate fi folosit pentru rețetele cu acest simbol (4-13 ore)

### Franzelă integrală rapidă 70%

“Whole Wheat”- “Bake Rapid” (3 ore) ☒

	M	L	XL
drojdie	1 linguriță	1¼ linguriță	1½ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	300g	350g	400g
făină albă cu conținut ridicat de gluten	100g	125g	150g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1¼ linguriță	1½ linguriță
apă	280ml	340ml	380ml

### Franzelă integrală rapidă 50%

“Whole Wheat”- “Bake Rapid” (3 ore) ☒

	M	L	XL
drojdie	1 linguriță	1¼ linguriță	1½ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	200g	250g	275g
făină albă cu conținut ridicat de gluten	200g	225g	275g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1¼ linguriță	1½ linguriță
apă	280ml	340ml	380ml

### Franzelă cu măslina

“Whole Wheat”- “Bake Rapid” 🕒 (doar modelul SD-255)

	M
drojdie	¾ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	200g
făină albă cu conținut ridicat de gluten	200g
zahăr	1 linguriță
ulei	3 linguri
sare	1 linguriță
Oregano, praf	1 lingură
apă	270ml
*Măslina neagră întregi fără sămburi	75g

### Franzelă integrală cu drojdie proaspătă 100%

“Whole Wheat”- “Bake” (5 ore) 🕒

	L
Drojdie proaspătă	8g
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	500g
zahăr	1 ½ linguriță
ulei	2 linguri
sare	1¼ linguriță
apă	350ml

### Franzelă cu miere și semințe de floarea soarelui

“Whole Wheat”- “Bake Raisin” (5 ore) 🕒 (doar modelul SD-255)

	L
drojdie	1 linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	250g
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	225g
miere	2 linguri
unt	25g
sare	1¼ linguriță
apă	320ml
*Semințe de floarea soarelui	4 linguri

### Franzelă cu sos pesto și semințe de pin

“Whole Wheat”- “Bake Raisin” (5 ore) 🕒 (doar modelul SD-255)

	M	L	XL
drojdie	¾ linguriță	1 linguriță	1 ¼ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	200g	250g	300g
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	200g	225g	250g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
sare	1 linguriță	1¼ linguriță	1½ linguriță
sos pesto	2 linguri	3 linguri	4 linguri
apă	280ml	340ml	380ml
*Semințe de pin	75g	100g	125g

### Franzelă cu sirop de arțar și nuci pecan

“Whole Wheat”- “Bake Raisin” (5 ore) 🕒 (doar modelul SD-255)

	L
drojdie	¾ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	200g
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	200g
unt	15g
sare	1 linguriță
Sirop de arțar	3 linguri
apă	280ml
*Nuci pecan tăiate	75g

### Franzelă aromată cu fructe

“Whole Wheat”- “Bake Raisin” (5 ore) ☒

	M
drojdie	1 linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	2 lingurițe
unt	75g
sare	1 linguriță
scorțișoară	2 lingurițe
amestec de arome	1 linguriță
ouă medii	2
apă	120ml
lapte	120ml
*Amestec de fructe uscate	150g

### Franzelă integrală cu semințe

“Whole Wheat”- “Bake Raisin” (5 ore) 🕒 (doar modelul SD-255)

	M	L	XL
drojdie	¾ linguriță	1 linguriță	1¼ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	400g	475g	550g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
sare	1 linguriță	1¼ linguriță	1½ linguriță
apă	280ml	340ml	360ml
Semințe de in	1 lingură	1½ lingură	2 linguri
Semințe de susan	1 lingură	1½ lingură	2 linguri
Semințe de dovleac	1 lingură	1½ lingură	2 linguri
Semințe de mac	1 lingură	1½ lingură	2 linguri
Semințe de floarea soarelui	1 lingură	1½ lingură	2 linguri

• Pentru adăugarea ingredientelor cu \*, urmați instrucțiunile de la pg. 11.

## Franzelă cu ceapă

“Whole Wheat”- “Bake” (5 ore) ⌚

	M
drojdie	¾ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	300g
făină albă cu conținut ridicat de gluten	100g
zahăr	1 linguriță
ulei	1 lingură
sare	1 linguriță
ceapă tăiată și înmuiată cu o linguriță de ulei	50g
usturoi pasat	1 linguriță
pastă de hrean	2 lingurițe
apă	270ml

## Franzelă cu făină Granary®

“Whole Wheat”- “Bake” (5 ore) ⌚

	M	L	XL
drojdie	¾ linguriță	1 linguriță	1¼ linguriță
făină Granary cu conținut ridicat de gluten	400g	475g	550g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1¼ linguriță	1½ linguriță
apă	280ml	320ml	360ml

## Franzelă neagră cu malț

“Whole Wheat”- “Bake” (5 ore) ⌚

	M	L	XL
drojdie	¾ linguriță	1 linguriță	1¼ linguriță
făină Granary cu conținut ridicat de gluten	250g	300g	350g
făină albă cu conținut ridicat de gluten	150g	200g	250g
zahăr	1 linguriță	1½ linguriță	2 lingurițe
unt	15g	25g	25g
sare	1 linguriță	1¼ linguriță	1½ linguriță
apă	270ml	320ml	360ml

## Franzelă cu soia și semințe

“Whole Wheat”- “Bake” (5 ore) ⌚

	M
drojdie	1 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	300g
făină de soia	100g
zahăr	2 lingurițe
unt	25g
sare	1 linguriță
apă	280ml
lapte de soia	120ml
semințe de in	50g
semințe de mac	3 linguri
semințe de susan	2 linguri
semințe de floarea soarelui	1 lingură
semințe de dovleac	1 lingură

- Această franzelă este preparată cu făină albă cu conținut ridicat de gluten, dar beneficiază de ciclul de 5 ore.

## [rye] (secară) (doar modelul SD-255)

- Nu uitați să utilizați cuțitul pentru frământat (pâinea de secară) pentru toate aceste rețete.
- Datorită consistenței făinii, o cantitate de făină poate rămâne pe părțile laterale ale franzelei, dar acesta este un lucru normal.
- Din cauza consistenței, cuțitul de frământat va rămâne adesea înfipt în franzelele coapte din făină de secară. Așteptați ca franzela să se răcească (pentru a evita arsurile pe mâini), înainte de a scoate cuțitul din pâine și mânuiți-l ușor pentru a evita stricarea formei franzelei.

⌚ :Ceasul electronic poate fi utilizat pentru rețetele care au acest simbol (3 ore 30m- 13 ore)

## Franzelă de secară 100%

“Rye”- “Bake” (3 ore 30m) ⌚

drojdie	2½ linguriță
făină de secară	500g
zahăr	2 lingurițe
ulei	3 linguri
sare	2 lingurițe
apă	440ml

## Franzelă preparată din făină de secară și făină albă

“Rye”- “Bake” (3 ore 30m) ⌚

drojdie	2 linguriță
făină de secară	250g
făină albă cu conținut ridicat de gluten	250g
zahăr	2 lingurițe
ulei	3 linguri
sare	2 lingurițe
apă	360ml

## Franzelă cu făină de secară și făină integrală

“Rye”- “Bake” (3 ore 30m) ⌚

drojdie	2 lingurițe
făină de secară	250g
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	250g
zahăr	2 lingurițe
ulei	3 linguri
sare	2 lingurițe
apă	380ml

## Franzelă cu făină de secară și bere neagră

“Rye”- “Bake” (3 ore 30m) ⌚

drojdie	2 ½ lingurițe
făină de secară	500g
zahăr	2 lingurițe
ulei	3 linguri
sare	2 lingurițe
apă	220ml
Guinness/Bere neagră	220ml

- Pentru adăugarea ingredientelor cu \*, urmați instrucțiunile de la pg. 11.

# Rețete de pâine

## [rye] (făină de seară)

(doar pentru modelul SD-255)  
(făină de seară și făină de seară albă)

- Nu uitați să utilizați cuțitul pentru frământat (pâinea de seară) pentru toate aceste rețete.
- Dozatorul pentru stafide și nuci nu funcționează la programul pentru pâine de seară.
- Puneți orice ingrediente suplimentare direct în cuva pentru pâine.
- Datorită consistenței făinii, o cantitate de făină poate rămâne pe părțile laterale ale franzelii, dar acesta este un lucru normal.
- Din cauza consistenței, cuțitul de frământat va rămâne adesea înfipit în franzelile coapte din făină de seară. Așteptați ca franzela să se răcească (pentru a evita arsurile pe mâini), înainte de a scoate cuțitul din pâine și mânuiți-l ușor pentru a evita stricarea formei franzelii.

🕒 : Ceasul electronic poate fi utilizat pentru rețetele care au acest simbol (3 ore 30m- 13 ore)

## Franzelă de seară cu semințe

“Rye”- “Bake” (3 ore 30m) 🕒

drojdie	2 ½ lingurițe
făină de seară	500g
zahăr	2 lingurițe
ulei	3 linguri
sare	2 lingurițe
semințe de mac	2 lingurițe
semințe de in	3 lingurițe
semințe de floarea soarelui	3 lingurițe
apă	430ml

## Franzelă preparată din făină de seară și făină de seară albă

“Rye”- “Bake” (3 ore 30m) 🕒

drojdie	2 lingurițe
făină de seară	250g
făină de seară albă	250g
miere	2 lingurițe
ulei	3 linguri
sare	2 lingurițe
apă	360ml

- Această franzelă are partea superioară plată sau ușor scobită.

## Franzelă de seară albă

“Rye”- “Bake” (3 ore 30m) 🕒

drojdie	1½ lingurițe
făină de seară albă	400g
miere	1 linguriță
ulei	3 linguri
sare	1 linguriță
apă	300ml

- Această franzelă are partea superioară plată sau ușor scobită.

## Franzelă de seară albă cu fructe

“Rye”- “Bake”- Crustă “Medium” (3 ore 30m) 🕒

drojdie	1½ lingurițe
făină de seară albă	500g
miere	1 linguriță
ulei	3 linguri
amestec de fructe uscate	3 lingurițe
amestec de arome	3 lingurițe
apă	360ml

- Această franzelă are partea superioară plată sau ușor scobită.

## [french]

(făină albă/făină integrală)

Prepară pâine cu o crustă și textură crocantă.

🕒 : Ceasul electronic poate fi utilizat pentru rețetele care au acest simbol (4-13 ore)

## Franzelă franțuzească

“French”- “Bake” (6 ore) 🕒

drojdie	1 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
unt	15g
sare	1 linguriță
apă	290ml

## Franzelă de seară albă cu semințe

“Rye”- “Bake”- Crustă “Dark” (3 ore 30m) 🕒

drojdie	1½ lingurițe
făină de seară albă	400g
miere	1 linguriță
ulei	3 linguri
sare	1 linguriță
semințe de in	3 lingurițe
semințe de mac	2 lingurițe
semințe de susan	2 lingurițe
apă	300ml

- Această franzelă are partea superioară plată sau ușor scobită.

## Franzelă de seară albă cu lămâie și semințe de mac

“Rye”- “Bake Rapid”- Crustă “Dark” (1 oră 55m) 🕒

drojdie	1½ lingurițe
făină de seară albă	400g
lapte praf	2 linguri
miere	1 linguriță
ulei	3 linguri
sare	1 linguriță
semințe de mac	3 linguri
coajă de lămâie rasă	1
suc de lămâie	30ml
apă	280ml

- Franzela cu lămâie și semințe de mac va avea o textură mai densă decât franzela standard preparată din făină de seară albă.

## Franzelă franțuzească țărănească

“French”- “Bake” (6 ore) 🕒

drojdie	1 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	275g
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	75g
făină de seară	50g
unt	15g
sare	1 linguriță
apă	310ml

## [Italian]

(făină albă)

Prepară pâine ușoară pentru a fi savurată cu paste, etc.

- Dozatorul pentru stafide, nuci nu funcționează la programul Italian.
- Puneți orice ingrediente suplimentare direct în cuva pentru pâine.
- Passata este un sos de tomate gros care în supermarketuri se găsește de obicei lângă sosul pentru paste.

🕒 Ceasul electronic poate fi utilizat pentru rețetele care au acest simbol (4-13 ore)

### Ciabatta ușoară

"Italian"- "Bake" (4 ore 30m) 🕒

drojdie	1 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	500g
zahăr	1 linguriță
ulei de măsline	3 linguri
sare	1 linguriță
apă	300ml

### Sos pesto verde, ceapă și usturoi

"Italian"- "Bake" (4 ore 30m) 🕒

drojdie	¾ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	350g
mălai	50g
zahăr	1 linguriță
sare	½ linguriță
sos pesto verde	2 linguri
ceapă tăiată și înmuiată cu 1 linguriță de ulei	75g
cățel de usturoi tăiat fin	2
apă	250ml

### Focaccia cu roșii

"Italian"- "Bake" (4 ore 30m) 🕒

drojdie	¾ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
ulei de măsline	1 lingură
sare	1 linguriță
sos Passata	150ml
apă	120ml
măsline verzi fără sămburi	50g
roșii uscate la soare, tăiate	50g

### Ciuperci și Pancetta

"Italian"- "Bake" (4 ore 30m) 🕒

drojdie	¾ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
unt	15g
sare	½ linguriță
ciuperci comestibile macerate	25g
Șuncă Pancetta preparată și tăiată	25g
apă	280ml

### Oregano și măsline

"Italian"- "Bake" (4 ore 30m) 🕒

drojdie	¾ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
ulei de măsline	2 linguri
sare	½ linguriță
oregano	1 lingură
măsline negre tăiate	50g
apă	280ml

### Trei brânzeturi

"Italian"- "Bake" (4 ore 30m) 🕒

drojdie	¾ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
sare	½ linguriță
oregano	1 lingură
Dolcelatte	50g
Parmezan ras	25g
Mozzarella	50g
apă	240ml

### Roșii uscate la soare și parmezan

"Italian"- "Bake" (4 ore 30m) 🕒

drojdie	¾ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
sare	½ linguriță
Parmezan ras	50g
Roșii uscate la soare, tăiate	75g
apă	270ml

## [sandwich]

Prepară pâine cu o crustă și textură moi.

🕒 Ceasul electronic poate fi utilizat pentru rețetele care au acest simbol (4-13 ore)

### Pâine albă pentru sandwich

"Sandwich"- "Bake" (5 ore) 🕒

drojdie	½ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
unt	15g
sare	1 linguriță
apă	280ml

### Pâine neagră pentru sandwich

"Sandwich"- "Bake" (5 ore) 🕒

drojdie	½ linguriță
făină neagră cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
unt	15g
sare	1 linguriță
apă	290ml

### Pâine integrală pentru sandwich

"Sandwich"- "Bake" (5 ore) 🕒

drojdie	½ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
unt	15g
sare	1 linguriță
apă	310ml

### Pâine pentru sandwich preparată din făină Granary

"Sandwich"- "Bake" (5 ore) 🕒

drojdie	½ linguriță
făină Granary cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	1 linguriță
unt	15g
sare	1 linguriță
apă	280ml

# Rețete fără gluten

## [basic]

## [gluten free]

(amestec de pâine fără gluten/amestec de pâine fără grâu)

Ceasul electronic nu poate fi utilizat.

- Dozatorul pentru stafide, nuci nu funcționează la programul Italian.
- Puneți orice ingrediente suplimentare direct în cuva pentru pâine.
- Puteți coace checi fără gluten urmând rețetele de la paginile 28-31 și înlocuind făina standard obișnuită cu făina obișnuită fără gluten. Dacă este necesară folosirea făinii care crește singură, adăugați de asemenea 1 linguriță de praf de copt fără gluten.
- Puteți cumpăra amestecul pentru pâine fără gluten din:
  - Farmacii
  - Magazine cu produse alimentare naturiste
  - Marile supermarketuri

### Notă

- Prepararea pâinii fără gluten este foarte diferită de modul normal de preparare al pâinii cu ajutorul mașinii de făcut pâine.
- Vă rugăm să consultați producătorii de făină pentru informații suplimentare.
- Datorită consistenței făinii, o cantitate mică de făină poate rămâne pe părțile laterale ale franzetei, dar acesta este un lucru normal.

## Înainte de a face pâine fără gluten

### ■ Consultați-vă medicul și urmați instrucțiunile de mai jos!

În cazul în care preparați pâine fără gluten ca parte a unei terapii cu dietă, este important să evitați contaminarea cu un tip de făină care conține gluten.

Vă rugăm să aveți o grijă deosebită la spălarea cuvei pentru pâine și a cuțitului pentru frământat, etc.

→ Puteți comanda cuve și cuțite suplimentare la următoarea adresă:

- Centrul pentru îngrijirea clienților: 08705 357357
- Direct online: <http://www.panasonic.co.uk>

### ■ Pâinea fără gluten se prepară în mod diferit față de alte tipuri de pâine!

#### Ordinea de adăugare a ingredientelor este diferită

Vă rugăm să adăugați ingredientele în ordinea următoare astfel încât amestecul pentru pâine fără gluten să se omogenizeze bine. (O ordine greșită poate avea drept rezultat o slabă creștere a pâinii)

→ Apă, sare, grăsime → amestec pentru pâine fără gluten → drojdie uscată

#### Rezultatul diferă în funcție de tipul de făină folosit

Rețetele de mai sus au fost elaborate cu tipuri speciale de amestecuri pentru pâine, și astfel rezultatul final poate fi diferit în funcție de amestecul de pâine utilizat. (Varietatea poate fi mai mare la folosirea amestecurilor pentru pâine fără grâu).

#### În cazul în care cuțitul pentru frământat rămâne în pâine

Din cauza consistenței făinii, cuțitul pentru frământat va rămâne adesea în franzetele fără gluten sau grâu. Așteptați ca franzela să se răcească (pentru a evita arsurile pe mâini, înainte de a scoate cuțitul din pâine apăsând la baza pâinii și manevrându-l ușor pentru a evita deteriorarea formei franzetei).

#### Consumați în interval de două zile

Păstrați pâinea într-un loc uscat și rece, și consumați-o într-un interval de timp de două zile. În cazul în care nu reușiți să consumați pâinea în acest interval, tăiați pâinea în felii, puneți-o într-o pungă și păstrați-o la frigider.

### ■ Tipuri de franzete aromate fără gluten

Folosiiți o cantitate de amestec ales și adăugați următoarele ingrediente în cuva pentru pâine pentru a prepara franzela dorită.

- Selectați Medium crust (crustă medie), în cazul în care nu se specifică altfel.

#### **Franzelă aromată cu fructe**

- 100g de fructe amestecate
- 2 lingurițe de scorțișoară

#### **Franzelă cu stafide și curmale**

- suc de la 2 portocale (preparat pentru cantitatea necesară de apă), pus în cuvă înaintea amestecului fără gluten
- 2 lingurițe de amestec de mirodenii
- 150g de curmale tăiate
- 100g de stafide
- Coaja a 2 portocale

#### **Franzelă cu nuci pecan și sirop de arțar**

- 2 linguri de sirop de arțar
- 50g de nuci pecan

#### **Franzelă cu cinci semințe (Crustă rumenită)**

- 1 lingură de semințe de in
- 2 linguri de semințe de susan
- 1 lingură de semințe de dovleac
- 1 lingură de semințe de mac
- 1 lingură de semințe de floarea soarelui

#### **Franzelă cu roșii uscate la soare și parmezan**

- (Crustă rumenită)
- 50g de brânză parmezan dat pe răzătoare
  - 50g de roșii uscate la soare în ulei, uscate și tăiate



### Amestec de pâine Glutafin fără gluten

“Gluten free”- “Bake”- Crustă rumenită “Dark”- (2 ore) ☒

Apă rece de la robinet	400ml
ulei	2 lingurițe
Amestec de pâine	500g
drojdie	2 lingurițe

### Amestec de pâine fibre Glutafin fără gluten

Gluten free”- “Bake”- Crustă rumenită “Dark”- (2 ore) ☒

Apă fierbinte din ibric	200ml
Apă rece de la robinet	200ml
ulei	1½ linguri
Amestec de pâine	500g
drojdie	2 lingurițe

### Amestecuri de pâine Juvela

“Gluten free”- “Bake”- Crustă rumenită “Dark”- (2 ore) ☒

	Amestec fără gluten	Amestec de fibre
Apă	400ml	430ml
sare	½ lingurițe	½ lingurițe
ulei	1 lingură	1 lingură
Amestec de pâine	500g	500g
drojdie	1 linguriță	1 linguriță

## Pâine fără gluten și fără grâu

Pâinea care nu conține făină de grâu este destul de diferită față de pâinea fără gluten întrucât nu conține gluten sau amidon de grâu. Unele amestecuri care nu conțin grâu sunt mai potrivite pentru ciclurile mai lungi.

Vă rugăm să verificați lista tuturor ingredientelor pentru a vă ține calculul dietei dumneavoastră. Orzul conține gluten.

### Glutafin fără gluten/fără grâu

“Basic”- “Bake”- Mărime mare „Large”- Crustă rumenită “Dark”- (4 ore) ☒

	Amestec pentru pâine	Amestec de fibre pentru pâine
Apă rece de la robinet	450ml	480ml
ulei	1 lingură	1 lingură
Amestec pentru pâine	500g	500g
drojdie	1 ½ linguriță	1 linguriță

### Amestec de făină Glutano fără grâu

“Gluten Free”- “Bake”- Crustă rumenită “Dark”- (2 ore) ☒

apă	500ml
sare	1 linguriță
ulei	1 lingură
Amestec de făină	500g
drojdie	1 linguriță

### Pâine care nu conține gluten sau grâu

“Basic”- “Bake”- Crustă medie “Medium”- (4 ore) ☒

Apă caldă + 1 ou + albușul unui ou la	430ml
Unt topit	60ml
Oțet cidru	1 linguriță
Făină de orez brun	300g
Amidon din cartof	100g
Lapte praf degresat	50g
Gumă xanthum	1 lingură
Zahăr	1 lingură
Sare	1 linguriță
drojdie	1 linguriță

### Amestecuri pentru pâine Schar

“Gluten Free”- “Bake”- Crustă rumenită “Dark”- (2 ore) ☒

	Amestec Schar B fără grâu
apă	440ml
ulei	1 lingură
Amestec pentru pâine	500g
drojdie	1 linguriță

### Amestecuri pentru pâine Juvela

“Gluten Free”- “Bake”- Crustă rumenită “Dark”- (2 ore) ☒

	Amestec Harvest fără grâu
apă	420ml
sare	½ linguriță
ulei	1 lingură
amestec pentru pâine	500g
drojdie	1 linguriță

### Doves Farm fără gluten

“Gluten Free”- “Bake”- Crustă rumenită “Dark”- (2 ore) ☒

	Făină brună pentru pâine	Făină albă pentru pâine
apă	330ml	310ml
Oțet cidru	1 linguriță	1 linguriță
Ulei vegetal	4 linguri	4 linguri
Ouă medii	1	1
Albuș de ou de mărime medie	1	1
făină	450g	450g
Zahăr	1 lingură	1 lingură
Sare	1 linguriță	1 linguriță
drojdie	1½ linguriță	1½ linguriță

### Amestec pentru pâine Sainsbury fără gluten și grâu cu adaos de fibre

“Gluten Free”- “Bake”- Crustă rumenită “Dark”- (2 ore) ☒

apă	440ml
ulei vegetal	2 linguri
amestec pentru pâine	500g
drojdie	1 linguriță

# Rețete de aluat



[basic]

[whole wheat] [rye] [french] [pizza]

Setarea Dough (Aluat) amestecă și efectuează prima dospire a aluatului înainte ca dumneavoastră să-l modelați și să-l coaceți în cuptorul convențional.

Ceasul electronic nu poate fi utilizat.

Pregătiți ingredientele conform rețetei și selectați regimul corect. Când aluatul este gata, modelați-l, lăsați-l la dospit și apoi coaceți-l.

- Încălzirea maximă a mașinii de făcut pâine este de 600g. Rețetele de aluat care folosesc 300g de făină pot fi dublate.
- Când programul Dough (Aluat) s-a încheiat, puteți observa faptul că aluatul preparat se modelează mai ușor, dacă înainte de a fi mănuit este răsturnat pe o planșetă presărată cu o cantitate mică de făină.

## Exemplu- Prepararea chiflilor simple

### (1) Modelarea

Aluatul poate fi modelat în chifle rotunde, împletite, înnodate, baghete franțuzești, pâinici rotunde sau poate fi pus într-o formă de copt tradițională.

#### ● Chifle



#### ● Chifle împletite



#### ● Arici



### (2) Dospirea

Majoritatea rețetelor cer ca aluatul să fie lăsat la dospit, adică la crescut după etapa de modelare, înainte de coacerea finală. În general aluatul trebuie să fie lăsat la dospit într-un loc cald (la aprox. 40°C) până când acesta își dublează mărimea.

- Timpul aproximativ pentru dospire- Chifle 25 de minute. Pâine de făină integrală, de ex. Panettone, etc... 50 de minute.
- Pentru a preveni formarea coji uscate tari, acoperiți aluatul cu o pungă mare de polietilen sau cu celofan uns ușor cu ulei.

### (3) Glazurarea/Coacerea

Ungeți cu lapte, apă cu sare, ou bătut sau ulei. Presărați semințe de mac, semințe de susan. Coaceți respectând instrucțiunile rețetelor.

## Chifle

Selectați una din următoarele rețete și urmați metoda de mai jos.

### 1 Modelarea aluatului



### 2 Puneți pe o hârtie pergament unsă și lăsați la dospit până când își dublează mărimea.



### 3 Ungeți cu ou bătut.

### 4 Coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 10-15 minute sau până când capătă o culoare rumenă aurie.

## Aluat Alb

### „Basic”- „Dough” (Aluat) (2 ore 20m)

drojdie	1¼ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	550g
zahăr	2 lingurițe
ulei	2 linguri
sare	1½ linguriță
apă	320ml

## Aluat negru

### „Basic”- „Dough” (Aluat) (2 ore 20m)

drojdie	1¼ linguriță
făină neagră cu conținut ridicat de gluten	550g
zahăr	2 lingurițe
ulei	2 linguri
sare	1½ linguriță
apă	320ml

## Aluat preparat din făină integrală 100%

### „Basic”- „Dough” (Aluat) (3 ore 15m)

drojdie	1¼ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	550g
zahăr	2 lingurițe
ulei	2 linguri
sare	1½ linguriță
apă	340ml

## Aluat preparat din făină integrală 70%

### „Basic”- „Dough” (Aluat) (3 ore 15m)

drojdie	1¼ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	400g
făină albă cu conținut ridicat de gluten	150g
zahăr	2 lingurițe
ulei	2 linguri
sare	1½ linguriță
apă	340ml

## Aluat preparat din făină integrală 50%

### „Whole wheat”- „Dough” (Aluat) (3 ore 15m) ☒

drojdie	1¼ linguriță
făină integrală cu conținut ridicat de gluten	275g
făină albă cu conținut ridicat de gluten	275g
zahăr	2 lingurițe
ulei	2 linguri
sare	1½ linguriță
apă	340ml

## Aluat preparat din făină Granary

### „Whole wheat”- „Dough” (Aluat) (3 ore 15m) ☒

drojdie	1¼ linguriță
făină Granary cu conținut ridicat de gluten	550g
zahăr	2 lingurițe
ulei	2 linguri
sare	1½ linguriță
apă	320ml

## Aluat preparat din făină de secară

### „Rye”- „Dough” (Aluat) (2 ore) ☒

drojdie	2 lingurițe
făină de secară	500g
zahăr	2 lingurițe
ulei	3 linguri
sare	1½ linguriță
apă	360ml

- Folosiți cuțitul pentru frământat (pâine de secară).
- Lăsați la dospit timp de 15 minute.

## Aluat preparat din făină de secară albă

### „Rye”- „Dough” (Aluat) (2 ore) ☒

drojdie	1 ½ lingurițe
făină de secară albă	500g
miere	1 linguriță
ulei	3 linguri
sare	1 linguriță
apă	270ml

- Folosiți cuțitul pentru frământat (pâine de secară).
- Lăsați la dospit timp de 15 minute.

## Baghete franțuzești

### „French”- „Dough” (Aluat) (3 ore 15m) ☒

drojdie	1 ½ lingurițe
făină albă cu conținut ridicat de gluten	250g
unt	15g
ulei	3 linguri
sare	1½ linguriță
apă	150ml

## Ciabatta

### Etapa 1 Cultură- „Pizza”- „Dough” (Aluat) (45m) ☒

drojdie	1 ½ lingurițe
făină albă cu conținut ridicat de gluten	175g
apă	200ml

### Etapa 2 „Basic”- „Dough” (Aluat) (2 ore 20m) ☒

drojdie	1 ¼ lingurițe
făină albă cu conținut ridicat de gluten	325g
zahăr	½ linguriță
Ulei de măsline	2 linguri
sare	1½ linguriță
apă	80ml

- 1 Puneți toate ingredientele de cultură în cuva pentru pâine și selectați programul Pizza Dough (Aluat pizza) 45 de minute.
- 2 Închideți de la butonul start/stop după 15 minute.  
↓ (12 ore mai târziu)
- 3 Adăugați toate ingredientele listate în etapa 2 și selectați programul Basic Dough (Aluat de bază) 2 ore și 20 de minute.
  - Acest aluat poate fi de asemenea făcut ca o franzelă. Urmați metoda pentru punctele 1 și 2. Creșteți cantitatea de apă în etapa 2 de la 80ml la 110ml și selectați programul Italian Bake 4 ore și 30 de minute.
- 4 Împărțiți aluatul în 2 și rulați fiecare jumătate într-o formă alungită de franzelă de aprox. 2.5 cm grosime.
- 5 Puneți-le pe o hârtie pergament unsă cu ulei și presărați făină. Lăsați la dospit la 40°C până când își dublează mărimea (aprox. 20 de minute).
- 6 Coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 20-25 de minute sau până când capătă o culoare rumenă aurie.

# Rețete de aluat

## Chifle preparate din făină de secară și făină albă

### Etapa 1 Cultură: „Pizza”- „Dough” (Aluat) (45 min) ☒

drojdie	1 linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	75g
făină de secară	150g
apă	200ml

### Etapa 2 „Rye”- „Dough” (Aluat) (2 ore) ☒

drojdie	1 linguriță
Făină de secară	150g
făină albă cu conținut ridicat de gluten	100g
zahăr	2 lingurițe
Ulei	3 linguri
sare	2 lingurițe
apă	60ml

- 1 Puneți toate ingredientele de cultură în cuva pentru pâine și selectați programul Pizza Dough (Aluat pizza) 45 de minute.
- 2 Închideți de la buton start/stop după 15 minute.  
⋮ (12 ore mai târziu)
- 3 Adăugați toate ingredientele listate în etapa 2 și selectați programul Rye Dough (Aluat de bază) 2 ore.
  - Acest aluat poate fi de asemenea preparat ca o franzelă. Urmați metoda pentru punctele 1 și 2. Creșteți cantitatea de apă în etapa 2 de la 60ml la 120ml și setați mașina la programul pâine de secară 3 ore și 30 de minute.
- 4 Împărțiți aluatul în 12- 15 bucăți și modelați-le în formă de chifle.
- 5 Puneți-le pe o hârtie pergament unsă cu ulei. Lăsați la dospit la 40°C până când își dublează mărimea (aprox. 20 de minute).
- 6 Glazurați cu ulei și coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 10-15 de minute sau până când capătă o culoare rumenă aurie.

## Panettone

### „Basic”- „Dough Raisin” (Aluat cu stafide) (2 ore și 20m) ☒

drojdie	1½ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	300g
zahăr	2 linguri
Unt	15g
sare	¼ lingurițe
nucșoară măcinată	½ linguriță
coajă de lămâie rasă	1
ouă medii, gălbenuș	1
lapte	140ml
*amestec de coji	50g
*stafide	100g

- 1 Puneți aluatul într-o formă de chec de 18 cm. Lăsați la dospit timp de aprox. 30-40 de minute sau până își dublează mărimea.
- 2 Coaceți la 150°C/300°C/Gaz marcați 2 timp de aprox. 30 de minute.

## Chifle Chelsea

### Aluat îmbunătățit: „Basic”- “Dough” (Aluat) (2 ore 20 m) ☒

drojdie	1½ linguriță
făină albă cu conținut ridicat de gluten	250g
zahăr	1 linguriță
Unt	25g
Lapte praf	1 lingură
sare	½ linguriță
Ou mediu	100ml

### Ingrediente suplimentare

Unt	15g
Amestec de fructe uscate	100g
Zahăr brun	50g
Amestec de mirodenii	1 linguriță

- 1 Frământați ușor aluatul și rulați-l în formă de franzelă alungită 26cm x 20cm.
- 2 Amestecați fructele uscate, zahărul brun și mirodeniile. Ungeți aluatul cu unt topit și presărați fructe pe partea superioară. Rulați de la capătul lung și tăiați în 8-10 bucăți. Aranjați-le într-o formă unsă de sandwich de 23cm și lăsați-le la dospit până ce aluatul este bine crescut.
- 3 Coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 15 de minute sau până când capătă o culoare rumenă aurie.
- 4 Lăsați să se răcească. Acoperiți cu glazură de zahăr pudră.

## Chifle calde cu cruce

### „Basic”- „Dough Raisin” (Aluat cu stafide) (2 ore și 20m) ☒

Aluat îmbunătățit	1 rând
Ingredientele de mai sus	
scorțișoară	1 linguriță
amestec de mirodenii	½ linguriță
*Amestec de fructe uscate	100g

- 1 Împărțiți amestecul în opt mingiuțe. Puneți-le pe o tavă pentru copt unsă ușor, și lăsați-le la dospit. Preparați o pastă cu aprox. 2 linguri de făină amestecată cu 2 linguri de apă și desenați o cruce pe chifle, sau acoperiți cu felii subțiri de aluat franțuzesc cu crustă mică.
- 2 Coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 15- 20 de minute sau până când capătă o culoare rumenă aurie.
- 3 Când sunt încă calde, ungeți-le cu o glazură de zahăr- 40g dizolvat în 4 linguri de apă, fiartă până când se obține un sirop- (aprox. 5 minute).

- Pentru adăugarea ingredientelor cu \* urmați instrucțiunile de cronometrare de la pg. 11.

## Croissante

### „Basic”- „Dough” (Aluat) (2 ore și 20m) ☒

drojdie	½ linguriță
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	300g
zahăr	1 linguriță
unt	25g
sare	½ linguriță
Ou mediu	1
apă	150ml
Unt răcit pentru a fi adăugat la rulare	150g

- 1** Întindeți aluatul într-un dreptunghi de 20cm x 25cm.



- 2** Împărțiți untul în trei porții. Puneți o porțiune peste partea superioară două treimi ale aluatului.

- 3** Împăturiți partea inferioară o treime în sus și partea superioară o treime în jos, astupând marginile cu ajutorul unui făcăleț. Întoarceți aluatul astfel încât marginea îndoită să fie pe partea laterală.



- 4** Rulați în formă lunguiață, puneți a doua porție de unt și continuați ca mai înainte. Repetați operația cu cea de-a treia porție de unt.



- 5** Acoperiți aluatul și puneți-l la frigider timp de 30 de minute.

- 6** Repetați rularea de încă trei ori, acoperiți și puneți aluatul la rece timp de 30 de minute.

- 7** Întindeți aluatul de foi și împărțiți-l în patru pătrate. Tăiați fiecare pătrat în două triunghiuri. Întindeți triunghiurile astfel încât acestea să aibă forma celor din imaginile de mai jos.

- 8** Rulați liber fiecare triunghi înspre vârf, finalizând operația de rulare cu vârful aflat dedesubt. Îndoți într-o formă de semicerc.



- 9** Lăsați la dospit până își dublează mărimea.



- 10** Ungeți cu ou bătut și coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 15 minute sau până când devin crocante și bine rumenite.

## Cornuri moi

### „Basic”- „Dough” (Aluat) (2 ore și 20m) ☒

drojdie	1 linguriță
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	450g
zahăr	½ linguriță
unt	25g
sare	½ linguriță
Ou mediu	1
apă	***250ml

\*\*\*Pentru un corn ușor mai dens încercați să puneți 125ml de apă și 125ml de lapte.

## Cornuri dulci/chifle dulci de tip Devonshire

### „Basic”- „Dough” (Aluat) (2 ore și 20m) ☒

drojdie	1 linguriță
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	450g
zahăr	2 lingurițe
unt	75g
sare	½ linguriță
Ou mediu	1
lapte	250ml

- 1** Alegeți una dintre rețetele de mai sus.

- 2** Puneți ingredientele în cuva pentru pâine în ordinea listată mai sus.

- 3** Selectați programul Basic Dough 2 ore și 20 de minute.

- 4** Împărțiți aluatul în 8-10 bucăți și modelați-l în chifle.

- 5** Puneți aluatul pe o hârtie pergament unsă și lăsați-l la dospit la 40°C până când își dublează mărimea (aprox. 20 de minute).

- 6** Presărați făină.

- 7** Coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 15 minute sau până capătă o culoare rumenă aurie.

- Pentru cornurile Devonshire, despicăți chifla și umpleți-o cu cremă sau gem. Adăugați glazură de zahăr pudră pe deasupra.

# Rețete de aluat

## Chifle vienezese

### Basic"- „Dough” (Aluat) (2 ore și 20m) ☒

drojdie	¾ linguriță
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	400g
zahăr	50g
unt	100g
sare	½ linguriță
Ou mediu, gălbenuș	1
Lapte încălzit	150ml
Umplutură (gem sau carne tocată)	½ borcan
Glazură (lapte)	45ml

- 1 Puneți toate ingredientele importante în cuva pentru pâine în ordinea listată mai sus. Selectați programul Basic Dough 2 ore și 20 de minute.
  - 2 Scoateți aluatul din cuva pentru pâine și împărțiți-l în două.
  - 3 Întindeți jumătate din aluat într-un pătrat până când acesta ajunge la o grosime de 1cm(½").
  - 4 Tăiați în opt pătrate. (Sfat: Reluați fiecare bucată în mod individual dacă este cazul, pentru a obține o formă de pătrat mai bună, aproximativ 10cm x 10cm ca dimensiune).
  - 5 Puneți o jumătate de linguriță de umplutură în centrul fiecărei bucăți de aluat. Trageți colțurile și marginile pentru a realiza o formă de grămăjoară. Repetați operația cu toate cele 8 bucăți.
  - 6 Glazurați grămăjoarele cu lapte și așezați jumătate din ele într-o formă unsă de chec, cu partea strânsă în jos.
  - 7 Repetați pașii 3-6 cu restul aluatului în a doua formă de chec.
  - 8 Coaceți la 180°C timp de 15-20 de minute sau până capătă o culoare rumenă aurie.
- Serviți-le calde ca mic dejun sau tratație la ceai.

## Aluat dulce pentru briose

### Basic"- „Dough” (Aluat) (2 ore și 20m) ☒

drojdie	1 linguriță
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	250g
zahăr	3 linguri
unt	75g
sare	½ linguriță
Ou mediu	2
Lapte	2 linguri
Ou mediu pentru glazură	1

- 1 Selectați programul Basic Dough 2 ore și 20 de minute.
- 2 Scoateți aluatul din cuva pentru pâine și modelați trei pătrimi în formă de minge și așezați-l într-o formă de brișă unsă ușor. Faceți o gaură în centrul aluatului. Modelați restul de aluat în formă de minge și puneți-l în centru.
- 3 Lăsați la dospit timp de 30 de minute la 40°C.
- 4 Glazurați cu ou bătut și coaceți într-un cuptor preîncălzit la 190°C/375°F/ Gaz marcați 7 timp de 25 de minute sau până capătă o culoare rumenă aurie.

## Chifle cu nuci preparate din făină integrală

### ”Whole wheat”- „Dough” (Aluat) (3 ore și 15m) ☒

drojdie	1 linguriță
Făină integrală cu conținut ridicat de gluten	350g
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	100g
Făină medie de ovăz	50g
Sirop de arțar	2 linguri
ulei	2 linguri
sare	1½ lingurițe
apă	320ml
nuci	100g

- 1 Împărțiți aluatul în 12 chifle mari sau 20 de chifle pentru masă.
- 2 Puneți-le pe o hârtie pergament unsă și presărați făină. Lăsați la dospit timp la 40°C până își dublează mărimea. (aprox. 20 de minute).
- 3 Coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 12- 15 minute sau până capătă o culoare rumenă aurie.

## Aluat pentru pâine Tear & Share

### ”Basic”- „Dough” (Aluat) (2 ore și 20m) ☒

drojdie	1¼ linguriță
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	550g
zahăr	2 lingurițe
Ulei de măsline	2 linguri
sare	1½ lingurițe
apă	310ml

## Pâine Tear & Share cu măsline

Aluat pentru pâine Tear & Share (de mai sus)	1 rând
Pastă Tapenade (verde sau neagră)	6 linguri
zahăr	2 lingurițe
Măsline tăiate	25g
Ulei de măsline	2 linguri

- 1 Întindeți aluatul într-o foaie dreptunghiulară 1½cm grosime, aproximativ 24cm x 46cm.
  - 2 Puneți pasta Tapenade peste aluat, presărați măsline tăiate și turnați 1 lingură de ulei. Rulați de la capătul mai scurt în formă de ruladă.
  - 3 Tăiați aluatul în bucăți de 4cm cu un cuțit ascuțit și puneți-le la un loc într-o formă unsă de chec rotundă sau o formă de tartă cu fructe de 20cm, tăiați marginile.
  - 4 Turnați deasupra uleiul rămas și lăsați la dospit până își dublează mărimea.
  - 5 Coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 15- 20 de minute sau până capătă o culoare rumenă aurie.
- Sunt delicioase servite cu aperitive sau feluri de mâncare cu paste.

## Pâine Tear & Share cu piper

Aluat pentru pâine <b>Tear &amp; Share</b> (pg 13)	1 rând
Piure de tomate sau de tomate uscate la soare	4 linguri
Piper tăiat	50g
Brânză Mozzarella, rasă	100g
Oregano sau busuioc uscat	1 linguriță
Ulei de măsline	1 lingură

- 1 Întindeți aluatul într-o foaie dreptunghiulară 1½cm grosime, aproximativ 24cm x 46cm.
  - 2 Puneți piureul de tomate peste aluat, presărați piper și brânză. Rulați de la capătul mai scurt în formă de ruladă.
  - 3 Tăiați aluatul în bucăți de 4cm cu un cuțit ascuțit și puneți-le la un loc într-o formă unsă de chec rotundă sau o formă de tartă cu fructe de 20cm, tăiați marginile.
  - 4 Turnați deasupra uleiul de măsline și presărați ierburile uscate, și lăsați la dospit până își dublează mărimea.
  - 5 Coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 15- 20 de minute sau până capătă o culoare rumenă aurie.
- Sunt delicioase servite calde cu feluri de mâncare cu paste. Pentru vegetarieni folosiți roșii uscate la soare în locul piperului.

## Pâine Tear & Share picnic

Aluat pentru pâine <b>Tear &amp; Share</b> (pg 13)	1 rând
Muștar boabe	2 linguri
Șuncă preparată, tăiată	75g

- 1 Întindeți aluatul într-o foaie dreptunghiulară 1½cm grosime, aproximativ 24cm x 46cm.
  - 2 Turnați muștarul peste aluat, presărați șunca și brânza- păstrați o mică cantitate de brânză pentru partea superioară a pâinii. Rulați de la capătul mai scurt în formă de ruladă.
  - 3 Tăiați aluatul în bucăți de 4cm cu un cuțit ascuțit și puneți-le la un loc într-o formă unsă de chec rotundă sau o formă de tartă cu fructe de 20cm, tăiați marginile.
  - 4 Presărați restul de brânză.
  - 5 Coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 15- 20 de minute sau până capătă o culoare rumenă aurie.
- Sunt delicioase servite calde cu supă sau cu o gustare simplă.

## Focaccia

### Pizza- „Dough” (45m) ☒

Drojdie	1½ lingurițe
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	300g
Ulei de măsline	1 lingură
sare	1 linguriță
apă	170ml

- 1 Întindeți și bateți aluatul într-o foaie dreptunghiulară de 30cm x 25cm.
  - 2 Faceți creștături deasupra aluatului cu vârfurile degetelor.
  - 3 Adăugați unul din următoarele toppinguri:
    - 1 ceapă roșie tăiată și înmuiată cu 1 linguriță de ulei de măsline și 1 linguriță de oțet balsamic. (Puneți într-un vas acoperit cu celofan în cuptorul cu microunde timp de 1-2 min)
    - 2 linguri de măsline tăiate negre sau verzi
    - 2 căței de usturoi tăiați, sare de mare și boabe de piper sfărâmate
    - 2 linguri de roșii uscate la soare
  - 4 Lăsați la dospit într-un loc cald timp de 30 de min.
  - 5 Turnați deasupra uleiul de măsline și coaceți la 190°C/375°C/Gaz marcați 5 timp de 20-30 de minute sau până ce marginile au căpătat o culoare aurie și mijlocul s-a copt.
- Serviți cald cu paste.

## Pizza

### “Pizza”- “Dough” (45m) ☒

Drojdie	1½ lingurițe
Făină albă cu conținut ridicat de gluten	300g
Ulei de măsline	1 lingură
sare	1 linguriță
apă	170ml

- 1 Presați aluatul cu podul palmei într-un cerc de 25cm sau două cercuri de 25cm pentru a obține un blat subțire și crocant.
  - 2 Lăsați la dospit într-un loc cald timp de 10-15 min.
  - 3 Adăugați topping la alegere și coaceți la 220°C/425°C/Gaz marcați 7 timp de 15- 20 de minute în funcție de cantitatea de topping.
- Pentru a îngheța blaturile de pizza urmați metoda de la etapa 2 și coaceți fără topping timp de 5min. Lăsați să se răcească, să înghețe. Pentru a folosi aluatul, scoateți-l de la frigider imediat adăugați topping (nu prea mult) și coaceți conform etapei 3.



# Rețete de chec



## [bake only]

Coacere checuri și pâine specială pentru ceai

☒: Ceasul electronic nu poate fi utilizat.

- Folosiți regimul BAKE ONLY pentru aceste rețete.
- Acest regim nu este potrivit pentru toate tipurile de copturi, precum sandwichul Victoria sau cele care necesită un cuptor fierbinte.
- Pentru aceste rețete utilizați întotdeauna lingura și lingurița de măsurat.

Checul este preparat conform rețetei într-un castron separat și apoi este copt în mașina de făcut pâine.



Amestecați ingredientele în castron.



Tapetați partea inferioară și părțile laterale ale cuvei de făcut pâine cu hârtie pergament pentru copt și turnați amestecul.

- Asigurați-vă că cuțitul pentru frământat este îndepărtat din cuvă înainte de a adăuga amestecul.
- Asigurați-vă că amestecul pentru chec este ținut în interiorul hârtiei pergament pentru copt.



Setați mașina de făcut pâine.

- Timpul maxim pentru coacere este de 1 oră și 30 de minute.

## Chech cu măr și ghimbir

„Bake only” (simplă coacere) (55m) ☒

Unt	100g
Sirop Golden	200g
Făină care crește singură	300g
Praf de copt	3ml
Scorțișoară măcinată	3ml
Cuișoară măcinată	3ml
Ouă medii bătute	2
Mere tartă desert, de ex. Granny Smith, rase	2
Ghimbir conservat, uscat și tăiat fin	75g
Zahăr Demerara	1½ linguriță

- 1 Încălziți untul și siropul până când se topec. Acest lucru poate fi făcut pe plită sau în cuptorul cu microunde. (Putere mare timp de 1 minut).
- 2 Cerneți făina, praful de copt și mirodeniile într-un castron. Adăugați amestecul de sirop și ouăle bătute.
- 3 Adăugați mărul ras și ghimbirul tăiat și amestecați bine.
- 4 Scoateți cuțitul pentru frământat din cuva pentru pâine și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 5 Puneți amestecul în cuva pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 6 Presărați cu grijă zahărul Demerara pe partea superioară a amestecului.
- 7 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 55min.
- 8 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care e nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 9 Scoateți pâinea din mașina de făcut pâine cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 minute înainte de a scoate coptura din cuva pentru pâine.

## Franzelă cu banane și nuci

„Bake only” (simplă coacere) (45m) ☒

Zahăr brun fin	50g
unt	75g
Ou mediu	1
Făină simplă	225g
Praf de copt	2 lingurițe
Coajă rasă	1 lămâie
Suc de lămâie	1 lingură
Banane medii, curățate și zdrobite	4
Alune tăiate în bucăți mari	50g
Alune tăiate fin	15g

- 1 Amestecați untul cu zahărul până când devin moi apoi bateți împreună cu oul.
- 2 Adăugați făina cernută și praful de copt împreună cu coaja și sucul de lămâie.
- 3 Adăugați bananele zdrobite și alunele tăiate în bucăți mari și amestecați până obțineți o consistență moale.
- 4 Scoateți cuțitul de frământat din cuva pentru pâine și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 5 Puneți amestecul în cuvă pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 6 Presărați cu grijă alunele tăiate fin pe partea superioară a amestecului.
- 7 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 45min.
- 8 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care e nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 9 Scoateți pâinea din mașina de făcut pâine cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 minute înainte de a scoate coptura din cuva pentru pâine.

- Este delicioasă servită cu unt.



## Chec cu bere

### „Bake only” (simplă coacere) (45m) ☒

unt	125g
Amestec de fructe uscate	300g
Zahăr brun fin	50g
Sucul de la 1 portocală	45ml
Coaja rasă de la 1 portocală	2 lingurițe
Guinness sau Caffreys	120ml
Bicarbonat de sodiu	5ml
Ouă medii, bătute	2
Făină simplă	200g
Amestec de mirodenii	8ml
Topping (fulgi de migdale)	15g
Topping (zahăr demerara)	15g

- 1 Încălziți untul, fructele uscate, coaja și sucul de la o portocală și berea Guinness la un loc până când se umflă. Puteți face acest lucru pe plită aducând ingredientele în punctul de fierbere, amestecând și apoi lăsând să fiarbă la foc mic timp de 10-15 min sau încălzind în cuptor cu microunde la putere mare timp de 8 minute, amestecând de 2 ori.
- 2 Lăsați să se răcească timp de 10 min, apoi adăugați bicarbonatul de sodiu amestecând. Bicarbonatul va face amestecul să spumege.
- 3 Adăugați ouăle, făina și amestecul de mirodenii și amestecați bine.
- 4 scoateți cuțitul pentru frământat din cuvă și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 5 Puneți amestecul în cuva pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 6 Presărați cu grijă fulgii migdale și zahărul demerara pe partea superioară a amestecului.
- 7 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 45min.
- 8 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care e nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 9 Scoateți pâinea cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 min înainte de a scoate din cuvă.

## Pâine specială pentru ceai cu fructe

### Bake only” (simplă coacere) (45m) ☒

Amestec de fructe uscate	350g
Curmale tăiate	50g
Alune tăiate	50g
Cireșe tăiate	100g
Ceai tare	300ml
unt	75g
Ouă medii, bătute	3
Făină simplă	250g
Bicarbonat de sodiu	5ml

- 1 Puneți fructele, curmalele, alunele, cireșele, apa și untul la un loc și încălziți-le până când grăsimea s-a topit și lichidul este fierbinte. Puteți face acest lucru pe plită sau în cuptor cu microunde. (putere mare timp de 3-4 minute).
- 2 Lăsați să se răcească puțin, apoi adăugați ouăle, făina și bicarbonatul de sodiu. Amestecați bine.

- 3 Scoateți cuțitul pentru frământat din cuvă și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 4 Puneți amestecul în cuva pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 5 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 45min.
- 6 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care e nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 7 Scoateți pâinea cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 min înainte de a scoate din cuvă.

## Turtă dulce

### Bake only” (simplă coacere) (35m) ☒

Zahăr demerara	25g
unt	75g
Sirop Golden	50g
Melasă neagră	75g
Făină simplă	225g
Ghimbir măcinat	8ml
Praf de copt	8ml
Bicarbonat de sodiu	3ml
Sare	3ml
lapte	150ml
Ouă medii, bătute	1

- 1 Încălziți zahărul, untul, siropul Golden și melasa la un loc până când se tolesc. Puteți face acest lucru pe plită sau în cuptor cu microunde. (putere mare timp de 1 minut).
- 2 Amestecați toate ingredientele uscate.
- 3 Amestecați laptele și oul bătut.
- 4 Bateți bine cu o lingură de lemn.
- 5 Scoateți cuțitul pentru frământat din cuvă și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 6 Puneți amestecul în cuva pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 7 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 35min.
- 8 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care e nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 9 Scoateți pâinea cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 min înainte de a scoate din cuvă.

# Rețete de chec

## Franzelă cu alune și miere

### Bake only" (simplă coacere) (50m) ☒

Unt	175g
Zahăr brun	50g
Miere	50g
Ouă medii	3
Alune, tăiate fin	100g
Făină care crește singură	225g
Lapte	60ml
Topping (ciocolată și alune)	100g
Topping (brânză grasă)	50g

- 1 Amestecați untul, zahărul și mierea până ce compoziția devine moale și pufoasă.
- 2 Adăugați ouăle pe rând, bătând bine după fiecare ou adăugat. Amestecați alunele.
- 3 Turnați făina și amestecați până obțineți o consistență moale cu laptele adăugat.
- 4 Scoateți cuțitul pentru frământat din cuvă și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 5 Puneți amestecul în cuva pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 6 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 50min.
- 7 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care este nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 8 Scoateți pâinea cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 min înainte de a scoate din cuvă.
- 9 Bateți ciocolata și brânza grasă împreună și turnați pe partea superioară a franzelei răcite.

## Chec cu cafea și nuci pecan

### Bake only" (simplă coacere) (50m) ☒

Unt	225g
Zahăr negru nerafinat (Muscovado)	100g
Ouă medii	3
Nuci Pecan, tăiate fin	75g
Făină care crește singură	225g
Praf de copt	1 linguriță
Cafea proaspătă tare	2-3 linguri

- Topping opțional:  
Brânză Mascarpone 150g  
Zahăr pudră 100g  
Cafea proaspătă tare 1 lingură

- 1 Amestecați untul și zahărul până ce compoziția devine moale și pufoasă.
- 2 Adăugați ouăle pe rând, bătând bine după fiecare ou adăugat. Amestecați alunele Pecan.

- 3 Turnați făina și amestecați până obțineți o consistență moale cu cafeaua adăugată
- 4 Scoateți cuțitul pentru frământat din cuvă și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 5 Puneți amestecul în cuva pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 6 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 50min.
- 7 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care este nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 8 Scoateți pâinea cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 min înainte de a scoate din cuvă.
- 9 Bateți brânza mascarpone și zahărul pudră împreună cu cafeaua și turnați pe partea superioară a franzelei răcite.

## Chec cu cireșe și marțipan

### Bake only" (simplă coacere) (55m) ☒

Zahăr rafinat Golden	50g
Unt	175g
Ouă medii	3
Făină care crește singură	225g
Cireșe confiate, tăiate	100g
Marțipan, tăiat	75g
Lapte	60ml
Fulgi de migdale, prăjiți	15g

- 1 Amestecați untul și zahărul până ce compoziția devine moale, apoi bateți ouăle pe rând.
- 2 Adăugați făina împreună cu cireșele și marțipanul ras, amestecând bine cu laptele pentru a obține o compoziție cu consistență moale.
- 3 Scoateți cuțitul pentru frământat din cuvă și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 4 Puneți amestecul în cuva pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 5 Presărați cu grijă migdalele prăjite pe partea superioară a amestecului.
- 6 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 55min.
- 7 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care este nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 8 Scoateți pâinea cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 min înainte de a scoate din cuvă.

## Pâine cu bicarbonat de sodiu

### Bake only" (simplă coacere) (45m) ☒

Făină simplă	400g
Bicarbonat de sodiu	1 linguriță
Zahăr	1 linguriță
sare	½ linguriță
Zer	270ml
lapte	30ml

- 1 Cerneți făina și bicarbonatul de sodiu într-un vas și amestecați bine. Apoi adăugați zahărul și sarea.
- 2 Adăugați zerul și laptele, amestecând repede pentru a forma un aluat moale.
- 3 Scoateți cuțitul pentru frământat din cuvă și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 4 Puneți amestecul în cuva pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 5 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 45min.
- 6 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care este nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 7 Scoateți pâinea cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 min înainte de a scoate din cuvă.

## Pâine integrală cu bicarbonat de sodiu

### Bake only" (simplă coacere) (45m) ☒

Făină integrală care crește singură	400g
Bicarbonat de sodiu	1 linguriță
sare	1 linguriță
Ouă medii, bătute	2
Zer	320ml

- 1 Puneți făina și bicarbonatul de sodiu într-un vas și amestecați bine. Apoi adăugați sarea.
- 2 Adăugați ouăle bătute și zerul, amestecând repede pentru a forma un aluat moale.
- 3 Scoateți cuțitul pentru frământat din cuvă și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 4 Puneți amestecul în cuva pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 5 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 45min.
- 6 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care este nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 7 Scoateți pâinea cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 min înainte de a scoate din cuvă.

## Franzelă de seară albă fără lapte natural și drojdie

### Bake only" (simplă coacere) (45m) ☒

Făină de seară albă	400g
Bicarbonat de sodiu	1 linguriță
sare	1 linguriță
Ouă medii, bătute	2
Lapte de soia	320ml

- 1 Puneți făina și bicarbonatul de sodiu într-un vas și amestecați bine. Apoi adăugați sarea.
- 2 Adăugați ouăle bătute și laptele de soia, amestecând repede pentru a forma un aluat moale.
- 3 Scoateți cuțitul pentru frământat din cuvă și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 4 Puneți amestecul în cuva pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 5 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 45min.
- 6 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care este nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 7 Scoateți pâinea cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 min înainte de a scoate din cuvă.

## Pâine de porumb

### Bake only" (simplă coacere) (50m) ☒

Făină simplă	150g
Mălai fin	150g
Praf de copt	1 lingură
sare	1 linguriță
Ouă medii	2
Zer la cutie	284ml
lapte	100ml
Unt, topit și răcit	50g

- 1 Combinați făina, mălaiul și praful de copt și sarea într-un vas și amestecați bine. Apoi adăugați sarea.
- 2 Bateți ouăle cu zerul, laptele și untul în alt vas.
- 3 Turnați compoziția cu ouă în ingredientele uscate și amestecați până obțineți un aluat omogen.
- 4 Scoateți cuțitul pentru frământat din cuvă și tapetați partea inferioară și părțile laterale cu hârtie pergament.
- 5 Puneți amestecul în cuva pentru pâine, având grijă ca acesta să fie în interiorul hârtiei pergament.
- 6 Selectați programul Bake only și setați ceasul electronic la 50min.
- 7 După coacere testați cu ajutorul unui bețișor pentru a vedea dacă checul este copt. În cazul în care este nevoie de un timp suplimentar, selectați din nou programul Bake only și introduceți 3-5 minute suplimentare pe ceas. Dacă încă este ușor lipicios, aluatul se va coace în timpul perioadei în care stă în mașină.
- 8 Scoateți pâinea cu ajutorul mânușilor de bucătărie. Lăsați să se răcească timp de 5-10 min înainte de a scoate din cuvă.

