KENWOOD

Receptář
BM250/BM350

Obsah

Oddíl	Strana	Oddíl	Strana
Bílý chléb	1-3	Úprava vlastních receptů	31
Chléb se semínky	4-5	Vyjímání, krájení a skladování chleba	31
Obilný, černý a celozrnný chléb	6-9	Obecné rady a tipy	32
Pikantní chléb	10-12	Odstraňování závad	33-35
Sladký chléb/dort	13-19	Časové rozpisy pro jednotlivá menu - BM250, 1-12	36-40
Marmeláda	20-22	Časové rozpisy pro jednotlivá menu – BM350, 1-15	41-47
Bezlepkový chléb	23-26	Tabulka programů pečení chleba/ přípravy těsta BM250	48
Tlačítko rychlého pečení	27	Tabulka programů pečení chleba/ přípravy těsta BM350	49
Ingredience	28-30		

Legenda

Číslo v kroužku značí číslo programu pro daný	
①	BM250
②	BM350

Bílý chléb obohacený vejcem 1 1

Velikost bochníku	1 kg	750 g	500 g
Ingredience			
Vejce	2	1 plus 1 žloutek	1
Voda	Viz bod 1	Viz bod 1	Viz bod 1
Nebělená bílá chlebová mouka	600 g	450 g	350 g
Sůl	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Cukr	4 lžičky	1 lžíce	2 lžičky
Rostlinný olej	1½ lžíce	1½ lžíce	1 lžíce
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička

1 Vejce nalijte do odměrky a přidejte dostatečné množství vody, abyste dosáhli:

Velikost bochníku	1 kg		750 g		500 g
Voda (doplnit do)	380 ml	400 ml	290 ml	300 ml	245 ml

2 Vložte do formy další ingredience v pořadí, které je uvedeno na receptu.

lžička = 5 ml lžička

lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Brioškový chléb (nastavte světlou barvu kůrky)							4 6
Velikost bochníku	**1 kg**		**750 g**		**500 g**		
Ingredience							
Mléko	260 ml		220 ml	200 ml	130 ml		
Vejces	2		2		1		
Máslo, rozehřáté	180 g		140 g		80 g		
Nebělená bílá chlebová mouka	600 g		500 g		350 g		
Sůl	1½ lžičky		1 lžička	1½ lžičky	1 lžička		
Cukr	80 g		60 g		30 g		
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2½ lžičky	2 lžičky	2 lžičky		1½ lžičky	1 lžička	

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Francouzský chléb		POUZE BM250 ②
Velikost bochníku	**1 kg**	**750 g**
Ingredience		
Voda	400 ml	310 ml
Nebělená bílá chlebová mouka	540 g	400 g
Jemná francouzská hladká mouka	60 g	50 g
Sůl	1½ lžičky	1½ lžičky
Cukr	2 lžičky	2 lžičky
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky

Upozornění: Namísto francouzské mouky lze použít hladkou mouku.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Vícezrnný chléb

Velikost bochníku	1 kg		750 g		500 g
Ingredience					
Voda	380 ml	400 ml	290 ml	300 ml	245 ml
Olivový olej	1½ lžíce		1½ lžíce		1 lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	600 g		450 g		350 g
Odstředěné sušené mléko	2 lžíce	5 lžičky	4 lžičky		1 lžíce
Sůl	1½ lžičky		1½ lžičky		1 lžička
Cukr	4 lžičky		1 lžíce		2 lžičky
Dýňová semínka	3 lžičky		3 lžičky		2 lžičky
Slunečnicová semínka	3 lžičky		3 lžičky		2 lžičky
Mák	3 lžičky		2 lžičky		2 lžičky
Jemně opražená sezamová semínka	3 lžičky		2 lžičky		2 lžičky
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky		1 lžička

Vložte do formy další ingredience v pořadí, které je uvedeno na receptu.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Celozrnný chléb se semínky ③③

Velikost bochníku	**1 kg**		**750 g**	
Ingredience				
Voda	380 ml	410 ml	300 ml	310 ml
Rostlinný olej	1½ lžíce		1 lžíce	
Celozrnná chlebová mouka	500 g		400 g	
Nebělená bílá chlebová mouka	100 g		50 g	
Odstředěné sušené mléko	2 lžíce	5 lžičky	4 lžičky	
Sůl	1½ lžičky		1 lžička	
Cukr	1 lžíce		2 lžičky	1 lžíce
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1 lžička		1 lžička	
Dýňová semínka	3 lžičky		3 lžičky	
Slunečnicová semínka	3 lžičky		3 lžičky	
Mák	3 lžičky		2 lžičky	
Jemně opražená sezamová semínka	3 lžičky		2 lžičky	

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Obilný chléb		POUZE BM250 ③+
Velikost bochníku	**1 kg**	**750 g**
Ingredience		
Voda	380 ml	310 ml
Citrónová šťáva	4 lžičky	1 lžíce
Vícezrnná chlebová mouka	540 g	450 g
Nebělená bílá chlebová mouka	60 g	50 g
Odstředěné sušené mléko	2 lžíce	4 lžičky
Sůl	2 lžičky	2 lžičky
Světle hnědý jemně granulovaný cukr	2 lžičky	1 lžička
Rostlinný olej	1½ lžíce	1½ lžíce
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	1½ lžičky

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Černý chléb

Velikost bochníku	1 kg		750 g	
Ingredience				
Voda	380 ml	400 ml	290 ml	300 ml
Tmavá chlebová mouka	600 g		450 g	
Odstředěné sušené mléko	2 lžíce	5 lžičky	4 lžičky	
Sůl	1½ lžičky		1½ lžičky	
Cukr	4 lžičky		1 lžíce	
Rostlinný olej	1½ lžíce		1½ lžíce	
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky		1½ lžičky	

lžička = 5 ml lžička

lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

100% celozrnný chléb				
Velikost bochníku	**1 kg**		**750 g**	
Ingredience				
Voda	400 ml		360 ml	
Celozrnná chlebová mouka	600 g		500 g	
Odstředěné sušené mléko	2 lžíce	5 lžičky	2 lžíce	4 lžičky
Sůl	1½ lžičky		1 lžička	1½ lžičky
Cukr	1 lžíce		1 lžíce	3 lžičky
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce	1 lžíce	
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1 lžička		1 lžička	

Upozornění: Celozrnný program začíná 30min. předehřátím. V této fázi hnětač nepracuje.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Lehký celozrnný chléb

POUZE BM350 4

Velikost bochníku	**1 kg**	**750 g**	**500 g**
Ingredience			
Voda	380 ml	310 ml	250 ml
Citrónová šťáva	1 lžíce	1 lžíce	2 lžičky
Celozrnná chlebová mouka	500 g	425 g	350 g
Nebělená bílá chlebová mouka	100 g	75 g	50 g
Odstředěné sušené mléko	2 lžíce	4 lžičky	1 lžíce
Sůl	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Cukr	1 lžíce	2 lžičky	2 lžičky
Máslo	25 g	25 g	15 g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky

lžička = 5 ml lžička

lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Chléb s karamelizovanou cibulkou	POUZE BM350 ⏩
Ingredience	**Large**
Máslo	50 g
Velká cibule, nasekaná	1
Polotučné mléko, vlažné	350 ml
Nebělená bílá chlebová mouka	530 g
Celozrnná chlebová mouka	70 g
Sůl	1 lžička
Cukr	4 lžičky
Čerstvě namletý černý pepř	1 lžička
Snadno smísitelné rozpustné droždí	4 lžičky

1 Rozpusťte na pánvičce máslo a poduste cibulku při nízké teplotě. Cibulka musí získat zlatavou barvu.

2 Sundejte z plotýnky a vmíchejte mléko.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Chléb se sušenými rajčaty 1 1

Velikost bochníku	1 kg	750 g	500 g
Ingredience			
Voda	375 ml	300 ml	230 ml
Olivový olej nebo olej z nakládaných sušených rajčat	1½ lžíce	1 lžíce	2 lžičky
Nebělená bílá chlebová mouka	525 g	400 g	300 g
Celozrnná chlebová mouka	75 g	50 g	50 g
Jemně nastrouhaný parmazán	40 g	25 g	15 g
Sůl	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Cukr	1 lžíce	2 lžičky	1½ lžičky
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Dobře okapaná sušená rajčata	40 g	25 g	25 g

1 Do pečící formy nalijte vodu a olej

2 Jakmile během druhého cyklu hnětení uslyšíte z pekárny zvuk, přidejte sušená rajčata.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Chléb s chilli a sýrem čedar 1 1

Velikost bochníku	1 kg		750 g	500 g
Ingredience				
Slunečnicový olej	1½ lžíce		1 lžíce	2 lžičky
Červené chilli papričky, odjádřené a nakrájené	3 – 4		2 – 3	1 – 2
Voda	250 ml	270 ml	200 ml	180 ml
Polotučné mléko	130 ml		100 ml	60 ml
Nebělená bílá chlebová mouka	540 g		450 g	300 g
Celozrnná chlebová mouka	60 g		50 g	50 g
Vyzrálý sýr čedar, strouhaný	80 g		65 g	50 g
Sůl	1½ lžičky		1½ lžičky	1 lžička
Cukr	2 lžičky		1 lžička	1 lžička
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička

1 Do malé pánvičky nalijte olej a 3–4 minuty poduste papričky, dokud nezměknou. Dejte je na stranu a nechte vychladnout. Přidejte do pečící formy i se šťávou.

2 Vložte do formy další ingredience v pořadí, které je uvedeno na receptu.

Obměna

Chcete-li získat jemnější chuť, přidejte méně chilli papriček a nahraďte je jemně nakrájenou jarní cibulkou. Máte-li rádi ostrou chuť, použijte výraznější pálivější papričky, jako např. Scotch Bonnet.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Dorty (koláče)/rychlý chléb

Čas: 1 hodina 30 minut

1 Postupujte podle instrukcí jednotlivých receptů.
2 Vložte pečící formu do pekárny a zajistěte ji.
3 Nastavte program ❼ (BM250) ⑦ (BM350) Dorty (koláče)/Rychlý chléb.
4 Po 6 minutách otevřete víko a plastovou špachtlí seškrábněte strany pečící formy, aby se všechny ingredience řádně promíchaly.

Banánový a skořicový čajový chléb ❼⑦

Ingredience	Velký
Máslo	115 g
Zlatý sirup	200 g
Světle hnědý jemně granulovaný cukr	50 g
Hladká bílá mouka	280 g
Prášek do pečiva	2 lžičky
Jedlá soda	1 lžička
Mletá skořice	1/2 lžičky
Oloupané zralé banány	200 g
Vejce	2
Ovocný tvaroh	85 g
Mléko	60 ml

1 Máslo, mléko a sirup přidejte do malého kastrůlku a za občasného míchání jemně zahřejte. Nechte chvilku vychladnou a poté směs nalijte do pečící formy.
2 Rozmačkejte banány a přidejte je do pečící formy spolu s vajíčky, tvarohem a mlékem.
3 Prosejte společně mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu a skořici. Poté směs přidejte do pečící formy.

Obměna:

Chcete-li upéct banánovo-datlový čajový chléb s vlašskými ořechy, přidejte po 6 minutách a po seškrábnutí těsta 40 g nakrájených datlí a 40 g nasekaných vlašských ořechů.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Karibský čajový chléb ❼❽	
Ingredience	**Velký**
Máslo, rozehřáté	50 g
Mléko	170 ml
Vejce, lehce našlehaná	2
Hladká mouka	280 g
Prášek do pečiva	1 lžíce
Sůl	špetka
Bělený cukr	115 g
Sušený kokos	25 g
Sušené tropické ovoce, nahrubo nakrájené	75 g
Mléko	60 ml

1 NASTAVTE PROGRAM ❼❽ Do pečící formy nalijte rozpuštěné máslo, mléko a vejce.

2 Prosejte společně mouku, prášek do pečiva a sůl. Vmíchejte bělený cukr, sušený kokos a tropické ovoce. Poté celou směs vložte do pekárny.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Citrusový chléb s vlašskými ořechy 4 6

Velikost bochníku	**1 kg**	**750 g**	**500 g**
Ingredience			
Citrónový jogurt	200 ml	170 ml	135 ml
Pomerančová šťáva	150 ml	115 ml	100 ml
Nebělená bílá chlebová mouka	550 g	450 g	350 g
Bělený cukr	40 g	25 g	15 g
Sůl	1½ lžičky	1 lžička	1 lžička
Máslo	40 g	40 g	25 g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Vlašské ořechy, sekané	50 g	40 g	25 g
Strouhaná citrónová kůra	2 lžičky	2 lžičky	1 lžička
Strouhaná pomerančová kůra	2 lžičky	2 lžičky	1 lžička

1 Jakmile během druhého cyklu hnětení uslyšíte z pekárny zvuk, přidejte do formy vlašské ořechy, pomerančovou a citrónovou kůru.

lžička = 5 ml lžička

lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Brusinkový, mandlový a pekanový chléb			4 6
Velikost bochníku	**1 kg**	**750 g**	**500 g**
Ingredience			
Voda	235 ml	170 ml	140 ml
Přírodní bílý jogurt	180 ml	140 ml	115 ml
Nebělená bílá chlebová mouka	540 g	425 g	350 g
Mleté mandle	60 g	50 g	40 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1/2 lžičky
Bělený cukr	50 g	40 g	25 g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Pekanové ořechy, hrubě nakrájené	50 g	40 g	25 g
Sušené brusinky, nakrájené	25 g	25 g	15 g

1 Jakmile během druhého cyklu hnětení uslyšíte z pekárny zvuk, přidejte do formy pekanové ořechy a brusinky.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Sladový sultánkový a meruňkový chléb 4 6

Velikost bochníku	**1 kg**	**750 g**	**500 g**
Ingredience			
Voda	315 ml	255 ml	200 ml
Sladový extrakt	3 lžíce	2 lžíce	5 lžičky
Nebělená bílá chlebová mouka	550 g	450 g	350 g
Odstředěné sušené mléko	5 lžičky	4 lžičky	1 lžíce
Směs koření	1 lžička	1/2 lžičky	1/2 lžičky
Bělený cukr	25 g	25 g	25 g
Sůl	1 lžička	1 lžička	1/2 lžičky
Máslo, nakrájené na kousky	40 g	40 g	25 g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	1½ lžičky	1 lžička
Sultánky	60 g	50 g	40 g
Nakrájené sušené meruňky, nemusí se namáčet	60 g	50 g	40 g
Na polevu			
Bělený cukr	3 lžičky	3 lžičky	2 lžičky
Mléko	3 lžičky	3 lžičky	2 lžičky

1 Jakmile během druhého cyklu hnětení uslyšíte z pekárny zvuk, přidejte do formy sultánky a meruňky.

2 Polevu připravíte rozpuštěním běleného cukru v mléce. Touto směsí potřete povrch bochníku, dokud je teplý.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Ovocný a ořechový chléb s otrubami (1)(1)

Velikost bochníku	**1 kg**	**750 g**
Ingredience		
Voda	400 ml	280 ml
Clear honey	3 lžíce	2 lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	600 g	450 g
Otruby	25 g	15 g
Odstředěné sušené mléko	1 lžíce	1 lžíce
Sůl	1½ lžičky	1½ lžičky
Máslo	25 g	25 g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky
Sušené plody a třešně, krájené	60 g	50 g
Loupané lískové oříšky, pražené a nakrájené	50 g	40 g

1 Jakmile během druhého cyklu hnětení uslyšíte z pekárny zvuk, přidejte do formy sušené plody, třešně a lískové ořechy.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Marmalade Cake 7 8

Ingredience	Velký
Máslo	115 g
Zlatý sirup	150 g
Granulovaný cukr	75 g
Pomerančová marmeláda	75 g
Mléko	175 ml
Vejce	1
Hladká bílá mouka	280 g
Prášek do pečiva	2 lžičky
Jedlá soda	1 lžička
Sůl	špetka

1 Máslo, mléko, sirup a marmeládu přidejte do malého kastrůlku a za občasného míchání jemně zahřejte. Nechte chvilku vychladnou a poté směs nalijte do pečící formy.

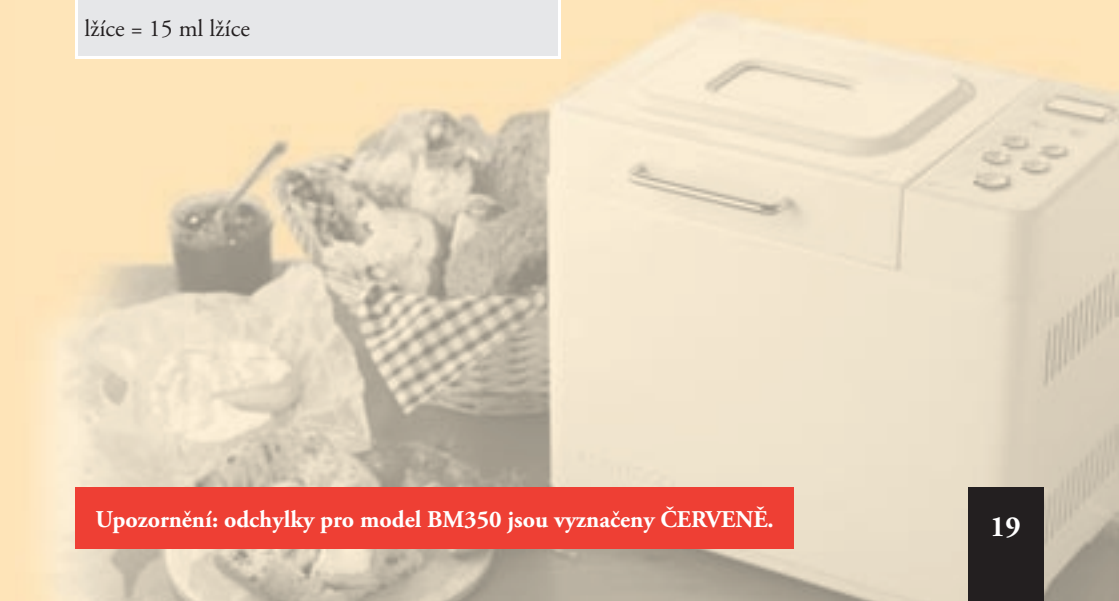
2 Přidejte mléko.

3 Prosejte společně mouku, prášek do pečiva a jedlou sodu.

Obměna:

Po upečení a vychladnutí koláč ozdobte polevou. Smíchejte 140 g plnotučného měkkého tvarohu nebo mascarpone, 40 g prosetého moučkového cukru a 15 ml (1 lžíci) krájené kůry nebo pomerančovou marmeládu. Polevou potřete celý povrch koláče.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce



Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Marmeláda

10 12

Čas: 1 hodina 05 minut

- Po celou dobu cyklu marmelády hnětač míchá ingredience.
- Nejlepších výsledků dosáhnete pokud budete používat dozrálé čerstvé ovoce. Velké plody nakrájejte na půlky nebo čtvrtky.
- Aby vám marmeláda dobře zhoustla, používejte speciální želírovací cukr s přídavkem pektinu.
- Pokud používáte ovoce s nízkým obsahem pektinu, je nejlepší vždy přidat 5 – 10 ml (1– 2 lžičky) citrónové šťávy.
- K vyndání pečící formy vždy používejte kuchyňské rukavice, jelikož je vždy velmi horká.
- Buďte přítomni celému cyklu vaření marmelády, abyste mohli marmeládu kontrolovat a zabránili případnému převaření. Někdy je také nutné marmeládu zamíchat.
- Dejte uvařenou marmeládu do čistých, sterilizovaných sklenic, uzavřete a opatřete štítkem.

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Meruňková marmeláda ⑩ 12

Ingredience	Na 350 g marmelády
Čerstvé zralé meruňky	250 g
Citrónová šťáva	2 lžičky
Voda	1 lžíce
Želírovací cukr s pektinem	250 g
Máslo	15 g

1 Vyjměte pečící formu z pekárny a nainstalujte hnětač. Rozpulte a vypeckujte meruňky. Jednotlivé kousky rozkrojte na čtyři části a vložte do pečící formy. Přidejte zbytek ingrediencí.

2 Pečící formu vložte do pekárny a zajistěte. Zavřete víko a v MENU zvolte program ⑩ (BM250) nebo 12 (BM350) JAM - marmeláda.

3 Nechte ingredience mísit po dobu 15 minut, poté dřevěnou vařečkou seškrábněte cukr ze stěn pečící formy. Pozor, pečící forma je horká.

4 Po ukončení cyklu pekárnu vypněte a vyjměte pečící formu. Vždy používejte kuchyňské rukavice.

Marmeládu opatrně vlijte do čistých, sterilizovaných sklenic, uzavřete a opatřete štítkem.

Obměna:

Meruňky můžete nahradit švestkami.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Letní ovocná marmeláda ⑩ 12

Ingredience	Makes 450 g jam
Jahody	115 g
Maliny	115 g
Červený rybíz	75 g
Citrónová šťáva	1 lžička
Želírovací cukr s pektinem	300 g
Máslo	15 g

1 Vyjměte pečící formu z pekárny a nainstalujte hnětač. Velké jahody rozpulte a vložte do pečící formy společně s rybízem a malinami. Přidejte zbytek ingrediencí.

2 Vložte pečící formu do pekárny a zajistěte ji. Zavřete víko a v MENU zvolte program ⑩ (BM250) nebo 12 (BM350) JAM - marmeláda.

3 Po ukončení cyklu pekárnu vypněte a vyjměte pečící formu. Vždy používejte kuchyňské rukavice.

Marmeládu opatrně vlijte do čistých, sterilizovaných sklenic, uzavřete a opatřete štítkem.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Bezlepkový chléb 59

Následující recepty, které používají bezlepkové chlebové směsi a bezlepkové mouky, byly v pekárnách BM250 a BM350 vyzkoušeny a otestovány. Pečení bezlepkového chleba se liší od pečení normálního chleba z pšeničné mouky. Přečtěte si a dodržujte následující pokyny.

- Je velmi důležité zabránit kontaminaci bezlepkové mouky moukou s lepkem, jelikož výroba bezlepkového chleba je obvykle požadována ze zdravotních důvodů. Pokud chcete vyrábět v pekárně normální i bezlepkový chléb, doporučujeme vám zakoupit druhou pečící formu. Pokud používáte stejnou formu, náčiní i jiná zařízení, všechny tyto pomůcky řádně omyjte.
- Abyste dosáhli dobrých výsledků, všechny ingredience včetně vody řádně odměřte.
- Bezlepkové směsi vytvoří husté tekuté těsto namísto bochánku, který je vytvořen při výrobě tradičního chleba. Je důležité těsto v průběhu fáze kynutí seškrábnout dolů, aby bylo zajištěno, že všechny ingredience jsou řádně promíchány.
- Většina bezlepkových směsí obsahuje droždí, které je také bezlepkové. Pokud používáte jinou značku droždí, u výrobce se ujistěte, že se jedná o bezlepkové droždí.
- Bezlepkové směsi jako Glutafin, Trufree nebo Juvela lze zakoupit v lékárně na předpis, nebo je také nabízení některé obchody zdravé výživy.
- Ve většině směsí je používána xanthanová nebo guarová guma. Tyto ingredience jsou krémové prášky, které posilují strukturu a pomáhají kynutí chleba a fixaci při pečení. Guarová guma je významným zdrojem vlákniny a může mít u lidí s citlivým zažívacím ústrojím projímavé účinky.
- Vyjměte chléb z pekárny ihned po ukončení pečícího cyklu. Neponechávejte chléb ve funkci udržování tepla. Ponechejte chléb v pečící formě po dobu přibližně 5 minut a poté jej vyklopte na chladící mřížku.
- Je běžné, že bezlepkový chléb je hustší a strukturou hutnější a má světlejší barvu kůrky než běžný chléb. Výsledky se mohou lišit v závislosti na směsi nebo na používané bezlepkové mouce.
- Chléb by měl být skladován na suchém chladném místě a spotřebován do 2 dnů, případně nakrájen a uložen do mrazničky.
- Při pečení bezlepkového chleba nepoužívejte opožděný start, jelikož některé ingredience podléhají zkáze a mohou se zkazit.

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Recepty z bezlepkových chlebových směsí

1. Vyjměte pečící formu z pekárny a nainstalujte hnětač.
2. Do pečící formy nalijte vodu a poté vložte do formy všechny ostatní ingredience v pořadí uvedeném v receptu.
3. Vložte pečící formu do pekárny a zajistěte ji. Nastavte program ❺ (BM250) ❾ (BM350) GLUTEN FREE (Bezlepkové). Stiskněte tlačítko „Start“.
4. Po 5 minutách otevřete víko a plastovou špachtlí seškrábněte strany pečící formy, aby se všechny ingredience řádně promíchaly.
5. Po ukončení pečícího cyklu pekárnu vypněte a vyjměte pečící formu. Vždy používejte kuchyňské rukavice. Chléb z formy vyklopte na chladící mřížku.

Základní bílé chlebové směsi		⑤⑨	
Ingredience	**Chlebová směs Glutafin**	**Bezlepková chlebová směs Juvela**	**Chlebová směs Trufree**
Voda	450 ml	400 ml	400 ml
Slunečnicový olej	3 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
Bezlepková chlebová směs	500 g	500 g	500 g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	2 lžičky	2 lžičky

** Bez obsahu pšenice a bezlepkové*

Upozornění: Pokud můžete používat mléko, přidejte 4 lžičky sušeného odstředěného mléka, abyste získali tmavší kůrku.

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

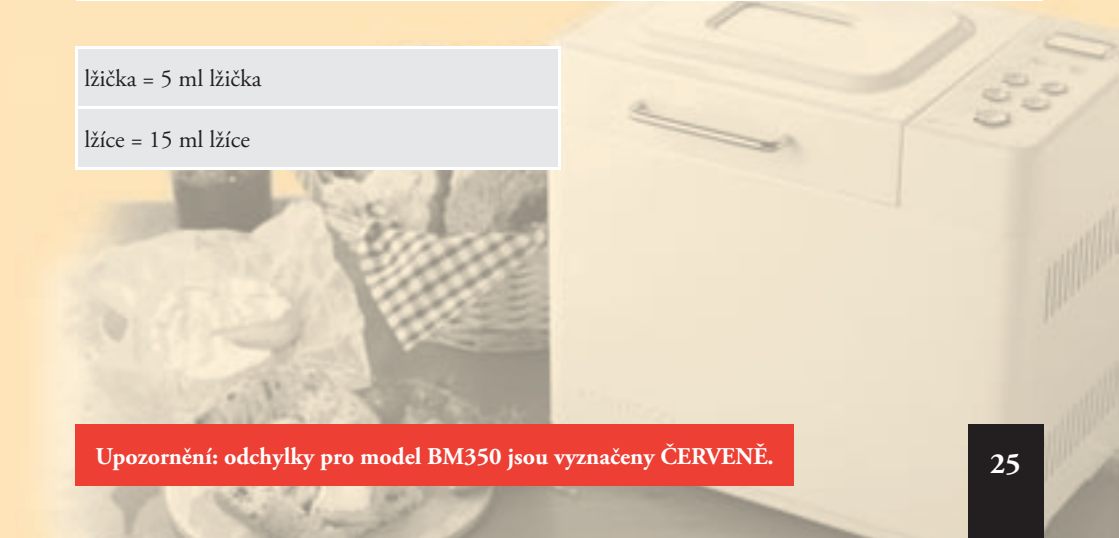
Recepty z bezlepkových chlebových směsí ⑤⑨

1. Vyjměte pečící formu z pekárny a nainstalujte hnětač.
2. Do pečící formy nalijte vodu a poté vložte do formy všechny ostatní ingredience v pořadí uvedeném v receptu.
3. Vložte pečící formu do pekárny a zajistěte ji. Nastavte program ❺ (BM250) ❾ (BM350) GLUTEN FREE (Bezlepkové). Stiskněte tlačítko „Start“.
4. Po 5 minutách otevřete víko a plastovou špachtlí seškrábněte strany pečící formy, aby se všechny ingredience řádně promíchaly.
5. Po ukončení pečícího cyklu pekárnu vypněte a vyjměte pečící formu. Vždy používejte kuchyňské rukavice. Chléb z formy vyklopte na chladící mřížku.

Bezlepkový chléb 1 ⑤⑨

Ingredience	Množství
Voda	410 ml
Vejce	160 g
Slunečnicový (nebo jiný rostlinný) olej	45 ml
Jablečný ocet	5 ml
Bílá rýžová mouka	330 g
Tapioková mouka	85 g
Bramborová mouka	85 g
Xanthanová mouka	2 lžičky
Sůl	1 lžička
Cukr	25 g
Droždí	1½ lžičky

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce



Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Bezlepkový chléb 2	5 9
Ingredience	**Množství**
Voda	410 ml
Vejce	160 g
Slunečnicový (nebo jiný rostlinný) olej	45 ml
Jablečný ocet	5 ml
Bílá rýžová mouka	260 g
Hnědá rýžová mouka	65 g
Cizrnová mouka	65 g
Kukuřičná nebo bramborová mouka	110 g
Xanthanová mouka	2 lžičky
Sůl	1 lžička
Cukr	25 g
Droždí	1½ lžičky

Upozornění: Oba recepty vytvoří bochník s plochým vrchem a mírně provzdušněnou texturou.

Obměna obou receptů

Vícezrnný chléb Společně s ostatními ingrediencemi přidejte		**Ovocný chléb** Nechte 10 minut hníst a poté přidejte	
Dýňová semínka	3 lžičky	Sultánky	40 g
Slunečnicová semínka	3 lžičky	Rozinky	40 g
Mák	2 lžičky	Rybíz	40 g
Sezamová semínka	2 lžičky		

lžička = 5 ml lžička
lžíce = 15 ml lžíce

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Tlačítko rychlého pečení

- Pekárna umožňuje použít extra rychlý cyklus pečení a za hodinu připraví chléb včetně hnětení, kynutí a pečení. Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, řiďte se následujícími pokyny.
- Používejte vlažnou vodu, která uspíší proces kynutí (optimálně 32-35°C). Použijete-li studenou vodu, bochník bude nižší, horká voda poškodí droždí. Pokud možno teplotu vody změřte teploměrem. Popřípadě smíchejte 25 % vroucí vody se 75 % studené vody.
- Chlebové recepty by v tomto cyklu měly obsahovat minimálně 65 % bílé mouky. Chcete-li v tomto cyklu upéct chléb připravený ze 100% celozrnné nebo vícezrnné mouky, nebudete spokojeni, jelikož v tomto cyklu není dost času na řádné nakynutí.
- Při pečení chleba v tomto cyklu se také používá méně soli, jelikož sůl zpomaluje činnost droždí. Sůl však nevynechejte úplně, je velmi důležitá pro výslednou chuť a strukturu chleba. Na 600 g mouky použijte 5 ml (1 lžičku) soli.
- V tomto cyklu se také používá více droždí, aby se kynutí urychlilo. Použijte 15-20 ml (3-4 lžičky) snadno smísitelného rozpustného droždí.
- Pokud chcete v tomto cyklu upéct několik bochníků za sebou, mezi jednotlivými cykly pekárnu na 30 minut vypněte a nechejte otevřené víko. Pouze tak docílíte, aby teplotní čidlo pracovalo přesně, což je pro rychlé cykly pečení chleba velmi důležité.
- Bochníky chleba upečené v tomto cyklu nenakynou tolik jako bochníky upečené v běžných cyklech. Budou mít jemnější kůrku a budou trochu tužší. Tento stav je normální.

Upozornění: odchylky pro model BM350 jsou vyznačeny ČERVENĚ.

Ingredience

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

Pšeničná mouka

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

Bílé mouky

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

Celozrnné mouky

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

Silná černá mouka

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

Vícezrnná chlebová mouka

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

Nepšeničné mouky

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

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

Sůl

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

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

Sladidla

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

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

Ingredience

Tuky a oleje

Do těsta se často přidává malé množství tuku nebo oleje pro vytvoření měkčí kůrky. Tuk také pomáhá prodloužit čerstvost chleba. Použijte máslo, margarín nebo sádlo, a to v malých množstvích do 25 g nebo 22 ml (1½ • lžíce) rostlinného oleje. Pokud je recept na větší množství, kdy je více znatelná chuť mouky, použijte máslo, díky kterému dosáhnete nejlepších výsledků.

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

Tekutiny

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

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

Droždí

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

Nejlepších výsledků dosáhnete při používání sušeného droždí. Používání čerstvého droždí se nedoporučuje, jelikož při jeho používání je dosahováno jiných výsledků než v případě použití sušeného droždí. Čerstvé droždí nepoužívejte pro programy s opožděným startem.

Pokud chcete použít čerstvé droždí, mějte na paměti následující:

6 g čerstvého droždí = 1 lžička sušeného droždí

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

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

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

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

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

Úprava vlastních receptů

Pokud jste již vyzkoušeli některé recepty uvedené v našem receptáři, určitě si přejete upravit vaše vlastní nejoblíbenější recepty, které jste dříve ručně míchali a hnětli. Začněte tím, že si v receptáři vyberete jeden recept, který je podobný vašemu receptu, a tento recept použijete jako vodítko.

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

- Ujistěte se, že používáte správná množství pro použití pekárny. Nepřekračujte maximální doporučená množství. Pokud je to nutné, snižte množství v receptu tak, aby odpovídala množství mouky a tekutin v receptáři pekárny.
- Vždy do pečící formy vkládejte nejprve tekutiny. Přidáním mouky oddělte droždí od tekutiny.
- Čerstvé droždí nahraďte snadno smísitelným rozpustným sušeným droždím. Poznámka: 6 g čerstvého droždí = 1 lžička (5 ml) sušeného droždí.
- Pokud používáte opožděný start, namísto čerstvého mléka používejte vodu a odstředěné sušené mléko.
- Pokud váš běžný recept obsahuje vejce, započítejte je do celkového obsahu tekutin.
- Uchovávejte droždí odděleně od ostatních ingrediencí v pečící formě až do doby zahájení míchání.
- V prvních minutách míchání kontrolujte konzistenci těsta. Pekárna vyžaduje nepatrně jemnější těsto, takže možná budete muset přidat tekutiny. Těsto by mělo být dostatečně mokré, aby si mohlo odpočinout (nakynout).

Vyjímání, krájení a skladování chleba

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

Skladování

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

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

Obecné rady a tipy

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

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

- Ve velmi chladných dnech nechejte vodu z kohoutku stát v pokojové teplotě alespoň 30 minut před jejím použitím. Stejně postupujte i s ingrediencemi, které uchováváte v ledničce.
- Používejte všechny ingredience při pokojových teplotách, pokud recept nestanoví jinak, například v 1 hodinovém rychlém cyklu, kdy je nutné tekutinu ohřát.
- Všechny ingredience dávejte do pečící formy v pořadí, které doporučuje recept. Droždí udržujte suché a mimo dosah tekutin, které jsou přidány do formy, a to až do zahájení míchání ingrediencí.
- Přesné odměřování ingrediencí je patrně nejdůležitějším faktorem ovlivňujícím úspěšnost výsledku. Největší problémy vznikají nepřesným odměřením ingredience nebo jejím opomenutím. Používejte metrický nebo anglický jednotkový systém; nejsou zaměnitelné. Používejte odměřovací pohár a lžíci, které jsou součástí pekárny.
- Vždy používejte čerstvé ingredience, vždy před vypršením jejich doby použitelnosti. Ingredience, které podléhají zkáze, jako například mléko, sýr, zelenina a čerstvé ovoce, se mohou zkazit, zvláště v teplém prostředí. Tyto ingredience používejte do chlebů, které budete péct ihned.
- Nepřidávejte příliš mnoho tuku, neboť vytváří bariéru mezi droždím a moukou a zpomaluje kynutí těsta, čímž může dojít k vytvoření těžkého sraženého bochníku chleba.
- Máslo a jiné tuky nakrájejte na malé kousky a až poté je vložte do pečící formy.
- Pokud pečete chleby s ovocnou příchutí, nahraďte část tekutin šťávami z ovoce, jako je například pomerančová, jablečná nebo ananasová šťáva.
- Do chleba můžete také přidávat šťávy vzniklé vařením zeleniny. Voda z vařených brambor obsahuje škrob, který podporuje kynutí droždí, čímž pomáhá vytvářet dobře nakynuté, měkčí bochníky chleba, které dlouho vydrží čerstvé.
- Pro chuť můžete do chleba přidat strouhanou mrkev, cuketu nebo uvařenou šťouchanou bramboru. Pokud tuto zeleninu přidáváte, musíte snížit obsah tekutin v receptu, jelikož všechny tyto druhy zeleniny obsahují vodu. Začněte přidáním menšího množství vody a zkontrolujte těsto při jeho míchání a v případě potřeby přidejte vodu.
- Nepřekračujte množství uvedená v receptu, mohli byste poškodit vaši pekárnu.
- Jestliže chléb dobře nenakyne, zkuste vodu z kohoutku nahradit balenou vodou nebo převařenou a vychlazenou vodou. Jestliže vaše voda z kohoutku obsahuje příliš velké množství chlóru nebo fluóru, obsah těchto látek může ovlivnit kynutí chleba. Stejný účinek může mít také příliš tvrdá voda.
- Je vhodné těsto po 5 minutách nepřetržitého hnětení zkontrolovat. Vedle pekárny položte ohebnou plastovou špachtli, abyste mohli seškrábnou stěny formy, jestliže se na kraje přilepí některé ingredience. Špachtli v žádném případě neumisťujte do blízkosti hnětače abyste nezabránili jeho pohybu. Také zkontrolujte správnou konzistenci těsta. Pokud je těsto drolivé nebo jestliže se vám zdá, že pekárna pracuje příliš ztěžka, přidejte trochu vody. Pokud se těsto lepí na stěny formy a nevytváří kouli, přidejte trochu mouky.
- Ve fázi kynutí či pečení nezvedejte víko pekárny, chléb by mohl klesnout a srazit se.

Řešení problémů

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

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

Řešení problémů

Problém	Pravděpodobná příčina	Řešení
Velikost a tvar chleba		
3. Příliš vykynuté – tvar houby.	• Příliš mnoho droždí.	Uberte ¼ lžičky droždí.
	• Příliš mnoho cukru.	Uberte 1 lžičku cukru.
	• Příliš mnoho mouky.	Uberte 6 až 9 lžiček mouky.
	• Příliš mnoho přidané soli.	Používejte množství soli doporučená v receptu.
	• Teplé, vlhké počasí.	Uberte 15 ml / 3 lžičky tekutiny a ¼ lžičky droždí.
4. Propadnutí vrchní části a stran.	• Příliš mnoho tekutiny.	Příště uberte 15 ml / 3 lžičky tekutiny nebo přidejte trochu mouky.
	• Příliš mnoho droždí.	Používejte množství doporučená v receptu, příště zkuste rychlejší cyklus.
	• Teplé, vlhké počasí mohlo způsobit příliš rychlé nakynutí těsta.	Ochlaďte vodu nebo přidejte mléko přímo z lednice.
5. Drsná hrbolatá vrchní část – ne hladká.	• Nedostatek tekutin.	Zvyšte množství tekutin o 15 ml / 3 lžičky.
	• Příliš mnoho mouky.	Odměřujte mouku přesně.
	• Vrchní část bochníku nemusí mít hezký tvar; toto neovlivňuje výbornou chuť chleba.	Zajistěte ty nejlepší podmínky pro výrobu chleba.
6. Zhroucení při pečení	• Pekárna byla umístěna v průvanu nebo byla překlopena či sražena ve fázi kynutí.	Změňte místo pekárny.
	• Překročení kapacity pečící formy.	Nepoužívejte větší množství než je doporučené množství na velký bochník (nejvýše 1 kg).
	• Nedostatečné množství soli, opomenutí soli. (sůl pomáhá předcházet překynutí těsta).	Používejte množství soli doporučená v receptu.
	• Příliš mnoho droždí.	Odměřujte droždí přesně.
	• Teplé, vlhké počasí.	Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky a uberte ¼ lžičky droždí.

Řešení problémů

Problém	Pravděpodobná příčina	Řešení
Velikost a tvar chleba		
7. Chléb není rovnoměrný, na jednom konci je nižší.	• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	Zvyšte množství tekutin o 15 ml / 3 lžičky.
Struktura chleba		
8. Těžká hustá struktura.	• Příliš mnoho mouky.	Odměřujte přesně.
	• Nedostatek droždí.	Odměřte správné množství doporučeného typu droždí.
	• Nedostatek cukru.	Odměřujte přesně.
9. Otevřená, hrubá, děrovatá struktura.	• Zapomenutí soli.	Vkládejte ingredience podle receptu.
	• Příliš mnoho droždí.	Odměřte správné množství doporučeného typu droždí.
	• Příliš mnoho tekutiny.	Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky.
10. Střed chleba je syrový, nedostatečně propečený.	• Příliš mnoho tekutiny.	Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky.
	• Výpadek proudu v průběhu výroby chleba.	Pokud v průběhu výroby chleba dojde k výpadku elektrické energie, pekárna zůstane i při obnovení dodávky vypnutá. Musíte z formy vyjmout neupečený chléb a začít celý proces znovu s novými ingrediencemi.
	• Příliš velká množství ingrediencí, které pekárna nezvládne zpracovat.	Snižte množství na maximální povolená množství.
11. Chléb nejde dobře krájet, je velmi lepivý.	• Chléb je krájen příliš horký.	Nechejte chléb vychladnout na chladící mřížce alespoň 30 minut, aby odešla pára, až poté chléb krájejte.
	• Používání nevhodného nože.	Používejte dobrý nůž na chleba.
Barva a tloušťka kůrky		
12. Tmavá barva kůrky, příliš tlustá.	• Používáte nastavení TMAVÁ kůrka.	Příště použijte nastavení střední nebo světlé kůrky.
13. Bochník je připálený.	• Špatná funkce pekárny.	Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“,
14. Kůrka je příliš světlá.	• Chléb se nepeče dost dlouho.	Prodlužte čas pečení.
	• V receptu není použito čerstvé mléko ani sušené mléko.	Předejde 15 ml/ 3 lžičky sušeného mléka nebo nahraďte 50% vody mlékem, tím docílíte tmavší barvy.

Časový rozpis pro menu - BM250 ①

Základní chléb

Barva chleba	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Opoždění	3:13 - 14:53	3:18 - 14:58	3:25 - 14:55	3:13 - 14:53	3:18 - 14:58	3:25 - 14:55	3:13 - 14:53	3:18 - 14:58	3:25 - 14:55
Předehřívání									
Hnětení 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Odstátí	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnětení 2	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Kynutí 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min
Kyselost Vyklopení	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kynutí 2	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s
For ming	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 3	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s
Pečení	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min
Udržování teploty	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Celkem	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25
Přidání ovoce	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03

Francouzský chléb

Barva chleba	Světlá			Střední			Tmavá			Rychlé		
Hmotnost	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Opoždění	3:30 -14:50	3:32 -14:52	3:35 - 14:55	3:30 - 14:50	3:32 - 14:52	3:35 - 14:55	3:30 - 14:50	3:32 - 14:52	3:35 - 14:55	2:30 - 14:50	2:32 - 14:52	2:35 - 14:55
Předehřívání												
Hnětení 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Odstátí	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnětení 2	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Kynutí 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	15 min	15 min	15 min
Kyselost Vyklopení	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kynutí 2	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	15 min 50 s	15 min 50 s	15 min 50 s
Tvarování	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kynutí 3	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	38 min 50 s	38 min 50 s	38 min 50 s
Pečení	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min
Udržování teploty	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Celkem	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Přidání ovoce	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit

Časový rozpis pro menu – BM350 ③

Celozrnný chléb

Barva chleba	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Předehřívání	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Hnětení 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Hnětení 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Kynutí 1	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min
Hnětení 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Hnětení 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 3	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min
Pečení	40 min	44 min	48 min	45 min	50 min	55 min	54 min	60 min	64 min
Celkem	4:15	4:19	4:23	4:20	4:25	4:30	4:29	4:35	4:39
Další	3:31	3:35	3:39	3:36	3:41	3:46	3:45	3:51	3:55
Udržování teploty	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Odstraňte míchadlo	1:26	1:30	1:34	1:31	1:36	1:41	1:40	1:46	1:50
Opoždění	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00

Časový rozpis pro menu - BM250 ④

Sladké pečivo

Barva chleba	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Opoždění	3:17 - 14:57	3:22 - 14:52	3:27 - 14:57	3:17 - 14:57	3:22 - 14:52	3:27 - 14:57	3:17 - 14:57	3:22 - 14:52	3:27 - 14:57
Předehřívání									
Hnětení 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Odstátí	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnětení 2	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Kynutí 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min
Kyselost Vyklopení	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kynutí 2	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s
Tvarování	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s
Kynutí 3	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s
Pečení	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min
Udržování teploty	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h1 h	1 h
Celkem	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27
Přidání ovoce	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05

Časový rozpis pro menu - BM250 ⑤ – ⑫

	5	6	7	8	9	10	11	12
Položka	**Bezlepkový chléb**	**Směs**	**Koláč**	**Těsto**	**Základní těsto na těstoviny**	**Marmeláda**	**Pečení**	**Velmi rychlé pečení**
Hmotnost	1 kg	1 kg	1 kg	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	750 g
Opoždění	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit
Předehřívání	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 1	5 min	5 min	5 min	5 min	14 min	5 min	-	3 min
Odstátí	5 min	5 min	5 min	5 min	-	-	-	-
Hnětení 2	20 min	20 min	18 min	20 min	-	-	-	9 min
Kynutí 1	60 min	60 min	-	60 min	-	-	-	8 min
Kyselost Vyklopení	-	-	-	-	-	-	-	-
Kynutí 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Tvarování	-	-	-	-	-	-	-	-
Kynutí 3	-	-	-	-	-	10 min	-	-
Pečení	54 min	54 min	75 min	-	-	50 min	60 min	38 min
Udržování teploty	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	1 h
Celkem	2:24	2:24	1:43	1:30	0:14	1:05	1:00	0:58
Přidání ovoce	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit

Časový rozpis pro menu – BM350

1

Bílý chléb

Barva chleba	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Předehřívání									
Hnětení 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Hnětení 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Kynutí 1	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min
Hnětení 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Hnětení 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 3	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Pečení	37 min	40 min	43 min	45 min	50 min	55 min	60 min	65 min	70 min
Celkem	2:57	3:00	3:03	3:05	3:10	3:15	3:20	3:25	3:30
Další	2:37	2:40	2:43	2:45	2:50	2:55	3:00	3:05	3:10
Udržování teploty	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Odstraňte míchadlo	1:32	1:35	1:38	1:40	1:45	1:50	1:55	2:00	2:05
Opoždění	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00

Časový rozpis pro menu – BM350

2

Rychlý bílý chléb

Barva chleba	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Předehřívání									
Hnětení 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Hnětení 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Kynutí 1	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min
Hnětení 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 2	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Hnětení 4	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s
Kynutí 3	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Pečení	37 min	40 min	43 min	45 min	50 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Celkem	2:32	2:35	2:38	2:40	2:45	2:50	2:55	3:00	3:05
Další	2:12	2:15	2:18	2:20	2:25	2:30	2:35	2:40	2:45
Udržování teploty	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Odstraňte míchadlo	1:32	1:35	1:38	1:40	1:45	1:50	1:55	2:00	2:05
Opoždění	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00

Časový rozpis pro menu – BM350

3

Celozrnný chléb

Barva chleba	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Předehřívání	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Hnětení 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Hnětení 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Kynutí 1	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min
Hnětení 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Hnětení 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 3	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min
Pečení	40 min	44 min	48 min	45 min	50 min	55 min	54 min	60 min	64 min
Celkem	4:15	4:19	4:23	4:20	4:25	4:30	4:29	4:35	4:39
Další	3:31	3:35	3:39	3:36	3:41	3:46	3:45	3:51	3:55
Udržování teploty	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Odstraňte míchadlo	1:26	1:30	1:34	1:31	1:36	1:41	1:40	1:46	1:50
Opoždění	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00

Časový rozpis pro menu – BM350

4

Rychlý celozrnný chléb

Barva chleba	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Předehřívání	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	30 min	30 min
Hnětení 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Hnětení 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Kynutí 1	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Hnětení 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 2	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min
Hnětení 4	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s
Kynutí 3	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Pečení	40 min	44 min	48 min	45 min	50 min	55 min	54 min	60 min	64 min
Celkem	2:29	2:33	2:37	2:34	2:39	2:44	2:43	2:49	2:53
Další	2:10	2:14	2:18	2:15	2:20	2:25	2:24	2:30	2:34
Udržování teploty	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Odstraňte míchadlo	1:26	1:30	1:34	1:31	1:36	1:41	1:40	1:46	1:50
Opoždění	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00

Časový rozpis pro menu – BM350

5

Francouzský chléb

Barva chleba	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Předehřívání	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Hnětení 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Hnětení 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Kynutí 1	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min
Hnětení 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Hnětení 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 3	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Pečení	42 min	53 min	64 min	62 min	66 min	70 min	65 min	72 min	74 min
Celkem	3:17	3:19	3:21	3:19	3:22	3:25	3:23	3:26	3:29
Další	2:57	2:59	3:01	2:59	3:02	3:05	3:03	3:06	3:09
Udržování teploty	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Odstraňte míchadlo	1:42	1:44	1:46	1:44	1:47	1:50	1:48	1:51	1:54
Opoždění	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00

Časový rozpis pro menu – BM350

6

Sladký chléb

Barva chleba	Světlá			Střední			Tmavá		
Hmotnost	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Předehřívání									
Hnětení 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Hnětení 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Kynutí 1	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Hnětení 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Hnětení 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 3	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
Pečení	52 min	54 min	56 min	54 min	57 min	60 min	58 min	61 min	64 min
Celkem	3:17	3:19	3:21	3:19	3:22	3:25	3:23	3:26	3:29
Další	2:57	2:59	3:01	2:59	3:02	3:05	3:03	3:06	3:09
Udržování teploty	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Odstraňte míchadlo	1:42	1:44	1:46	1:44	1:47	1:50	1:48	1:51	1:54
Opoždění	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00

Časový rozpis pro menu – BM350

7 – 15

	7	8	9		10	11	12	13	14	15
Položka	**Rychlý chléb**	**Koláč**	**Bezlepkový chléb**		**Těsto/ Základní těsto na těstoviny**	**Jemné kynuté těsto**	**Marmeláda**	**Bochník na poslední chvíli**	**Další pečení**	**Samostatné tlačítko „SuperRapid“**
Kůrka	Střední	Nelze určit	Střední		Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	Střední	Nelze určit	Střední
Hmotnost	1 kg	500 g	1 kg	500 g	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	1 kg	Nelze určit	750 g
Předehřívání	Nelze určit	Nelze určit	8 min	8 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Hnětení 1	3 min	3 min	4 min	4 min	3 min	5 min	0 min	1 min	0 min	3 min
Hnětení 2	20 min	4 min	19 min	19 min	27 min	45 min	15 min	10 min	0 min	9 min
Kynutí 1	0 min	0 min	48 min	48 min	1 h	70 min	0 min	0 min	0 min	8 min
Hnětení 3	0 s	0 s	0 s	0 s	0 min	10 s	0 min	0 min	0 min	0 min
Kynutí 2	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	85 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Hnětení 4	0 s	0 s	0 s	0 s	0 s	10 s	0 s	0 s	0 s	0 s
Kynutí 3	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	110 min	0 min	11 min	0 min	0 min
Pečení	105 min	75 min	95 min	100 min	0 min	0 min	70 min	37 min	10 min	38 min
Celkem	2:08	1:22	2:54	2:59	1:30	5:15	1:25	0:59	0:10	0:58
Další	1:50	1:22	2:37	2:42	1:14	4:39	Nelze určit	0:56	Nelze určit	Nelze určit
Udržování teploty	22 min	22 min	1 h	1 h	Nelze určit	Nelze určit	20 min	1 h	1 h	1 h
Odstraňte míchadlo	0:45	1:15	2:23	2:28	Nelze určit	Nelze určit	Nelze určit	0:48	Nelze určit	Nelze určit
Opoždění	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	Nelze určit

Tabulka programů přípravy těsta – BM250

Program		Příprava celkem			Upozornění na přidání ingrediencí ★★			Udržování teploty ★★★
		500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	
1 Základní chléb	Recepty z bílé a černé chlebové mouky	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60min
2 Francouzský chléb	Vytváří křupavější kůrku a je vhodný pro chleby s menším množstvím tuku a cukru.	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60min
	Rychlé chleby. ★	2:30	2:32	2:35	-	-	-	
3 Celozrnný chléb	Recepty z celozrnné mouky: Předehřívání 30 min.	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01	60min
	Rychlé chleby: Předehřívání 5 min.★	2:28	2:30	2:33	-	-	-	
4 Sladký chléb	Recepty pro chleby s vysokým obsahem cukru.	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60min
5 Bezlepkový chléb	Pro pečení z bezlepkové mouky a bezlepkových chlebových směsí. Max. 500 g směsi.	2:24			-			60min
6 Směs	Pro hotové chlebové směsi. Max. 500 g směsi.	2:24			-			60min
7 Dort/koláč	Chleby z nekynutého tekutého těsta a koláče.	1:43			-			-
8 Těsto	Těsto k ručnímu vytvarování bochníku a pečení v klasické troubě.	1:30			-			-
9 Základní těsto na těstoviny	Recepty na základní těsto na těstoviny.	0:14			-			-
10 Marmeláda	K přípravě marmelády.	1:05			-			-
11 Pečení	Pouze režim pečení. Lze použít též k ohřevu nebo rozpečení vychladlého pečiva.	1:00			-			-
Tlačítko rychlého pečení	Bochník chleba je hotový za méně než 1 hodinu. K přípravě je třeba teplá voda, více droždí a méně soli.	0:58			-			-

★ *Chcete-li zvolit program rychlého pečení, opakovaně tiskněte tlačítko barvy kůrky, až se na displeji zobrazí (▷).*

★★ *Před koncem druhého hnětacího cyklu se ozve zvukový signál, který upozorní na případné přidání dalších ingrediencí.*

★★★ *Na konci pečícího cyklu pekárna automaticky spustí režim udržování teploty. V tomto režimu zůstane až jednu hodinu nebo dokud ji nevypnete.*

Tabulka programů přípravy těsta – BM350

Program		Příprava celkem Středně tmavá kůrka			Upozornění na přidání ingrediencí ★ Středně tmavá kůrka			Udržování teploty ★★
		500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	
1 Základní chléb	Recepty z bílé a černé chlebové mouky.	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60 min
2 Rychlý bílý chléb	Zkracuje cyklus základního bílého chleba o přibližně 30 minut.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60 min
3 Celozrnný chléb	Recepty z celozrnné mouky Předehřívání 30 min.	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	
4 Rychlý celozrnný chléb	ro použití vícezrnné mouky a pro rychlejší přípravu celozrnného chleba. Není vhodný pro 100% celozrnné chleby. Předehřívání 5 min.	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60 min
5 Francouzský chléb	Vytváří křupavější kůrku a je vhodný pro chleby s menším množstvím tuku a cukru.	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	
6 Sladký chléb	Recepty pro chleby s vysokým obsahem cukru.	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60 min
7 Rychlý chléb	Chleby z nekynutého tekutého těsta – 1 kg směsi.	2:08			-			22 min
8 Dort/koláč	Dortové/koláčové směsi - 500 g směsi.	1:22			-			22 min
9 Bezlepkový chléb	Pro pečení z bezlepkové mouky a bezlepkových chlebových směsí. Max. 500 g mouky: Předehřívání 8 min.	-	2:54	2:59	-			60 min
10 Těsto	Těsto k ručnímu vytvarování bochníku a pečení v klasické troubě.	1:30			1:14			-
11 Jemné kynuté těsto	Dlouhý cyklus přípravy těsta pro jemné kynuté těsto.	5:15			4:39			-
12 Marmeláda	K přípravě marmelády.	1:25			-			20 min
13 Pečení	Pouze režim pečení. Lze použít též k ohřevu nebo rozpečení vychladlého pečiva. Požadovaný čas nastavte pomocí tlačítek nastavení časovače.	0:10 - 1:30			-			60 min
Tlačítko rychlého pečení	Bochník chleba je hotový za méně než 1 hodinu. K přípravě je třeba teplá voda, více droždí a méně soli.	0:58			-			60 min

★ *Před koncem druhého hnětacího cyklu se ozve zvukový signál, který upozorní na případné přidání dalších ingrediencí.*

★★ *Na konci pečícího cyklu pekárna automaticky spustí režim udržování teploty. V tomto režimu zůstane až jednu hodinu nebo dokud ji nevypnete.*

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com