

# Sadržaj

→ Uvod

→ Upotreba kućne pekare Home Bread  
Baget

→ Oblikovanje testa i mali trikovi

→ Paneo

→ Problemi i rešenja



# Recepti





# Uvod



Pažljivo pročitajte prvih nekoliko stranica, jer one sadrže važne informacije za pravilnu pripremu recepata.

**Brašno:** Pšenično brašno klasifikovano je prema količini mekinja koje sadrži i prema praškastom sastavu (praškasti sadržaj je bogat mineralima koji ne gube svojstva nakon pečenja u rerni na 900°C.)

- Belo brašno za pečenje: brašno tip 400 (T400)
- Brašno za hleb: specijalno brašno za pravljenje hleba, brašno za beli hleb, belo brašno, pšenično brašno (T550)
- Polubelo brašno (T850)
- Integralno brašno (T1100)

(Napomena: tip ražanog brašna je : T (1250)

Tip i broj brašna odgovara višem ili nižem nivou mekinja, vlakana, vitamina, minerala i mikroelemenata. Ukoliko koristite brašno koje sadrži veću količinu mekinja, hleb će slabije narastati. Količina vode takođe varira u zavisnosti od tipa brašna. Pazite na sastav testa koje, kada je formirano, mora biti mekano i elastično i ne sme se lepiti za posudu za pečenje.

Brašno se može klasifikovati u dve grupe: brašno prilagođeno pravljenju hleba i ono koje to nije. Brašno prilagođeno pravljenju hleba sadrži visok nivo glutena koji pomaže hlebu da naraste. To uključuje: belo brašno, spelt brašno, kamut brašno. Tipovi brašna koji su manje pogodni za pravljenje hleba (raž, kukuruz, heljda, kesten...) treba da se koriste kao dodatak drugom tipu brašna u razmeri od 10-50%.

**Pekarski kvasac (lat. *saccharomyces cerevisiae*):** ovaj proizvod je osnova za pravljenje hleba, on mu daje obim i ukus koji poznajete i volite! Pekarski kvasac postoji u nekoliko oblika: svež u kockicama, aktivni suvi, instant ili tečni.

Kvasac se prodaje u supermarketima, a možete ga naći i u pekarima.

Ukoliko koristite sveži kvasac, lagano ga izmrvitte prstima da bi se bolje rastopio i lakše umešao u testo.

## Odnos količine / težine suvog kvasca, svežeg kvasca i tečnog kvasca:

Suvi kvasac (kafene kašike – k.k.)	1	½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Suvi kvasac (u gramima – g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Sveži kvasac (u gramima – g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tečni kvasac (u ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ukoliko koristite sveži kvasac, utrostručite iznos za masu suvog kvasca.



# Uvod



**Pekarski kvasac:** ovo je dehidrirani prirodni kvasac koji nalazimo u prodavnicama zdrave hrane (dve supene kašike na 500 g brašna).

**Prašak za pecivo:** može se koristiti samo za pečenje kolača, a nije pogodan za pečenje hleba.

Tečnosti koje se koriste treba da budu mlake, ili na sobnoj temperaturi (ne više od 38°C) da biste obezbedili pravilnu reakciju sa kvascem.

**So:** osnova u pravljenju hleba i mora se precizno izmeriti. Uvek upotrebljavajte sitno mlevenu i po mogućnosti neprerađenu so. Pazite da so i kvasac ne dođu u kontakt pre nego što je aparat počeo proces mešenja.

**Šećer :** pomaže fermentaciji, hrani kvasac i daje hlebu zlatnu koricu. Kao i so, mora biti precizno izmeren i ne sme biti u kontaktu sa kvascem.

## Ostali sastojci:

**Masnoće:** daje mekoću i ukus hlebu. Ako koristite maslac, iseckajte ga na kockice, radi lakšeg mešenja.

**Mleko i mlečni proizvodi:** menjaju ukus i teksturu hleba. Takođe, oni su emulgatori zbog kojeg je sredina hleba mekša i ukusna. Možete koristiti sveže mleko ili mleko u prahu.

**Jaja:** obogaćuju testo, daju mekoću kao i boju hleba. Menjaju testo i teksturu hleba i pomažu pri narastanju.

**Začini i dodaci:** Svi aditivi mogu se dodati u hleb. Začini u prahu mogu se dodati na početku, u brašno, ali ovi začini se stavljuju u posudu nakon zvučnog signala da se ne bi zgnječili u procesu mešenja, već samo umešali u testo.

Vaša kućna pekara pazi na sve korake u pravljenju hleba, od narastanja do pečenja testa.. Vaš zadatak je da izvadite hleb i ostavite ga da se ohladi jedan sat pre jela.

## Skraćenice korišćene za jedinice merenja:

k.k.-kafena kašika, s.k.-supena kašika, g-gram, ml-mililitar, cl-centilitar, prst-prstohvat.





# Oblikovanje testa i mali trikovi



## PEKARSKI TRIKOVI

**Savet pekara:** dodajte sastojke po svom izboru u toku procesa mešenja testa. Zvučni signal će Vas obavestiti kada da ih dodate: susam, sir, lešnike, orahe, žito, masline ili komadiće šunke. Sitno ih iseckajte i dodajte ostalim sastojcima. Na sledećim stranicama naći ćete 17 recepata za različite bagete.

**Za ukus „mediterana“:** testu dodajte malo maslinovog ulja u testo (1 k.k.- u zavisnosti od ukusa) i premažite bagete pre pečenja.

**Za ukrašavanje bageta i postizanje izvrsnih rezultata:** pripremite bagete kao i obično, malo ih nakvasite pre nego što ih zasečete, zatim ih zarolajte u semenke po izboru: lan, mak, suncokret, susam.

**Kako da postignete efekat „klasa“ baš kao u pekari:** vrlo jednostavno! Uzmite makaze i zasecite bagete po gornjoj površini na razmaku od 2 ili 3 cm (ne ustručavajte se da napravite duboke zareze). Potom napravite takve zareze s leve i desne strane celom dužinom bageta da biste dobili klas.

**Ukrašavanje slatkih bageta:** učinite bagete ili brioše posebnim, tako što krajeve testa lagano zasečete makazama – time ćete dobiti vizuelno privlačne i različite bagete.

Oblikovanje bageta možete pogledati na: [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



# Oblikovanje testa i mali trikovi



# Oblikovanje testa i mali trikovi





# Upotreba



## Upotreba kućne pekare Home Bread Baguette

Kućna pekara Vam omogućava da napravite originalne, hrskavo-zlatne bagete.

### Dodaci:

- Posuda za pečenje sa dve lopatice za mešenje, u kojoj možete pripremati različite vrste hleba do 1,5 kg.
- Čaša sa gradacijom i merna kašičica za jednostavnije dodavanje sastojaka, kao i metalna kuka za vađenje lopatica za mešenje.
- Nelepljiva posuda za pečenje i nelepljivi kalupi za bagete, sa tradicionalnim kuhinjskim priborom: nožem i četkom.

### Kako funkcioniše:

Izvadite posudu za pečenje iz pekare i pridržavajte se naznačenog rasporeda pri dodavanju sastojaka, da biste obezbedili dobar kvalitet hleba. Sastojke izmerite i pridržavajte se količine.

Kada ste stavili sve sastojke, posudu stavite u pekaru i odaberite odgovarajući program. Odaberite težinu hleba (750g, 1000g ili 1500 g) i odredite nivo zapečenosti korice hleba (svetla, srednja, tamna).

Ekran Vam pokazuje vreme pečenja, nakon zvučnog signala možete izvaditi hleb iz posude. Izvadite lopatice iz hleba pomoću metalne kuke i uživajte u ukusu svežeg, domaćeg hleba.

### Funkcije:

Odloženi start: Vaša pekara ima funkciju odloženog starta.

Održavanje toplote: na kraju programa pečenja ova funkcija se automatski pokreće.

Programi: programi su različiti i omoučavaju Vam da pravite bagete, ukusne pogače i čajna peciva, kao i kolače i džemove. Pustite mašti na volju i uživajte, podjednako u hrani i iskustvu same pripreme.





# Dobro došli u klub PANEO, klub ljubitelja hleba!



Klub PANEO je mesto gde se mogu sastati ljubitelji hleba, brioša i drugih specijaliteta, bilo da su početnici ili eksperti.

Zahvaljujući PANEO stručnjacima pomoću ovog aparata možete pripremiti različita peciva: mini bagete, tradicionalni hleb, možete iznenaditi svoje prijatelje ili pripremiti brioše za gurmane.

[www.club-paneo.com](http://www.club-paneo.com) je mesto gde se sastaju ljubitelji hleba iz celog sveta, bilo da su početnici ili eksperti.

Na toj stranici ćete pronaći slike, savete i trikove, demonstracije i više od 50 ukusnih recepata koji se lako pripremaju.

Od svih tajni koje će Vam otkriti pekari PANEO kluba, najbitnija je: izabratи kvasac! Bilo da je sveži ili dehidrirani, odabir kvasca i njegova upotreba odlučiće o uspjehu Vašeg recepta.

Pekari PANEO kluba odabrali su za Vas najbolji kvasac u svakoj zemlji : Saf-Moment u Rusiji, Yuva u Turskoj, Lievital u Italiji, Hirondelle i Francine u Francuskoj... Otkrijte ih na sajtu [www.club-paneo.com](http://www.club-paneo.com).

Sigurni smo da ćete uz pomoć navedenih saveta i Vi ubrzo postati pravi PANEO pekar!

Dobro došli u klub zaljubljenika u hleb, Klub Paneo!

# Recepti



**Bageti i hlepčići**

**Tradicionalni hlebovi**

**Kreativni hlebovi**

**Klasični hlebovi**

**Specijalni hlebovi:  
Ishrana i zdravlje**

**Slatki ukusi:  
Hlebovi, brioši, kolači i džemovi**

**Šta još možete spremiti:  
Čabata, fokaća, sveža testenina...**



# Bageti i hlepčići



Francuski bageti

Bageti na seoski način

Bageti sa susamom

Bageti sa maslinama i ruzmarinom

Bageti sa žitaricama

Bageti sa pancetom (šunkom)

Hlepčići sa suvim grožđem

Bečki bageti sa žutim šećerom

Bageti sa medom i ovsenim pahuljicama

Bageti kao brioši sa semenkama suncokreta

Hlepčići sa čokoladnim mrvicama i jabukom

Bageti sa šunkom, parmezanom i korijanderom





# Bageti i hlepčići



## Francuski bageti

Ovo je ukusna mini verzija klasičnih bageta koji su cenjeni u celom svetu.

U posudu sipajte sastojke sledećim redosledom: voda, so, belo brašno i suvi kvasac.

Stavite posudu za hleb u aparat. Odaberite program 1 i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Nakon drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo.

Podelite ga na 4 jednakih dela i oblikujte bagete.

Postavite ih u kalupe za bagete, površinu premažite vodom i napravite proze po dužini. Ponovo pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat i izvadite rešetku sa kalupima za bagete.

Pečene bagete postavite na stalak da se potpuno ohlade pre sečenja.

---

Za 4 bageta po 100 g

Vreme > 2:03 h

---

Voda > 170 ml

So > 1 k.k.

Belo brašno > 280 g

Suvi pekarski kvasac > 1 k.k.

---



## Bageti na seoski način

Dovoljno je malo ražanog brašna da testu da potpuno drugačiji ukus u odnosu na tradicionalne bagete.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, šećer i so.

Zatim dodajte dve vrste brašna i suvi kvasac.

Stavite posudu za hleb u aparat. Odaberite program 1 i nivo zapečenosti korice i pritisnite taster ON/OFF.

Nakon drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo.

Podelite testo na 4 jednakih dela, oblikujte bagete i uvaljate ih u brašno.

Postavite ih u kalupe za bagete i napravite proze po dužini.

Ponovo pritisnite taster ON/OFF.



Recepte i savete potražite od  
PANEO pekara.

---

Za 4 bageta po 100 g

Vreme > 2:03 h

---

Voda > 190 ml

So >  $\frac{3}{4}$  k.k.

Belo brašno > 210 g

Ražano brašno > 40g

Suvi pekarski kvasac >  $\frac{3}{4}$  k.k.

Šećer > 1 k.k.

---



# Bageti i hlepčići



*Dovoljno je malo susama da bi Vaši bageti imali egzotičan ukus!*

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda i so. Zatim dodajte brašno i suvi kvasac. Postavite posudu u aparat. Odaberite program 1 i nivo zapečenosti korice. Pritisnite taster ON/OFF. Nakon prvog zvučnog signala, dodajte susam u testo. Nakon drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo. Podelite ga na 4 jednakih dela i oblikujte bagete. Premažite ih vodom pre nego ih uvaljate u susam. Postavite ih u kalupe za pečenje bageta i napravite proreze po dužini. Ponovo pritisnite taster ON/OFF.

## Bageti sa susamom

---

Za 4 bageta po 100 g

Vreme > 2:03 h

Voda > 175 ml

So > 1 k.k.

Belo brašno > 250 g

Suvi pekarski kvasac >  $\frac{3}{4}$  k.k.

Susam > 50 g

---

## Bageti sa maslinama i ruzmarinom

U posudu sipajte sastojke sledećim redosledom: voda, maslinovo ulje, šećer, so, brašno, kvasac i ruzmarin.

Posudu stavite u kućnu pekaru.

Odaberite program 1 i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF..

Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta), dodajte masline u testo.

Nakon drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo.

Podelite ga na 4 jednakih dela, od kojih ćete oblikovati bagete.

Stavite ih na posebne kalupe za pečenje bageta, a zatim napravite proreze po dužini.

Ponovo pritisnite taster ON/OFF.

---

Za 4 bageta po 100 g

Vreme > 2:03 h

Voda > 170 ml

Maslinovo ulje >  $1\frac{1}{2}$  s.k.

So >  $\frac{3}{4}$  k.k.

Šećer > 1 k.k.

Belo brašno > 270 g

Suvi pekarski kvasac > 1 k.k.

Masline > 45 g

Ruzmarin > 1 k.k.

---





# Bageti i hlepčići



## Bageti sa žitaricama

*Ukusna i uravnotežena mešavina žitarica.*

*Bez obzira na to da li ih jedete same, ili uz maslac ili džem-uživaćete!*

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, šećer i so.

Potom dodajte tri vrste brašna i suvi kvasac. Stavite posudu za hleb u aparat.

Odaberite program 1 i nivo zapečenosti korice, a zatim pritisnite taster ON/OFF.

Nakon drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo iz posude. Podelite ga na 4 jednak dela i oblikujte bagete. Postavite ih u kalupe za bagete i napravite proreze po vrhu. Testo premažite vodom pre nego što ih urolate u semenke.

Ponovo pritisnite taster ON/OFF.

---

**Za 4 bageta po 100 g**

**Vreme > 2:03 h**

---

**Voda > 200ml**

**So > ¾ k.k.**

**Šećer > 1 k.k.**

**Belo brašno > 165 g**

**Ražano brašno > 40 g**

**Integralno brašno > 40 g**

**Suvi pekarski kvasac > ¾ k.k.**

**Semenke lana > ½ s.k.**

**Susam > ½ s.k.**

**Mak > ½ s.k.**

**Suncokret > ½ s.k.**

**Proso > ½ s.k.**

---



Recepte i savete potražite od  
PANEO pekara.



Recepte i savete potražite od  
PANEO pekara.



## Bageti sa pancetom (šunkom)

U posudu sipajte sastojke sledećim redosledom: voda, maslinovo ulje, šećer, so, dve vrste brašna i kvasac. Stavite posudu za hleb u aparat.

Odaberite program 1 i nivo zapečenosti korice, a zatim pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala, (nakon oko 20 minuta) dodajte pancetu u testo.

Posle drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo.

Podelite ga na 4 jednak dela i oblikujte bagete.

Stavite testo u specijalne kalupe za baget i napravite proreze po dužini.

Ponovo pritisnite taster ON/OFF.

---

**Za 4 bageta po 100 g**

**Vreme > 2:03 h**

---

**Voda > 190ml**

**Maslinovo ulje > 1s.k.**

**Šećer > 1 k.k.**

**So > ¾ k.k.**

**Belo brašno > 200 g**

**Brašno od kestena > 50 g**

**Suvi pekarski kvasac > ¾ k.k.**

**Panceta > 70 g**

---



## Hlepčići sa suvim grožđem

*Učinite ukusne zalogaje jednostavnim i autentičnim uz ove hlepčice.*

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, šećer i so.

Potom dodajte dve vrste brašna i suvi kvasac.

Stavite posudu za pečenje u aparat. Odaberite program 1 i nivo zapečenosti korice i pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon oko 20 min), u testo dodajte suvo grožđe.

Posle drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo.

Podelite ga na 4 jednakih dela, oblikujte bagete, a potom ih uvaljajte u brašno.

Postavite ih u kalupe bagete i napravite nekoliko proreza.

Zatim ponovo pritisnite taster ON/OFF.

---

**Za 4 bageta po 100 g**

**Vreme > 2:03 h**

---

**Voda > 165 ml**

**Šećer > 1 s.k.**

**So > ¾ k.k.**

**Belo brašno > 125 g**

**Ražano brašno > 125 g**

**Suvi pekarski kvasac > 1 k.k.**

**Suvo grožđe > 75 g**

---



Recepte i savete potražite od  
PANEO pekara.

## Bečki bageti sa žutim šećerom

*Vrlo ih je lako napraviti, sa jednostavnim, zdravim namirnicama. Jedite ih vruće, kao ukusnu, slatku užinu.*

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, žuti šećer, maslac i so.

Potom dodajte brašno i suvi kvasac.

Stavite posudu u aparat.

Odaberite program 2 i nivo zapečenosti korice i pritisnite taster ON/OFF.

Nakon drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo. Podelite ga na 4 jednakih dela i oblikujte bagete.

Postavite ih u kalupe za bagete, površinu premažite umućenim žumancetom i napravite proreze po širini. Ponovo pritisnite taster ON/OFF.

---

**Za 4 bageta po 100 g**

**Vreme > 2:03 h**

---

**Voda > 110 ml**

**Žuti šećer > 65 g**

**Maslac > 35 g**

**So > ¾ k.k.**

**Belo brašno > 250 g**

**Suvi pekarski kvasac > 1 k.k.**

**Za premaz korice: 1 umućeno žumance**

---





# Bageti i hlepčići



## Bageti sa medom i ovsenim pahuljicama

*Bageti puni vitalnosti!*

*Jedite ih za doručak i to će biti pravi izvor energije tokom celog dana.*

Stavite sastojke u posudu za hleb sledećim redosledom: voda, med i so. Potom dodajte dve vrste brašna i suvi kvasac. Stavite posudu za hleb u aparat.

Odaberite program 1 i pritisnite taster ON/OFF.

Nakon drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo. Podelite testo na 4 jednakaka dela, od kojih ćete oblikovati bagete.

Premažite ih vodom pre nego ih uvaljate u ovsene pahuljice.

Stavite ih na posebne kalupe za pečenje baget. Testo više puta zasecite makazama, a vrhove zareza razmaknite da biste oblikovali klas.

Pritisnite ponovo taster ON/OFF.

**Za 4 bageta po 100 g**

**Vreme > 2:03 h**

**Voda > 175 ml**

**So > ¾ k.k.**

**Med > 30 g**

**Belo brašno > 210 g**

**Ražano brašno > 40 g**

**Suvi pekarski kvasac > ¾ k.k.**

**Ovsene pahuljice > 25 g**



## Bageti kao brioši sa semenkama suncokreta

*Ovaj tip bageta je veoma ukusan: topi se u ustima a semenke suncokreta daju mu hrskavost.*

Stavite sastojke u posudu za hleb sledećim redosledom: jaja, maslac, šećer i so. Dodajte dve vrste brašna i suvi kvasac.

Stavite posudu za hleb u aparat.

Odaberite program 2, zatim nivo zapečenosti korice i pritisnite taster ON/OFF..

Nakon prvog zvučnog signala, u testo dodajte semenke suncokreta.

Nakon drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo, od kojeg ćete napraviti 16 loptica. Položite ih na posebne kalupe za pečenje bageta, s tim da svaki baget napravite od 4 loptice testa; napravite zareze po duljini.

Iznova pritisnite taster ON/OFF.

**Za 4 bageta po 100 g**

**Vreme > 2:03 h**

**Maslac > 40g**

**Šećer > 3 s.k.**

**So > ¾ k.k.**

**Belo brašno > 220g**

**Ražano brašno > 50g**

**Suvi pekarski kvasac > 1k.k.**

**Jaja > 3**

**Semenke suncokreta > 35g**





## Hlepčići sa čokoladnim mrvicama i jabukom

*Želja za slatkim?*

Zagrizite hlepčić i oduševite se kiselkasto-voćnom aromom jabuke i slasnim komadićima čokolade ...

Stavite sastojke u posudu za hleb sledećim redosledom: voda, šećer, maslac i so.

Potom dodajte dve vrste brašna i suvi kvasac. Stavite posudu za hleb u aparat.

Odaberite program 2 i nivo zapečenosti korice i pritisnite taster ON/OFF. Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 min), u testo umeđajte čokoladne mrvice i komadiće jabuke. Nakon drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo. Podelite ga na 4 jednakata dela i oblikujte bagete.

Stavite ih na posebne kalupe za pečenje bageta, premažite umućenim jajetom, a zatim zasecите po dužini.

Pritisnite ponovo taster ON/OFF.

**Za 4 bageta po 100 g**

**Vreme > 2:03 h**

**Voda > 100 ml**

**Šećer > 45 g**

**So >  $\frac{3}{4}$  k.k.**

**Maslac > 30 g**

**Belo brašno > 250 g**

**Integralno brašno > 45 g**

**Suvi pekarski kvasac >  $\frac{3}{4}$  k.k.**

**Čokoladne mrvice > 45 g**

**Jabuka > 45 g**

**Za premaz: 1 umućeno jaje**

## Bageti sa šunkom, parmezanom i korijanderom

Popržite kockice šunke na zagrejanom nelepljivom tiganju, ocedite i ostavite da se ohladi.

U posudu za hleb stavite vodu, so, maslinovo ulje, šećer.

Dodajte potom brašno i kvasac.

Stavite posudu za hleb u aparat.

Odaberite program 1 i pritisnite taster ON/OFF..

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta), dodajte kockice šunke, parmezan i korijandar.

Nakon drugog zvučnog signala, otvorite aparat i izvadite testo.

Podelite testo na 4 jednakata dela, od kojih ćete oblikovati bagete.

Stavite ih na posebne kalupe za pečenje bageta, premažite umućenim jajetom, a zatim po dužini napravite zareze.

Ponovo pritisnite taster ON/OFF

**Za 4 bageta po 100 g**

**Vreme > 2:03 h**

**Voda > 135 ml**

**So >  $\frac{3}{4}$  k.k.**

**Maslinovo ulje >  $\frac{1}{2}$  s.k.**

**Šećer >  $\frac{1}{2}$  s.k.**

**Belo brašno > 205 g**

**Suvi pekarski kvasac >  $\frac{3}{4}$  k.k.**

**Dimljena šunka > 35 g**

**Rendani parmezan > 30 g**

**Seckani sveži korijander >  $\frac{1}{2}$  s.k.**





# Starinski hlebovi



**Hleb na starinski način**

**Hleb sa krompirom i šunkom**

**Hleb sa ementalerom**

**Hleb sa crnim lukom**

**Hleb sa maslinovim uljem**

**Hleb sa orasima**





# Starinski hlebovi



## Hleb na starinski način

*Hleb ima blago smeđu nijansu zahvaljujući ražanom brašnu koje mu daje karakter i pomaže u održavanju svežine.*

Odaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda i so.

Zatim dodajte dve vrste brašna i suvi kvasac. Postavite posudu za hleb u aparat.

Odaberite program 5, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu i izvadite hleb.

Savet: Odaberite srednji nivo zapečenosti korice.

Težina Vreme	750g 3:34 h	1000g 3:39 h	1500g 3:44 h
Voda	340 ml	450 ml	585 ml
So	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
Belo brašno	490g	650g	845g
Ražano brašno	40g	50g	65g
Suvi pekarski kvasac	½ k.k.	¾ k.k.	1 k.k.

## Hleb sa krompirom i šunkom

Odaberite željenu težinu hleba i pogledajte tabelu.

Šunku lagano propržite u tiganju, dodajte iseckani luk i prižiti dok ne postane staklast. Ostavite da se ohladi. Izrendajte krompir, stavite mleko, maslac i so u posudu za pečenje.

Zatim dodajte brašno, krompir, suvi kvasac i šećer.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 5, težinu hleba i nivo zapečenosti korice. Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (otprilike nakon 20 minuta), dodajte smesu šunke i luka. Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Težina Vreme	750g 3:34 h	1000g 3:39 h	1500g 3:44 h
Mleko	130 ml	175 ml	260 ml
Maslac	40 g	50 g	75 g
So	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
Neprosejano brašno	375 g	500 g	750 g
Kuvani krompir	185 g	250 g	375 g
Suvi pekarski kvasac	2 k.k.	2½ k.k.	3½ k.k.
Šećer	¾ k.k.	1 k.k.	1½ k.k.
Šunka	60 g	80 g	120 g
Iseckani crni luk	¾	1	1½





# Starinski hlebovi



## Hleb sa ementalerom

Odaberite težinu i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu sledećim redosledom:  
voda, so, šećer, brašno i suvi kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 4, težinu hleba i nivo zapečenosti korice. Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (otprilike nakon 20 minuta), dodajte sir. Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Težina	750g	1000g	1500g
Vreme	3:15 h	3:20 h	3:25 h
<b>Voda</b>	240 ml	320 ml	480 ml
<b>Aromatična so sa biljem</b>	1 k.k.	1 k.k.	1½ k.k.
<b>Belo brašno</b>	340 g	450 g	675 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	2 k.k.	2½ k.k.	3½ k.k.
<b>Šećer</b>	1 k.k.	1 k.k.	1½ k.k.
<b>Ementaler iseckan na kockice</b>	115 g	150 g	225 g



Odaberite težinu i pogledajte tabelu.

Luk iseckajte na kockice, propržite, ocedite i ostavite da se ohladi. U posudu za pečenje sipajte sastojke sledećim redosledom: voda, ulje, šećer, so, brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 6, težinu hleba i nivo zapečenosti korice. Pritisnite taster ON/OFF. Posle prvog zvučnog signala (otprilike nakon 20 minuta), dodajte iseckani luk. Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

## Hleb sa crnim lukom

Težina	750g	1000g	1500g
Vreme	3:37 h	3:42 h	3:47 h
<b>Voda</b>	190 ml	255 ml	380 ml
<b>Ulje</b>	2½ s.k.	3½ s.k.	5 s.k.
<b>Šećer</b>	15 g	20 g	30 g
<b>So</b>	2 k.k.	2½ k.k.	3½ k.k.
<b>Belo brašno</b>	480 g	640 g	960 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	1 k.k.	1½ k.k.	2½ k.k.
<b>Crni luk</b>	100 g	130 g	200 g





## Hleb sa maslinovim uljem

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.

U posudu za pečenje sipajte sastojke sledećim redosledom: voda, maslinovo ulje, šećer, so, brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 5, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.



Težina Vreme	750g 3:34 h	1000g 3:39 h	1500g 3:44 h
<b>Voda</b>	145 ml	195 ml	290 ml
<b>Maslinovo ulje</b>	105 g	140 g	210 g
<b>Šećer</b>	22 g	30 g	45 g
<b>So</b>	2 k.k.	2½ k.k.	3½ k.k.
<b>Belo brašno</b>	480 g	640 g	960 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	1½ k.k.	2 k.k.	3½ k.k.

## Hleb sa orasima

Odaberite težinu i pogledajte tabelu.

Sastojke sipajte u posudu sledećim redosledom: voda, so, šećer. Zatim dodajte dva tipa brašna i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 5, težinu hleba i željenu boju.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (otprilike nakon 20 minuta), dodajte orahe. Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Težina Vreme	750g 3:34 h	1000g 3:39 h	1500g 3:44 h
<b>Voda</b>	245 ml	325 ml	400 ml
<b>So</b>	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
<b>Šećer u prahu</b>	2 k.k.	2½ k.k.	1 s.k.
<b>Belo brašno</b>	340 g	455 g	560 g
<b>Integralno brašno</b>	95 g	105 g	140 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
<b>Orasi – sitno seckani</b>	25 g	30 g	40 g





# Kreativni hlebovi



Fokaća na mediteranski način

Hleb sa susamom i limunom

Hleb sa mekinjama i sušenim paradajzom

Hleb sa parma šunkom

Holandski hleb

Hleb sa pinjolama

Hleb sa zelenim čajem i urmama

Tex-Mex hleb

Hleb sa crnim maslinama





Recepte i savete potražite od  
PANEO pekara.



## Fokaća na mediteranski način

*Ukusna, inventivna ideja za predjelo. Ovaj hleb podseća na sunce i na Provansu.  
Mali savet: jedite ga dok je vruć!*

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.

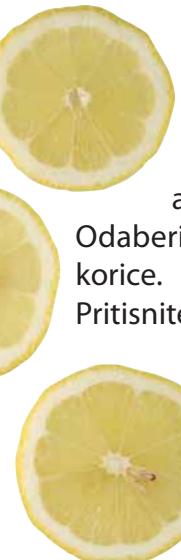
Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, kapar, masline i so. Zatim dodajte dva tipa brašna i kvasac. Postavite posudu u aparat. Odaberite program 5, težinu hleba i željenu boju. Pritisnite taster ON/OFF.

Isecite paradajz na kolutove. 30 do 45 minuta pre završetka programa otvorite aparat i proverite testo: ako je dovoljno čvrsto, površinu premažite maslinovim uljem, stavite kriške paradajza na površinu i pospite krupnom solju.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.  
Savet: odaberite srednji nivo zapečenosti korice.

Težina	750g	1000g	1500g
Vreme	3:34 h	3:39 h	3:44 h
Voda	375 ml	500 ml	650 ml
So	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
Belo brašno	410 g	550 g	710 g
Ražano brašno	110 g	150 g	200 g
Suvi pekarski kvasac	¾ k.k.	¾ k.k.	1 k.k.
Kapar	45 g	60 g	80 g
Zelene masline	75 g	100 g	130 g
Maslinovo ulje	¾ s.k.	1 s.k.	1½ s.k.
Paradajz	½	1	1½
Krupna so	¾ s.k.	1 s.k.	1½ s.k.

## Hleb sa susamom i limunom



Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, biljno ulje, sok od limuna.

Dodajte brašno i kvasac. Postavite posudu u aparat.

Odaberite program 10, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta) dodajte semenke susama.

Na kraju programa isključite aparat, izvadite posudu i izvadite hleb

Težina	750g	1000g	1500g
Vreme	3:37 h	3:42 h	3:47 h
Voda	300 ml	400 ml	500 ml
Biljno ulje	1 k.k.	1½ k.k.	1 s.k.
Sok od limuna	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
Belo brašno	490 g	610 g	745 g
Suvi pekarski kvasac	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
Susam	75 g	110 g	150 g





# Kreativni hlebovi



## Hleb sa mekinjama i sušenim paradajzom

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, maslinovo ulje, so, šećer, mleko u prahu, sitne mekinje, brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat.

Odaberite program 7, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta), dodajte sušeni paradajz u testo.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: odaberite srednji nivo zapečenosti!



Težina Vreme	750g 3:45 h	1000g 3:50 h	1500g 3:55 h
<b>Voda</b>	300 ml	400 ml	600 ml
<b>Maslinovo ulje</b>	1 s.k.	1½ s.k.	2 s.k.
<b>So</b>	1½ k.k.	2 k.k.	3 k.k.
<b>Šećer</b>	¾ s.k.	1 s.k.	1½ s.k.
<b>Mleko u prahu</b>	1 s.k.	1½ s.k.	2 s.k.
<b>Belo brašno</b>	115 g	150 g	225 g
<b>Sitne mekinje</b>	375 g	500 g	750 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	1½ k.k.	2 k.k.	3 k.k.
<b>Sušeni paradajz</b>	80 g	110 g	160 g



## Hleb sa parma šunkom

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, so, pesto, prosejano brašno i kvasac. Postavite posudu u aparat. Odaberite program 5, težinu hleba i željenu boju. Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta), dodajte parma šunku.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Težina Vreme	750 g 3:34 h	1000 g 3:39 h	1500 g 3:44 h
<b>Voda</b>	255 ml	340 ml	510 ml
<b>So</b>	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
<b>Pesto</b>	1 s.k.	1½ s.k.	2 s.k.
<b>Belo brašno</b>	465 g	620 g	930 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	1½ k.k.	2 k.k.	3 k.k.
<b>Parma šunka</b>	80 g	110 g	160 g



# Kreativni hlebovi



## Holandski hleb

*Šareni hleb biće privlačan ljubiteljima sira: semenke maka, blago ljute i hrskave naglašavaju prijatan voćni i slani ukus Mimolet sira\*.*

Odaberite težinu hleba i nivo zapečenosti korice. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, Mimolet sir, so i semenke maka. Zatim dodajte tri tipa brašna i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 5, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.



*\*Mimolet sir – sir sa severa Francuske, narandžaste boje.*

	Težina Vreme	750 g 3:34 h	1000 g 3:39 h	1500 g 3:44 h
Voda	375 ml	500 ml	650ml	
Sir Mimolet	150 g	200 g	260 g	
So	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.	
Belo brašno	375 g	500 g	650 g	
Ražano brašno	110 g	150 g	195 g	
Integralno brašno	40 g	50 g	75 g	
Suvi pekarski kvasac	¾ k.k.	1 k.k.	1½ k.k.	
Mak	30 g	40 g	50 g	



Recepte i savete potražite od PANEO pekara.

## Hleb sa pinjolama

Odaberite težinu hleba i željenu boju i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, orahovo ulje, so, jaje, dva tipa brašna i kvasac.

Postavite posudu u aparat.

Odaberite program 5, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta) dodajte pinjole. Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

	Težina Vreme	750 g 3:34 h	1000 g 3:39 h	1500 g 3:44 h
Voda	230 ml	310 ml	400 ml	
Orahovo ulje	1 s.k.	1½ s.k.	2 s.k.	
So	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.	
Jaje	1	1	1	
Belo brašno	405 g	540 g	700 g	
Kukuruzno brašno	80 g	110 g	140 g	
Suvi pekarski kvasac	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.	
Pinjole	90 g	120 g	160 g	





# Kreativni hlebovi



## Hleb sa zelenim čajem i urmama

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: čaj, urme bez koštica, so.

Zatim dodajte dva tipa brašna i kvasac.

Postavite posudu u aparat.

Odaberite program 5, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

30 do 45 minuta pre završetka programa, otvorite aparat i proverite testo: ako je dovoljno čvrsto, stavite urme i susam na vrh, kao ukras.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:34 h	3:39 h	3:44 h
<b>Zeleni čaj (hladan)</b>	375 ml	500 ml	650 ml
<b>So</b>	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
<b>Belo brašno</b>	340 g	450 g	585 g
<b>Integralno brašno</b>	185 g	250 g	325 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	¾ k.k.	¾ k.k.	1 k.k.
<b>Urme</b>	75 g	100 g	130 g
<b>Susam</b>	15 g	20 g	25 g



Recepte i savete potražite od  
PANEO pekara.



Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, iseckana paprika, začini, kukuruzni griz i so. Zatim dodajte dva tipa brašna i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 5, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: odaberite tamni nivo zapečenosti.

## Tex-Mex hleb

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:34 h	3:39 h	3:44 h
<b>Voda</b>	340 ml	450 ml	585 ml
<b>So</b>	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
<b>Mleko</b>	70 ml	100 ml	150 ml
<b>Belo brašno</b>	375g	500 g	650 g
<b>Integralno brašno</b>	115 g	150 g	225 g
<b>Kukuruzni griz</b>	35 g	50 g	75 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	1k.k.	1 k.k.	1 ½ k.k.
<b>Paprika</b>	75 g	100 g	130 g
<b>Mešavina meksičkih začina</b>	15 g	20 g	25 g



## Hleb sa crnim maslinama

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.  
U posudu sipajte sastojke sledećim redosledom : voda, ulje, šećer, so, brašno i kvasac. Posudu stavite u kućnu pekaru.

Odaberite program 4, zatim težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon 20 min), dodajte crne masline u testo.

Po završetku programa isključite aparat, izvadite posudu iz aparata, i izvadite hleb.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:15 h	3:20 h	3:25 h
Voda	255 ml	340 ml	510 ml
Ulje	2½ s.k.	3 ½ s.k.	5 s.k.
Šećer	3 k.k.	4 k.k.	5 k.k.
So	2 k.k.	2½ k.k.	4 k.k.
Belo brašno	480 g	640 g	960 g
Suvi pekarski kvasac	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
Crne masline	75 g	100 g	150 g





# Klasični hlebovi



Beli hleb

Brzi hleb

Mlečni hleb

Integralni hleb

Hleb na seoski način





# Klasični hlebovi



## Beli hleb

*Osnovni hleb za kućne pekare. Hleb napravljen od belog brašna, uprkos brojnim predrasudama, veoma je hranljiv. Bogat je fosforom, kalijumom i kalcijumom. Idealan je za slatke ili začinjene užine, kao i za predjela.*

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, so i šećer.

Zatim dodajte brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 5, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta), dodajte sastojke po želji.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: odaberite srednji nivo zapečenosti.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:34 h	3:39 h	3:44 h
<b>Voda</b>	315 ml	420 ml	540 ml
<b>So</b>	1½ k.k.	2 k.k.	3 k.k.
<b>Šećer</b>	½ k.k.	1 k.k.	1½ k.k.
<b>Belo brašno</b>	520 g	700 g	900 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
<b>Po želji:</b>			
<b>Zelene masline</b>	90 g	130 g	190 g
<b>Šunka</b>	150 g	200 g	300 g



*«Više nego jednostavan super-brzi hleb!» : za početnike, zaposlene i gurmance, ovaj će hleb udovoljiti vašim potrebama! Jedite ga u bilo koje doba dana.*

Stavite sastojke u posudu za hleb sledećim redosledom: voda, maslinovo ulje, so, šećer i mleko u prahu.

Dodajte zatim brašno i kvasac.

Postavite posudu za hleb u aparat.

Odaberite program 8, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, ugasite kućna pekara, izvadite posudu za hleb i iskrenite hleb.

Nivo tamnjjenja postavljena je automatski.

**Težina > 1000 g**

**Vreme > 1:20 h**

**Mlaka voda > 400ml**

**Maslinovo ulje > 2 s.k.**

**So > 2 k.k.**

**Šećer > 1½ s.k.**

**Mleko u prahu > 2½ s.k.**

**Belo brašno > 640g**

**Suvi pekarski kvasac > 4 k.k.**

## Brzi hleb





# Klasični hlebovi



## Mlečni hleb

*Tradicionalno sendvič pecivo, jednako dobro i hladno i prepečeno, odlično je za pripremu slatkih i slanih zalogaja: kao hleb s namazima za doručak, u sendvičima za ručak, kao prepečenac za užinu i kanape za predjelo ili zabavu.*

Tradicionalni mlečni hleb, ukusan hladan, kao i prepečen, slaže se odlično uz slatka i slana jela: kao hleb sa namazima za doručak, u sendvičima za ručak, kao tost za užinu i kanape za predjelo ili zabavu.

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, suncokretovo ulje, so, šećer i mleko u prahu. Zatim dodajte brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 4, težinu i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: odaberite svetli nivo zapečenosti.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:15 h	3:20 h	3:25 h
<b>Voda</b>	270 ml	325 ml	405 ml
<b>Suncokretovo ulje</b>	1½ s.k.	2 s.k.	2½ s.k.
<b>So</b>	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
<b>Šećer</b>	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
<b>Mleko u prahu</b>	2 s.k.	2½ s.k.	3 s.k.
<b>Belo brašno</b>	500g	600g	750g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	1 ½k.k.	1½ k.k.	2 k.k.



*Izvrstan za zdravlje, preporučuje se u većini dijeta, napravljen od brašna koje ima sve sastojke zrna žita: klice, ljsupe i zrna. Time je prirodno bogat vitaminom B, mineralnim solima i vlaknima.*

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, suncokretovo ulje, so, šećer i mleko u prahu.

Zatim dodajte dva tipa brašna i kvasac. Postavite posudu u aparat. Odaberite program 6, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Za optimalne rezultate odaberite tamni nivo zapečenosti korice.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:37 h	3:42 h	3:47 h
<b>Voda</b>	370 ml	490 ml	635 ml
<b>Suncokretovo ulje</b>	½ s.k.	1 s.k.	1½ s.k.
<b>So</b>	1½ k.k.	2 k.k.	3 k.k.
<b>Šećer</b>	1 s.k.	2 s.k.	2 s.k.
<b>Mleko u prahu</b>	1½ s.k.	2 s.k.	2½ s.k.
<b>Belo brašno</b>	180 g	240 g	310 g
<b>Integralno brašno</b>	340 g	460 g	590 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.

## Integralni hleb



# Klasični hlebovi



## Hleb na seoski način

Vlažna struktura ovog hleba daje mu snažni ukus crnog hleba. Zahvaljujući fermentaciji, hleb duže zadržava svežinu. Zbog tog kvaliteta, ovaj hleb je naročito bio omiljen u selima.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:34 h	3:39 h	3:44 h
Voda	305 ml	405 ml	525 ml
So	1½ k.k.	2 k.k.	3 k.k.
Šećer	½ s.k.	1 s.k.	1½ s.k.
Belo brašno	415 g	560 g	725 g
Integralno brašno	95 g	130 g	170 g
Suvi pekarski kvasac	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
Po želji:			
Orasi	110 g	150 g	225 g
Lešnici	110 g	150 g	225 g

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, so i šećer. Zatim dodajte dva tipa brašna i kvasac.

Postavite posudu u aparat.

Odaberite program 5, težinu hleba i nivo zapečenosti korice. Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta), dodajte orahe ili lešnike po želji. Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: Odaberite srednji nivo zapečenosti i po želji možete dodati orahe.





# Specijalni hlebovi



**Hleb bogat kalcijumom**

**Hleb sa semenkama**

**Hleb sa mekinjama**

**Omega 3 hleb**

**Hleb bez soli**

**Hleb bez glutena sa sirom**

**Energetski hleb**





# Specijalni hlebovi



## Hleb bogat kalcijumom

*Zahvaljujući mleku u prahu, ovaj hleb je prepun kalcijuma, koji je neophodan u formiranju kostiju i zuba. Uкусно за doručak ili kao užina.*

Odaberite težinu i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, omešani maslac, so, šećer i mleko u prahu. Zatim dodajte brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 4, težinu i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta), dodajte iseckanu čokoladu. Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: Odaberite srednji nivo zapečenosti.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:15 h	3:20 h	3:25h
<b>Voda</b>	260 ml	275 ml	340 ml
<b>Maslac</b>	60 g	65 g	80 g
<b>So</b>	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
<b>Šećer</b>	2 s.k.	2½ s.k.	3 s.k.
<b>Mleko u prahu</b>	65 g	85 g	105 g
<b>Belo brašno</b>	500 g	530 g	660 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	1½ k.k.	2 k.k.	2 k.k.
<b>Čokoladne mrvice</b>	40 g	55 g	70 g

## Hleb sa semenkama

*Uкусна mešavina crnih semeki lana, suncokreta i maka, u kombinaciji sa integralnim i ražanim brašnom, neopisivo je kulinarско искуство. Savršeno uz orijentalna jela ili lososa.*

Odaberite težinu i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, ulje uljane repice, med i so.

Zatim dodajte dva tipa brašna i kvasac. Postavite posudu u aparat. Odaberite program 11, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta), dodajte semenke lana, suncokreta i maka.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: Odaberite svetli nivo zapečenosti.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:45 h	3:50 h	3:55h
<b>Voda</b>	300 ml	405 ml	540 ml
<b>Ulje repice</b>	2 s.k.	2½ s.k.	3½ s.k.
<b>Med</b>	2 s.k.	2½ s.k.	3½ s.k.
<b>So</b>	1½ k.k.	2 k.k.	3 k.k.
<b>Ražano brašno</b>	240 g	330 g	435 g
<b>Integralno brašno</b>	240 g	330 g	435 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	2 k.k.	2½ k.k.	3½ k.k.
<b>Semenke lana</b>	75 g	100 g	135 g
<b>Semenke suncokreta</b>	25 g	30 g	45 g
<b>Semenke maka</b>	15 g	20 g	30 g





# Specijalni hlebovi



## Hleb sa mekinjama

*Hleb od belog brašna, mekinja i zrna pšenice, idealan je za dobro varenje.*

*Budući da su bogate vlaknima i prehrambena vrednost mekinja ista je kao kod integralnog hleba.*

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, suncokretovo ulje, so i mleko u prahu.

Zatim dodajte brašno, mekinje i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 6, težinu hleba i nivo zapečenosti korice. Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu i hleb iz posude.

Savet: Odaberite svetli nivo zapečenosti.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:37 h	3:42 h	3:47 h
<b>Voda</b>	<b>350 ml</b>	<b>460 ml</b>	<b>600 ml</b>
<b>Suncokretovo ulje</b>	<b>½ s.k.</b>	<b>½ s.k.</b>	<b>1 s.k.</b>
<b>So</b>	<b>1 k.k.</b>	<b>1½ k.k.</b>	<b>2 k.k.</b>
<b>Mleko u prahu</b>	<b>1 k.k.</b>	<b>1½ k.k.</b>	<b>2 k.k.</b>
<b>Belo brašno</b>	<b>320 g</b>	<b>420 g</b>	<b>550 g</b>
<b>Mekinje</b>	<b>160 g</b>	<b>210 g</b>	<b>275 g</b>
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	<b>2 k.k.</b>	<b>2½ k.k.</b>	<b>3½ k.k.</b>



## Omega 3 hleb

*Omega 3 kiseline neophodne su za zdravlje i mogu biti deo uravnovežene ishrane. Hleb sa crnim semenkama lana i uljem uljane repice, koje prirodno sadrži Omega 3 kiseline, zadovoljava deo naših dnevnih potreba za mastima koja naše telo ne može samo da proizvede.*

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, jogurt, ulje uljane repice, javorov sirup, so i mleko u prahu, a zatim dodajte tri tipa brašna, pšenične klice i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 11, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta) dodajte semenke lana i suncokreta.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Za optimalan rezultat odaberite svetli nivo zapečenosti korice.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:45 h	3:50 h	3:55h
<b>Voda</b>	<b>180 ml</b>	<b>230 ml</b>	<b>295 ml</b>
<b>Prirodni jogurt</b>	<b>125 g</b>	<b>185 g</b>	<b>250 g</b>
<b>Ulje repice</b>	<b>1 s.k.</b>	<b>1½ s.k.</b>	<b>2 s.k.</b>
<b>Javorov sirup</b>	<b>2 s.k.</b>	<b>3 s.k.</b>	<b>4 s.k.</b>
<b>So</b>	<b>1½ k.k.</b>	<b>2 k.k.</b>	<b>2½ k.k.</b>
<b>Mleko u prahu</b>	<b>½ s.k.</b>	<b>1 s.k.</b>	<b>2 s.k.</b>
<b>Belo brašno</b>	<b>155 g</b>	<b>200 g</b>	<b>255 g</b>
<b>Ražano brašno</b>	<b>210 g</b>	<b>270 g</b>	<b>345 g</b>
<b>Integralno brašno</b>	<b>110 g</b>	<b>140 g</b>	<b>180 g</b>
<b>Mlevene pšenične klice</b>	<b>20 g</b>	<b>30 g</b>	<b>40 g</b>
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	<b>3 k.k.</b>	<b>4 k.k.</b>	<b>5 k.k.</b>
<b>Semenke lana</b>	<b>55 g</b>	<b>70 g</b>	<b>90 g</b>
<b>Semenke suncokreta</b>	<b>40 g</b>	<b>60 g</b>	<b>70 g</b>





# Specijalni hlebovi



## Hleb bez soli

Pogodan je za osobe koje drže dijetu bez soli. Semenke susama i sok od limuna daju mu određeni ukus i zamenjuju so.

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, suncokretovo ulje, sok od limuna. Zatim dodajte brašno, kvasac i semenke susama.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 10, težinu hleba i nivo zapečenosti korice. Pritisnite taster ON/OFF.

Nakon zvučnog signala dodajte semenke lana i suncokreta.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Za optimalan rezultat odaberite srednji nivo zapečenosti korice.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:37 h	3:42 h	3:47 h
Voda	320 ml	430 ml	500 ml
Suncokretovo ulje	½ s.k.	½ s.k.	1 s.k.
Limunov sok	1½ k.k.	2 k.k.	2 k.k.
Belo brašno	520 g	700 g	840 g
Suvi pekarski kvasac	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
Susam	75 g	100 g	120 g

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	2:15 h	2:20 h	2:25 h
Voda	320 ml	425 ml	640 ml
Jaja	2	3	4
Biljno ulje	2 s.k.	3 s.k.	3½ s.k.
Šećer	1 s.k.	2 s.k.	3 s.k.
So	½ k.k.	1 k.k.	1½ k.k.
Belo pirinčano brašno	210 g	280 g	420 g
Tamno pirinčano brašno	105 g	140 g	210 g
Nemasno mleko u prahu	3 s.k.	3½ s.k.	4½ s.k.
Gustin	1 s.k.	3½ k.k.	5 k.k.
Beli luk u prahu	1½ k.k.	1 s.k.	4½ k.k.
Mak	½ k.k.	1 k.k.	1½ k.k.
Semenke celera	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
Sušena mirođija	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
Rendani sir Čedar	130 g	170 g	260 g
Suvi pekarski kvasac	2 k.k.	1 s.k.	4 ½ k.k.

## Hleb bez glutena sa sirom

Odaberite željenu težinu hleba, i pogledajte tabelu.

U posudu sipajte navedene sastojke.

Posudu stavite u kućnu pekaru. Odaberite program 9, zatim težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster START/STOP

Po završetku programa isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Za optimalan rezultat odaberite srednji nivo zapečenosti korice.





# Specijalni hlebovi



## Energetski hleb

Pravi energetski koktel od bogate mešavine hranljivih sastojaka!

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:37 h	3:42 h	3:47 h
Voda	300 ml	400 ml	600 ml
So	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
Belo brašno	250 g	335 g	500 g
Ražano brašno	75 g	100 g	150 g
Integralno brašno	75 g	100 g	150 g
Suvi pekarski kvasac	½ k.k.	½ k.k.	¾ k.k.
Susam	½ k.k.	½ k.k.	1 s.k.
Mak	½ k.k.	½ k.k.	1 s.k.
Semenke lana	½ k.k.	½ k.k.	1 s.k.
Proso	½ k.k.	½ k.k.	1 s.k.
Semenke suncokreta	½ k.k.	½ k.k.	1 s.k.
Narandža	20 g	25 g	40 g
Orasi	25 g	35 g	50 g

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: semenke susama, maka, lana, prosoa i suncokreta, iseckanu koru narandže, so i orahe.

Zatim dodajte tri tipa brašna i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 10, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb. Ako želite, hleb možete posuti mešavinom semenki i narandže.

Savet: Odaberite srednji nivo zapečenosti.



# Slatki ukusi



Hleb sa medom, jabukama, orasima i čokoladom

Hleb sa belim i crnim grožđem

Vazdušasti hleb

Hleb sa čokoladom, rikota sirom i medom

Voćni kolač

Flamanski hleb sa malinama

Kolač sa limunom

Kolač sa bademima

Kuglof

Medenjak

Brioši sa kafom i čokoladom

Brioši

Kanadski hleb sa kompotom od jabuka  
i sa javorovim sirupom

Hleb sa suvim grožđem i orasima



## Hleb sa medom, jabukama, orasima i čokoladom

*Savršeno čajno pecivo! Ova divna kombinacija autentičnih sastojaka poseduje iznenađujuću teksturu...Ijubitelji hrane istinski će uživati!*

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, maslac, med, šećer, iseckane jabuke, komadići čokolade, so i orasi.

Zatim dodajte dva tipa brašna i kvasac.

Posudu stavite u kućnu pekaru. Odaberite program 5, težinu hleba i nivo zapečenosti korice, a zatim pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Za optimalan rezultat odaberite srednji nivo zapečenosti korice.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:34 h	3:39 h	3:44 h
Voda	225 ml	300 ml	450 ml
Maslac	50 g	65 g	100 g
Med	25 g	35 g	50 g
Šećer	1½ k.k.	2 k.k.	3 k.k.
Jabuke	50 g	65 g	100 g
Čokoladne mrvice	15 g	20g	30g
Orasi	15 g	20g	30g
So	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
Belo brašno	250 g	335 g	500 g
Integralno brašno	100 g	135 g	200 g
Suvi pekarski kvasac	½ k.k.	¾ k.k.	1 k.k.

## Hleb sa belim i crnim grožđem

Ovo pecivo slatkog ukusa grožđa, slaže se dobro sa gušćjom paštetom ili kozjim sirom.

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: mleko, maslac, šećer, so i sveže grožđe.

Zatim dodajte brašno i kvasac.

Posudu stavite u kućnu pekaru. Odaberite program 6, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

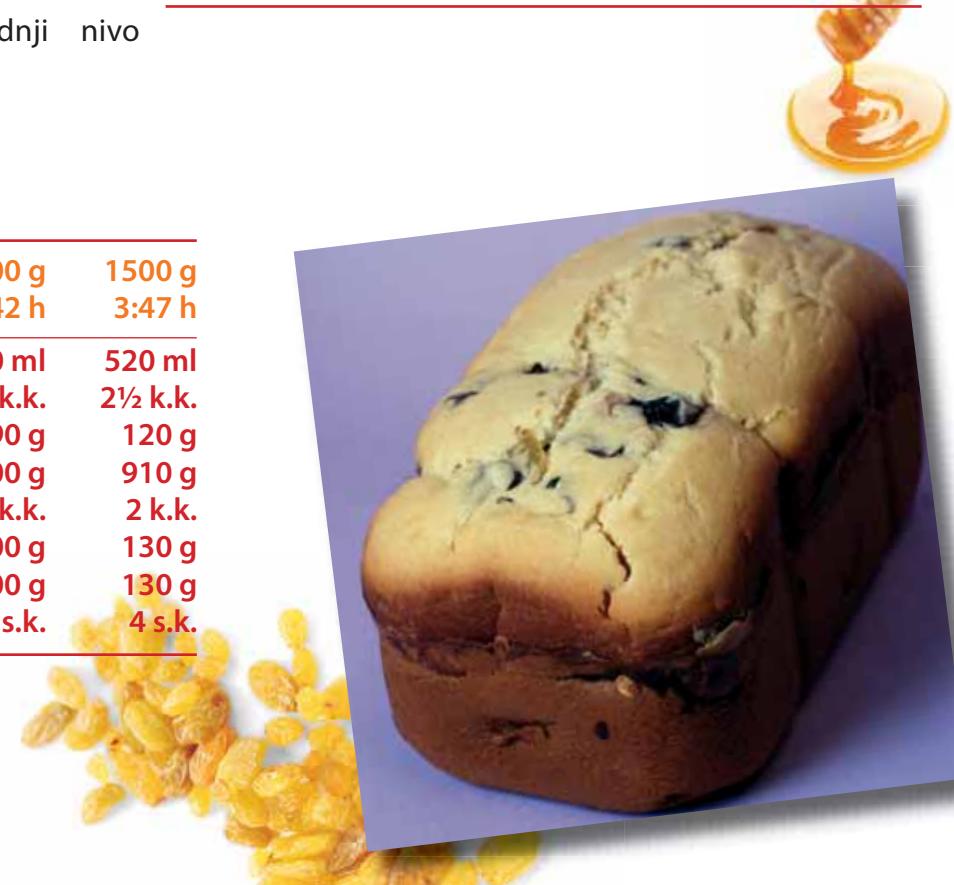
Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: Za optimalan rezultat odaberite srednji nivo zapečenosti

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:37 h	3:42 h	3:47 h
Mleko	300 ml	400 ml	520 ml
So	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
Maslac	70 g	90 g	120 g
Belo brašno	525 g	700 g	910 g
Suvi pekarski kvasac	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
Belo grožđe	75 g	100 g	130 g
Crno grožđe	75 g	100 g	130 g
Šećer	2½ s.k.	3 s.k.	4 s.k.



Recepte i savete potražite od PANEO pekara.





## Vazdušasti hleb

*Ukusan bečki hleb, mekane teksture, vrlo vlažan i nežan. Malo mleka, nešto maslaca, šećer, brašno... i hleb je spremam! Po želji možete dodati suvo grožđe ili kandirano voće!*

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: mleko, omešani maslac, so i šećer.

Zatim dodajte brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 4, težinu i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta), dodajte suvo grožđe i kandirano voće.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: Odaberite srednji nivo zapečenosti i dodajte suvo grožđe.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:15 h	3:20 h	3:25 h
<b>Mleko</b>	280 ml	315 ml	400 ml
<b>Maslac</b>	60 g	70 g	80 g
<b>So</b>	1½ k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
<b>Šećer</b>	2½ s.k.	3 s.k.	3½ s.k.
<b>Belo brašno</b>	495 g	555 g	700 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	2 k.k.	2 k.k.	2½ k.k.
<b>Po želji:</b>			
<b>Suvo grožđe</b>	60 g	70 g	80 g
<b>Kandirano voće</b>	60 g	70 g	80 g



## Hleb sa čokoladom, rikota sirom i medom

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, maslac, so, med, kakao prah, rikota sir, brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 5, težinu i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:34 h	3:39 h	3:44 h
<b>Voda</b>	150 ml	200 ml	300 ml
<b>Maslac</b>	25 g	35 g	50 g
<b>Med</b>	4 s.k.	5 s.k.	7½ s.k.
<b>So</b>	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
<b>Belo brašno</b>	350 g	470 g	700 g
<b>Gorki kakao u prahu</b>	25 g	35 g	50 g
<b>Rikota sir</b>	75 g	100 g	150 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	2½ k.k.	3 k.k.	4 k.k.





## Voćni kolač

*Sadrži hranljive sastojke: jaja, brašno, maslac, šećer i može dugo ostati svež, zahvaljujući rumu i kandiranom voću.*

---

**Težina > 1000 g**

**Vreme > 1:25 h**

**Jaja > 5**

**Šećer > 165g**

**Vanilin šećer > 1 kesica**

**So > 1 p**

**Rum > 1½ s.k.**

**Maslac > 230 g**

**Belo oštro brašno > 330 g**

**Prašak za pecivo > 2½ k.k.**

**Suvo grožđe > 75 g**

**Kandirano voće > 75 g**

---

U posudu za mešanje stavite jaja, šećer, vanilin šećer i so i mešajte 5 minuta.

Smesu zatim sipajte u posudu kućne pekare.

Dodajte rum, sok od limuna, omekšani maslac, brašno i prašak za pecivo. Postavite posudu u aparat. Odaberite program 14, težinu i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon 5 minuta) dodati suvo grožđe i kandirano voće.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite kolač.

Za optimalan rezultat odaberite srednji nivo zapečenosti korice.





# Slatki ukusi



## Flamanski kolač sa malinama

Ovo čajno pecivo je ukusna mešavina začina... rafinirani ukus malina uz perfektan slatki ukus karamele. Neobična i iznenađujuće dobra kombinacija ukusa!

Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu. Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: mleko, jaja, maline, šećer i so.

Zatim dodajte brašno i kvasac. Postavite posudu u aparat. Odaberite program 5, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta), dodajte maslac i žuti šećer.

30 do 45 minuta pre završetka programa, otvorite aparat i proverite testo: ako je dovoljno čvrsto, ukrasite malinama.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: Odaberite tamni nivo zapečenosti korice da biste postigli najbolje rezultate.

Težina Vreme	750 g 3:34 h	1000 g 3:39h	1500 g 3:44 h
<b>Mleko</b>	75 ml	100 ml	150 ml
<b>So</b>	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
<b>Maslac</b>	50 g	65 g	100 g
<b>Šećer</b>	1½ s.k.	2 s.k.	3 s.k.
<b>Žuti šećer</b>	25 g	35 g	50 g
<b>Jaja</b>	2	3	4
<b>Belo brašno</b>	350 g	465 g	700 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	1 k.k.	1 k.k.	1½ k.k.
<b>Sveže maline</b>	40 g	55 g	80 g



Recepte i savete potražite od PANEO pekara.



Kolač lagane, prijatne teksture i oporog ukusa pojačaće Vaša čula.

Odaberite težinu i pogledajte tabelu. U posudu za mešanje stavite jaja, šećer i so. Mešajte 5 minuta. Smesu zatim sipajte u posudu kućne pekare.

Dodajte omekšani maslac, brašno, prašak za pecivo, limunov sok i izrendanu koricu limuna.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 14, težinu i nivo zapečenosti korice. Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: Odaberite srednji nivo zapečenosti.

## Kolač sa limunom

Težina > 1000 g  
Vreme > 1:25 h

Jaja > 5  
Šećer > 300 g  
So > 1 p  
Maslac > 180 g  
Belo oštro brašno > 450 g  
Prašak za pecivo > 3½ k.k.  
Limun > 1



## Kolač sa bademima

*Sa kapljicom ruma koji pojačava ukus badema, ovaj kolač je kao stvoren za grickanje! Sladokusci mogu dodati šećer u prahu ili žuti šećer neposredno nakon pečenja.*

Odaberite težinu kolača i pogledajte tabelu.

U posudu za mešanje stavite jaja, šećer i so. Mešajte 5 minuta. Smesu zatim sipajte u posudu pekare. Dodajte rum, omekšani maslac, izmrvljene bademe, brašno i prašak za pecivo.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 14, težinu i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF .

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu i izvadite kolač.



**Težina > 1000 g**

**Vreme > 1:25 h**

**Jaja > 4**

**Šećer > 160 g**

**So > 1 prst**

**Rum > 4 s.k.**

**Maslac > 200 g**

**Mleveni bademi > 160 g**

**Belo oštvo brašno > 190 g**

**Prašak za pecivo > 2½ k.k.**

## Kuglof

*Otputujte u srce Alzasa uz ovaj regionalni specijalitet, u kojem se tradicionalno uživa o nedeljnom porodičnom doručku: ovo je jedna vrsta vrlo laganih brioša sa mešavinom badema i mariniranim suvim grožđem, uz dodatno raspoloženje.*

	750 g	1000 g	1500 g
Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:45 h	3:50 h	3:55 h
Mleko	100 ml	120 ml	205 ml
Jaja	2	3	4
Maslac	160 g	210 g	250 g
So	1 k.k.	1 k.k.	1½ k.k.
Šećer	70 g	90 g	135 g
Belo brašno	390 g	530 g	795 g
Suvi pekarski kvasac	2 ½ k.k.	3 ½ k.k.	4 k.k.
Celi bademi	40 g	50 g	60 g
Suvo grožđe	110 g	150 g	170 g

Marinirajte suvo grožđe u vodi ili alkoholu.

Odaberite težinu i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: mleko, jaja, omekšani maslac, so i šećer.

Zatim dodajte brašno i kvasac.

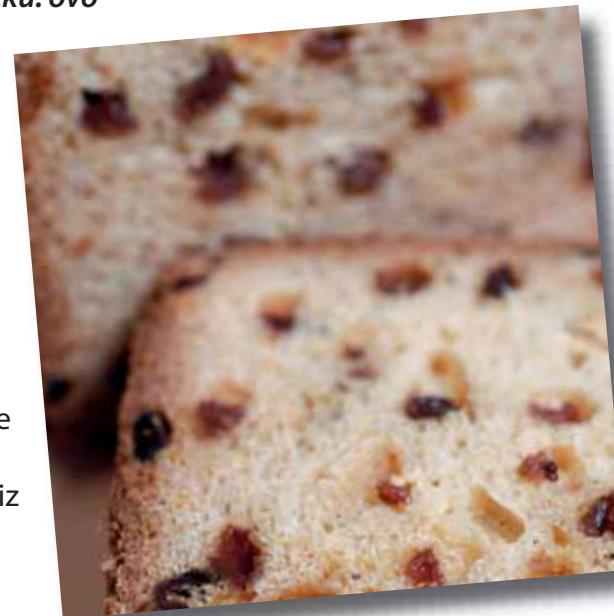
Postavite posudu u aparat. Odaberite program 7, težinu i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon 20 minuta), dodajte cele bademe i marinirano suvo grožđe.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite kuglof.

Savet: Odaberite srednji nivo zapečenosti.





## Medenjak

Oni koji bezuslovno vole kolače i čajna peciva sa medom, uživaće u bilo koje doba dana u ovom neodoljivom kolaču sa mešavinom 4 začina: cimeta, đumbira, karanfilića i muskatnog oraščića.

---

Težina > 1000 g

Vreme > 1:25 h

---

Mleko > 200 ml

Jaja > 2

Žuti šećer > 100 g

So > ½ k.k.

Mešavina 4 začina > 1 k.k.

Soda bikarbona\* > ½ k.k.

Cimet > 1 k.k.

Med > 500 g

Maslac > 200 g

Belo brašno > 400 g

Prašak za pecivo > 1 kesica

---

Odaberite težinu i pogledajte tabelu. U posudi izmešati jaja, žuti šećer i so. Mutiti 5 minuta.

Dodati začine, mleko, med i oomeksani maslac.

Smjesu sipajte u posudu kućne pekare.

Zatim dodajte brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 14, težinu i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF..

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Savet: Odaberite tamni nivo zapečenosti.

Ako želite da medenjak bude pečeniji, po završetku programa, ostavite ga da odstoji u pekari još 10 minuta.





## Brioši sa kafom i čokoladom

Odaberite težinu i pogledajte tabelu. Sipajte sastojke u posudu sledećim redosledom: mleko, jaja, maslac, šećer, so, kafa, brašno, suvi kvasac i kakao prah.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 7, težinu i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Posle prvog zvučnog signala (nakon otprilike 20 minuta) dodajte komadiće čokolade u testo. Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:45 h	3:50 h	3:55 h
Mleko	55 ml	70 ml	105 ml
Jaja	3	4	6
Maslac	135 g	180 g	270 g
Šećer	40 g	55 g	80 g
So	1½ k.k.	2 k.k.	3 k.k.
Instant kafa	1 k.k.	1½ k.k.	2 k.k.
Belo brašno	410 g	550 g	820 g
Suvi pekarski kvasac	2½ k.k.	3 k.k.	4 k.k.
Kakao u prahu	25 g	35 g	50 g
Komadići čokolade	80 g	110 g	160 g

## Brioši

Zlatni brioši da Vam ulepšaju dan ili neodoljivi čokoladni! Ne previše slatki, slažu se dobro sa salatom i sirom, baš kao i sa jogurtom ili džemom. Ukratko, savršeni su za doručak ili užinu i svi će ga rado jesti.

Odaberite težinu i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: mleko, jaja, rastopljeni maslac, so i šećer.

Zatim dodajte brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 7, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Nakon zvučnog signala, dodajte komadiće čokolade ako želite.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite pecivo.

Savet: Odaberite svetli nivo zapečenosti  
Dodajte komadiće čokolade.

Težina	750 g	1000 g	1500 g
Vreme	3:45 h	3:50 h	3:55 h
Mleko	60 ml	80 ml	120 ml
Jaja	3	4	5
Maslac iseckan na kockice	140 g	200 g	230 g
So	1½ k.k.	2 k.k.	2 k.k.
Šećer	50 g	70 g	80 g
Belo brašno	430 g	575 g	670 g
Suvi pekarski kvasac	1 k.k.	1½ k.k.	2½ k.k.
Čokoladne mrvice (po želji)	110 g	150 g	170 g





## Kanadski hleb sa kompotom od jabuka i javorovim sirupom

**Težina > 1000 g**

**Vreme > 1:25h**

**Nezaslađeni kompot od jabuka > 230 g**

**Biljno ulje > 125 ml**

**Umućena jaja > 3**

**Šećer u prahu > 95 g**

**Javorov sirup > 110 g**

**Belo brašno > 175 g**

**Integralno brašno > 175 g**

**Nemasno mleko u prahu > 4 s.k.**

**Prašak za pecivo > 1 k.k.**

**So > ¾ k.k.**

**Soda bikarbona > ½ k.k.**

**Cimet > 1½ k.k.**

**Seckani orasi > 40 g**

**Po želji:**

**Polovine oraha > 6**

Odaberite težinu i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 14, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

U sredini ciklusa pečenja, poređajte polovine oraha po površini hleba.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu iz aparata i izvadite hleb.



Odaberite težinu hleba i pogledajte tabelu.

Stavite sastojke u posudu sledećim redosledom: voda, maslac, šećer, so, brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 7, težinu hleba i nivo zapečenosti korice.

Pritisnite taster ON/OFF.

Nakon prvog zvučnog signala (posle otprilike 20 minuta) dodajte suvo grožđe i orahe u testo.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu i izvadite hleb.



## Hleb sa suvim grožđem i orasima

	750 g	1000 g	1500 g
<b>Težina</b>	3:45 h	3:50 h	3:55 h
<b>Vreme</b>			
<b>Voda</b>	210 ml	280 ml	420 ml
<b>Maslac</b>	45 g	60 g	90 g
<b>Šećer</b>	45 g	60 g	90 g
<b>So</b>	2 k.k.	2½ k.k.	3 k.k.
<b>Belo brašno</b>	450 g	600 g	900 g
<b>Suvi pekarski kvasac</b>	2 k.k.	3 k.k.	4 k.k.
<b>Suvo grožđe</b>	75 g	100 g	150 g
<b>Orasi</b>	75 g	100 g	150 g





# Nešto sasvim drugačije



Ćabata

Ćabata s orasima i gorgonzolom

Fokaća

Sveža testenina

Testo za picu

Brza marmelada od narandže

Džem od jabuke i rabarbara





# Nešto sasvim drugačije



## Ćabata

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, maslinovo ulje i so.

Zatim dodajte brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 13.

Pritisnite taster ON/OFF.

Nakon jednog sata, isključite aparat i izvadite testo iz posude.

Nabrašnite radnu površinu i podelite testo u 8 loptica.

Pokrijte čistom krpom i ostavite da narastaju 1h na sobnoj temperaturi.

Zagrejte rernu na 240°C. Kada je zagrejana, premažite loptice maslinovim uljem.

Stavite ih u rernu zajedno sa posudom vode koja će je navlažiti.

Pecite 25 minuta. Ostavite da se ohladi.

---

**Težina > 1250 g**

**Vreme > 1:25 h**

---

**Voda > 450 ml**

**Maslinovo ulje (+ za pečenje) > 5 s.k.**

**So > 2½ k.k.**

**Belo brašno > 760 g**

**Suvi pekarski kvasac > 2½ k.k.**

---

## Ćabata sa orasima i gorgonzolom

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, maslinovo ulje, so, brašno, seckani orasi, gorgonzola i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 13 i pritisnite taster ON/OFF.

Nakon jednog sata, isključite aparat i izvadite testo iz posude.

Nabrašnite radnu površinu i podelite testo u 8 loptica.

Pokrijte čistom krpom i ostavite da narasta 1h na sobnoj temperaturi.

Zagrejte rernu na 240°C. Kada je zagrejana, premažite loptice maslinovim uljem.

Stavite ih u rernu zajedno sa posudom vode koja će je navlažiti. Pecite 25 minuta. Ostavite da se ohladi.

---

**Težina > 1250 g**

**Vreme > 1:25 h**

---

**Voda > 450 ml**

**Maslinovo ulje > 5 s.k.**

**So > 2½ k.k.**

**Belo brašno > 760 g**

**Seckani orasi > 80 g**

**Gorgonzola > 100 g**

**Suvi pekarski kvasac > 2½ k.k.**

---





# Nešto sasvim drugačije



## Fokaća

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: voda, maslinovo ulje i so.

Zatim dodajte brašno i kvasac.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 13 i pritisnite taster ON/OFF.

Nakon jednog sata, isključite aparat i izvadite testo iz posude.

Nabrašnite radnu površinu i formirajte loptu od testa.

Razvaljajte je oklagijom, zatim zasecите krajeve makazama da biste napravili zareze u obliku klasa.

Ostavite testo da narasta 20 minuta na sobnoj temperaturi.

Zagrejte pećnicu na 220°C pet minuta zajedno sa posudom vode koja će osvežiti rernu.

Premažite testo vodom da biste ga navlažili. Stavite u pećnicu i pecite 25 minuta.

Ostavite da se ohladi.

**Težina > 1250 g**

**Vreme > 1:25 h**

**Voda > 430 ml**

**Maslinovo ulje > 5 ½ s.k.**

**So > 2½ k.k.**

**Belo brašno > 720 g**

**Suvi pekarski kvasac > 4½ k.k.**



## Sveža testenina

**Hteli biste svežu testeninu kod kuće?**

**Da biste napravili testo, morate imati: brašno, jaja, vodu i kućnu pekaru!**

**Testo će Vam biti bez grudvica, mekano i elastično... onda je red na Vas da uživate!**

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom: brašno, voda, jaja i so.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 16.

Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu.

Testo za testeninu spremno je za upotrebu.

**Težina > 1250 g**

**Vreme > 15 min**

**Belo brašno > 830 g**

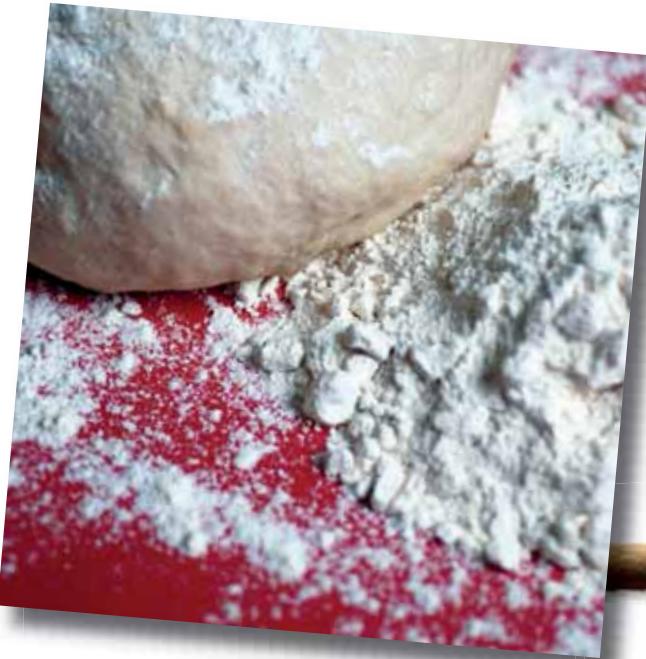
**Voda > 130 ml**

**Jaja > 5**

**So > 1½ k.k.**



# Nešto sasvim drugačije



## Testo za picu

Stavite sastojke u posudu za pečenje sledećim redosledom:  
voda, maslinovo ulje i so.  
Zatim dodajte brašno i kvasac.  
Postavite posudu u aparat. Odaberite program 13.  
Pritisnite taster ON/OFF.  
Na kraju programa, isključite aparat, izvadite posudu.  
Testo je spremno za upotrebu.



---

**Težina > 1250 g**  
**Vreme > 1:25 h**

---

**Voda > 400 ml**  
**Maslinovo ulje > 2½ s.k.**  
**So > 2½ k.k.**  
**Belo brašno > 800 g**  
**Suvi pekarski kvasac > 2½ k.k.**

---



## Brza marmelada od narandže



Oljuštite i isecite narandže i odstranite koštice.  
Isečeno voće stavite u posudu pekare.  
Dodajte šećer i pektin. Postavite posudu u aparat.  
Odaberite program 15. Pritisnite taster ON/OFF.  
Na kraju programa, isključite aparat i izvadite posudu.

Savet: ako ne možete naći pektin u prodavnicama, zamenite ga limunovim sokom (otprilike 50ml).

Ovo voće je prirodno bogato pektinom. Ukoliko koristite limunov sok, savetujemo

Vam da vreme kuvanja produžite za 40 minuta. Za savršene marmelade, odaberite sezonsko voće.

---

**Težina > 1200 g**  
**Vreme > 1:05 h**

---

**Narandža > 750 g**  
**Šećer > 750 g**  
**Pektin \* > 50 g**  
**\* ili 50 ml limunovog soka**

---





## Džem od jabuke i rabarbare

Tajna uspešnog džema leži u zrelom voću. Ovo je osnovni recept....sve što treba da imate je sezonsko voće i mašta...Kućna pekara će učiniti sve ostalo: priprema ukusnih kompota sada je jednostavna i zabavna!

---

Težina > 1200 g

Vreme > 1:05 h

---

Jabuke > 600 g

Rabarbara > 600 g

Šećer > 5 s.k.

---

Oljuštite jabuke i rabarbaru i iseckajte ih na komadiće.

Stavite voće u posudu pekare. Dodajte šećer.

Postavite posudu u aparat. Odaberite program 15.

Pritisnite taster ON/OFF.

Na kraju programa, isključite aparat i izvadite posudu.

Savet: Isecite voće na manje ili veće komadiće, u zavisnosti od toga da li želite džem sa komadićima voća ili bez njih. Ako sećete voće na komadiće srednje debljine, na kraju kuvanja ostaće Vam komadići voća.

Za savršen kompot odaberite sezonsko voće.





# Problemi i rešenja



## HLEB:

- Hleb nije dovoljno narastao: precizno izmerite svaki sastojak; stavili ste previše brašna ili premalo kvasca, vode ili šećera. Sastojke treba meriti tokom pripreme testa.
- Hleb je splasnuo: stavili ste previše vode ili kvasca. Smanjite količinu i obratite pažnju da voda ne bude previše vruća.
- Hleb je porumeneo, ali nije pečen: stavili ste previše vode. Sledeći put, stavite manje vode.

## BAGETI:

- Testo je teško oblikovati: previše je izmešano ili ima malo vode. U tom slučaju, ponovo oblikujte testo loptu, ostavite da odstoji 10 minuta pre nego što ponovo počnete oblikovanje.
- Testo je lepljivo i teško za oblikovanje: stavili ste previše vode, pospite ruke brašnom pre ponovnog mešenja.
- Prorezi su se zatvorili: Zarezali ste ih plitko, sledeći put zasecite bagete malo dublje.
- Testo se lomi: predugo se mesilo. Oblikujte ga u formu lopte, ostavite da odstoji 10 minuta i pokušajte ponovo.