

# LUND

- PL** *PROPONOWANE PRZEPISY DO WYPIEKACZY CHLEBA LUND 68032 ORAZ LUND 68033*
- EN** *RECOMMENDED RECIPES FOR LUND 68032 AND LUND 68033 BREAD MAKERS*
- DE** *VORGESCHLAGENE REZEPTE FÜR DIE BROTMASCHINEN LUND 68032 UND LUND 68033*
- RU** *ПРЕДЛАГАЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧЕК LUND 68032 И LUND 68033*
- UA** *РЕКОМЕНДОВАНИ РЕЦЕПТИ ДЛЯ ХЛИБОПІЧОК LUND 68032 I LUND 68033*
- LT** *LUND 68032 IR LUND 68033 DUONKEPEI SIŪLOMI RECEPTAI*
- LV** *PIEDĀVĀTĀS RECEPTES MAIZES CEPEŠKRĀSNĪM LUND 68032 UN LUND 68033*
- CZ** *DOPORUČENÉ RECEPTY PRO DOMÁCÍ PEKÁRNY LUND 68032 A LUND 68033*
- SK** *NAVRHOVANÉ RECEPTY NA PEČENIE CHLEBA LUND 68032 A LUND 68033*
- HU** *JAVASOLT RECEPTEK A LUND 68032 ÉS LUND 68033 KENYÉRSÜTŐKHÖZ*
- RO** *REȚETE RECOMANDATE PENTRU MAȘINI DE FĂCUT PÂINI LUND 68032 ȘI LUND 68033*
- ES** *RECETAS PROPUESTAS PARA LAS PANIFICADORAS LUND 68032 Y LUND 68033*
- FR** *RECETTES PROPOSÉES POUR LES BOULANGERS LUND 68032 ET LUND 68033*
- IT** *RICETTA PROPOSTE PER LE MACCHINE DEL PANE LUND 68032 E LUND 68033*
- NL** *VOORGESTELDE RECEPTEN VOOR BROODBAKMACHINES LUND 68032 EN LUND 68033*
- GR** *ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΡΤΟΠΟΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ LUND 68032 ΚΑΙ LUND 68033*
- BG** *ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА РЕЦЕПТИ ЗА МАШИНА ЗА ХЛЯБ LUND 68032 И LUND 68033*

**1. Chleb pszenny**

Składniki:	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	240 ml	290 ml
Masło	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżka stołowa	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	5 łyżek stołowych
Mąka pszenna	300 g	400 g	475 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

**2. Chleb słodki**

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	240 ml	310 ml
Masło	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Cukier	4 łyżki stołowe	6 łyżek stołowych	6 łyżek stołowych
Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe
Mąka pszenna	300 g	400 g	500 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

**3. Chleb naturalny zakwasowy**

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	200 ml	240 ml
Cukier	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa	2 łyżki stołowe
Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe
Masło	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa	2 łyżki stołowe
Sól	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Mąka pszenna	275 g	350 g	400 g
Drożdże w proszku	1/3 łyżeczki	1/3 łyżeczki	1/3 łyżeczki

**4. Chleb francuski**

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	200 ml	260 ml	320 ml
Masło	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe
Mąka pszenna	300 g	400 g	500 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1+1/4 łyżeczki

**5. Chleb pełnoziarnisty**

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	210 ml	280 ml	340 ml
Masło	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	1/2 łyżeczki	1 łyżeczka	1+1/2 łyżeczki
Mąka pełnoziarnista	150 g	200 g	250 g
Cukier	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1+1/4 łyżeczki	1+1/2 łyżeczki

**6. Chleb szybki**

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda (40-50 °C)	180 ml	240 ml	300 ml
Masło	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Mąka pszenna	280 g	375 g	450 g
Cukier	1 łyżka stołowa	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe
Drożdże w proszku	2 łyżeczki	3 łyżeczki	4 łyżeczki

## 7. Chleb bez cukru

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	120 ml	180 ml	240 ml
Masło	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka	1+1/4 łyżeczki
Mąka pszenna	280 g	375 g	450 g
Jajko	1 szt.	1 szt.	1 szt.
Ksylitol (Cukier brzoźowy)	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	5 łyżek stołowych
Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

## 8. Chleb wieloziarnisty

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	120 ml	170 ml	210 ml
Masło	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Mąka pełnoziarnista	50 g	75 g	100 g
Płatki owsiane	50 g	75 g	100 g
Mąka pszenna	200 g	250 g	300 g
Jajko	1 szt.	1 szt.	1 szt.
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

## 9. Chleb mleczny

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Mleko	120 ml	180 ml	240 ml
Masło	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Cukier	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe
Mąka pszenna	280 g	375 g	450 g
Sól	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Jajko	1 szt.	1 szt.	1 szt.
Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	5 łyżek stołowych
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

## 10. Ciasto na słodko

Składniki	
Jajko	4 szt.
Masło	100 g
Cukier	150 g
Mąka tortowa	380 g
Sól	1 łyżeczka
Soda oczyszczona	3,5 g
Proszek do pieczenia	3 łyżeczki

## 11. Ciasto surowe

Składniki	
Woda	280 ml
Masło	2 łyżki stołowe
▲ Jajko	2 szt.
▲ Sól	1+1/3 łyżeczki
▲ Cukier	1 łyżka stołowa
Mąka pszenna	4 szklanki / filiżanki

Składniki oznaczone ▲ można dodać wedle uznania

**12. Ciasto zaczynowe**

Składniki	
Woda	240 ml
Masło	2 łyżki stołowe
Sól	1+1/2 łyżeczki
Cukier	1 łyżka stołowa
Mąka pszenna	3 szklanki / filiżanki
Drożdże w proszku	1+1/2 łyżeczki

**13. Dżem**

Składniki	
Owoce	600 g
Cukier	300 g
Żelatyna lub mąka ziemniaczana	50 g

**15. Jogurt**

Składniki	
Mleko	350 ml
Jogurt	50 ml
Cukier	3 łyżki stołowe

**13 / 16. Chleb bezglutenowy**

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	120 ml	180 ml	240 ml
Cukier	2+1/2 łyżek stołowych	3 łyżki stołowe	3+1/2 łyżek stołowych
Sól	1/2 łyżeczki	1 łyżeczka	1+1/2 łyżeczki
Masło	2 łyżki stołowe	2+1/2 łyżki stołowej	3 łyżki stołowe
Mąka bezglutenowa	140 g	210 g	280 g
Mąka kukurydziana	140 g	210 g	280 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1+1/4 łyżeczki	1+1/2 łyżeczki

**17. Ryż kleisty**

Składniki	
Kleisty ryż	250 g
Woda lub mleko	275 ml

**18. Prażenie**

Orzeszki ziemne	Soja
500 g	400 g
30 minut	30 minut

**1. Wheat bread**

Ingredients:	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	290 ml
Butter	2 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1/2 tsp.	1/2 tsp.	1 tsp.
Sugar	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Milk powder	2 tbsp.	3 tbsp.	5 tbsp.
Wheat flour	300 g	400 g	475 g
Yeast powder	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.

**2. Sweet bread**

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1/2 tsp.	1/2 tsp.	1/2 tsp.
Sugar	4 tbsp.	6 tbsp.	6 tbsp.
Milk powder	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Wheat flour	300 g	400 g	500 g
Yeast powder	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.

**3. Natural sourdough bread**

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	200 ml	240 ml
Sugar	1 tbsp.	1 tbsp.	2 tbsp.
Milk powder	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Butter	1 tbsp.	1 tbsp.	2 tbsp.
Salt	1/2 tsp.	3/4 tsp.	1 tsp.
Wheat flour	275 g	350 g	400 g
Yeast powder	1/3 tsp.	1/3 tsp.	1/3 tsp.

**4. French bread**

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	260 ml	320 ml
Butter	2 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1/2 tsp.	1/2 tsp.	1/2 tsp.
Milk powder	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Wheat flour	300 g	400 g	500 g
Yeast powder	1 tsp.	1 tsp.	1+1/4 tsp.

**5. Whole grain bread**

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	210 ml	280 ml	340 ml
Butter	2 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1/2 tsp.	1 tsp.	1+1/2 tsp.
Whole grain flour	150 g	200 g	250 g
Sugar	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Yeast powder	1 tsp.	1+1/4 tsp.	1+1/2 tsp.

**6. Quick bread**

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water (40-50°C)	180 ml	240 ml	300 ml
Butter	2 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1/2 tsp.	1/2 tsp.	1/2 tsp.
Wheat flour	280 g	375 g	450 g
Sugar	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Milk powder	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Yeast powder	2 tsp.	3 tsp.	4 tsp.

## 7. Bread without sugar

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	120 ml	180 ml	240 ml
Butter	2 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	3/4 tsp.	1 tsp.	1+1/4 tsp.
Wheat flour	280 g	375 g	450 g
Egg	1 pcs.	1 pcs.	1 pcs.
Xylitol (birch sugar)	3 tbsp.	4 tbsp.	5 tbsp.
Milk powder	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Yeast powder	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.

## 8. Multigrain bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	120 ml	170 ml	210 ml
Butter	2 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1/2 tsp.	3/4 tsp.	1 tsp.
Whole grain flour	50 g	75 g	100 g
Oatmeal	50 g	75 g	100 g
Wheat flour	200 g	250 g	300 g
Egg	1 pcs.	1 pcs.	1 pcs.
Yeast powder	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.

## 9. Milk bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Milk	120 ml	180 ml	240 ml
Butter	2 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Wheat flour	280 g	375 g	450 g
Salt	1/2 tsp.	3/4 tsp.	1 tsp.
Egg	1 pcs.	1 pcs.	1 pcs.
Milk powder	2 tbsp.	3 tbsp.	5 tbsp.
Yeast powder	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.

## 10. Sweet dough

Ingredients	
Egg	4 pcs.
Butter	100 g
Sugar	150 g
Cake flour	380 g
Salt	1 tsp.
Baking soda	3.5 g
Baking powder	3 tsp.

## 11. Raw dough

Ingredients	
Water	280 ml
Butter	2 tbsp.
▲ Egg	2 pcs
▲ Salt	1+1/3 tsp.
▲ Sugar	1 tbsp.
Wheat flour	4 glasses/cups

Labelled ingredients ▲ can be added at your discretion

## 12. Leaven dough

Ingredients	
Water	240 ml
Butter	2 tbsp.
Salt	1+1/2 tsp.
Sugar	1 tbsp.
Wheat flour	3 glasses/cups
Yeast powder	1+1/2 tsp.

**13. Jam**

Ingredients	
Fruit	600 g
Sugar	300 g
Gelatine or starch	50 g

**15. Yoghurt**

Ingredients	
Milk	350 ml
Yoghurt	50 ml
Sugar	3 tbsp.

**13/16. Gluten-free bread**

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	120 ml	180 ml	240 ml
Sugar	2+1/2 tbsp.	3 tbsp.	3+1/2 tbsp.
Salt	1/2 tsp.	1 tsp.	1+1/2 tsp.
Butter	2 tbsp.	2+1/2 tbsp.	3 tbsp.
Gluten-free flour	140 g	210 g	280 g
Corn flour	140 g	210 g	280 g
Yeast powder	1 tsp.	1+1/4 tsp.	1+1/2 tsp.

**17. Sticky rice**

Ingredients	
Sticky rice	250 g
Water or milk	275 ml

**18. Roasting**

Pea nuts	Soy
500 g	400 g
30 minutes	30 minutes

**1. Weizenbrot**

Inhaltsstoffe:	500 g	750 g	1000 g
Wasser	160 ml	240 ml	290 ml
Butter	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Milchpulver	2 Esslöffel	3 Esslöffel	5 Esslöffel
Weizenmehl	300 g	400 g	475 g
Hefepulver	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

**2. Süßbrot**

Inhaltsstoffe	500 g	750 g	1000 g
Wasser	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Zucker	4 Esslöffel	6 Esslöffel	6 Esslöffel
Milchpulver	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Weizenmehl	300 g	400 g	500 g
Hefepulver	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

**3. Natürliches Sauerteigbrot**

Inhaltsstoffe	500 g	750 g	1000 g
Wasser	160 ml	200 ml	240 ml
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Milchpulver	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Butter	1 Esslöffel	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Weizenmehl	275 g	350 g	400 g
Hefepulver	1/3 Teelöffel	1/3 Teelöffel	1/3 Teelöffel

**4. Französisches Brot**

Inhaltsstoffe	500 g	750 g	1000 g
Wasser	200 ml	260 ml	320 ml
Butter	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Milchpulver	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Weizenmehl	300 g	400 g	500 g
Hefepulver	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1+1/4 Teelöffel

**5. Vollkornbrot**

Inhaltsstoffe	500 g	750 g	1000 g
Wasser	210 ml	280 ml	340 ml
Butter	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel	1+1/2 Teelöffel
Vollkornmehl	150 g	200 g	250 g
Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Hefepulver	1 Teelöffel	1+1/4 Teelöffel	1+1/2 Teelöffel

**6. Schnelles Brot**

Inhaltsstoffe	500 g	750 g	1000 g
Wasser (40-50 OC)	180 ml	240 ml	300 ml
Butter	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Weizenmehl	280 g	375 g	450 g
Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Milchpulver	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Hefepulver	2 Teelöffel	3 Teelöffel	4 Teelöffel



## 7. Brot ohne Zucker

Inhaltsstoffe	500 g	750 g	1000 g
Wasser	120 ml	180 ml	240 ml
Butter	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1+1/4 Teelöffel
Weizenmehl	280 g	375 g	450 g
Ei	1 Stk.	1 Stk.	1 Stk.
Xylit (Birkenzucker)	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Milchpulver	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Hefepulver	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

## 8. Mehrkornbrot

Inhaltsstoffe	500 g	750 g	1000 g
Wasser	120 ml	170 ml	210 ml
Butter	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Vollkornmehl	50 g	75 g	100 g
Haferflocken	50 g	75 g	100 g
Weizenmehl	200 g	250 g	300 g
Ei	1 Stk.	1 Stk.	1 Stk.
Hefepulver	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

## 9. Milchbrot

Inhaltsstoffe	500 g	750 g	1000 g
Milch	120 ml	180 ml	240 ml
Butter	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Weizenmehl	280 g	375 g	450 g
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Ei	1 Stk.	1 Stk.	1 Stk.
Milchpulver	2 Esslöffel	3 Esslöffel	5 Esslöffel
Hefepulver	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

## 10. Süßer Kuchen

Inhaltsstoffe	
Ei	4 Stk.
Butter	100 g
Zucker	150 g
Kuchenmehl	380 g
Salz	1 Teelöffel
Natron	3,5 g
Backpulver	3 Teelöffel

## 11. Rohteig

Inhaltsstoffe	
Wasser	280 ml
Butter	2 Esslöffel
▲ Ei	2 Stk.
▲ Salz	1+1/3 Teelöffel
▲ Zucker	1 Esslöffel
Weizenmehl	4 Tassen
Mit ▲ markierte Inhaltsstoffe können nach eigenem Ermessen hinzugefügt werden	

**12. Sauerteig**

Inhaltsstoffe	
Wasser	240 ml
Butter	2 Esslöffel
Salz	1+1/2 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel
Weizenmehl	3 Tassen
Hefepulver	1+1/2 Teelöffel

**13. Marmelade**

Inhaltsstoffe	
Obst	600 g
Zucker	300 g
Gelatine oder Kartoffelmehl	50 g

**15. Joghurt**

Inhaltsstoffe	
Milch	350 ml
Joghurt	50 ml
Zucker	3 Esslöffel

**13 / 16. Glutenfreies Brot**

Inhaltsstoffe	500 g	750 g	1000 g
Wasser	120 ml	180 ml	240 ml
Zucker	2+1/2 Esslöffel	3 Esslöffel	3+1/2 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel	1+1/2 Teelöffel
Butter	2 Esslöffel	2 +1/2 Esslöffel Honig	3 Esslöffel
Glutenfreies Mehl	140 g	210 g	280 g
Maismehl	140 g	210 g	280 g
Hefepulver	1 Teelöffel	1+1/4 Teelöffel	1+1/2 Teelöffel

**17. Klebriger Reis**

Inhaltsstoffe	
Klebriger Reis	250 g
Wasser oder Milch	275 ml

**18. Rösten**

Erdnüsse	Soja
500 g	400 g
30 Minuten	30 Minuten

**1. Пшеничный хлеб**

Состав:	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	290 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Порошковое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	5 столовых ложек
Пшеничная мука	300 г	400 г	475 г
Порошкообразные дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

**2. Сладкий хлеб**

Состав	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	310 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Сахар	4 столовые ложки	6 столовых ложек	6 столовых ложек
Порошковое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Пшеничная мука	300 г	400 г	500 г
Порошкообразные дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

**3. Натуральный хлеб на закваске**

Состав	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	200 мл	240 мл
Сахар	1 столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Порошковое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Масло	1 столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Пшеничная мука	275 г	350 г	400 г
Порошкообразные дрожжи	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки

**4. Французский хлеб**

Состав	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	260 мл	320 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Порошковое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Пшеничная мука	300 г	400 г	500 г
Порошкообразные дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1+1/4 чайные ложки

**5. Цельнозерновой хлеб**

Состав	500 г	750 г	1000 г
Вода	210 мл	280 мл	340 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка	1+1/2 чайные ложки
Цельнозерновая мука	150 г	200 г	250 г
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Порошкообразные дрожжи	1 чайная ложка	1+1/4 чайные ложки	1+1/2 чайные ложки

**6. Хлеб быстрого приготовления**

Состав	500 г	750 г	1000 г
Вода (40-50 °C)	180 мл	240 мл	300 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Пшеничная мука	280 г	375 г	450 г
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Порошковое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Порошкообразные дрожжи	2 чайные ложки	3 чайные ложки	4 чайные ложки

## 7. Хлеб без сахара

Состав	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка	1+1/4 чайные ложки
Пшеничная мука	280 г	375 г	450 г
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Ксилит (безрезовый сахар)	3 столовые ложки	4 столовые ложки	5 столовых ложек
Порошковое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Порошкообразные дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

## 8. Многозерновой хлеб

Состав	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	170 мл	210 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Цельнозерновая мука	50 г	75 г	100 г
Овсяные хлопья	50 г	75 г	100 г
Пшеничная мука	200 г	250 г	300 г
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Порошкообразные дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

## 9. Молочный хлеб

Состав	500 г	750 г	1000 г
Молоко	120 мл	180 мл	240 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Пшеничная мука	280 г	375 г	450 г
Соль	1/2 чайной ложки	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Порошковое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	5 столовых ложек
Порошкообразные дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

## 10. Сладкое тесто

Состав	
Яйцо	4 шт.
Масло	100 г
Сахар	150 г
Мука для тортов	380 г
Соль	1 чайная ложка
Пищевая сода	3,5 г
Порошок для выпечки	3 чайные ложки

## 11. Сырое тесто

Состав	
Вода	280 мл
Масло	2 столовые ложки
▲Яйцо	2 шт.
▲Соль	1+1/3 чайные ложки
▲Сахар	1 столовая ложка
Пшеничная мука	4 стакана / чашки
Ингредиенты, обозначенные ▲, можно добавлять по своему усмотрению	

**12. Дрожжевое тесто**

Состав	
Вода	240 мл
Масло	2 столовые ложки
Соль	1+1/2 чайные ложки
Сахар	1 столовая ложка
Пшеничная мука	3 стакана / чашки
Порошкообразные дрожжи	1+1/2 чайные ложки

**13. Варенье**

Состав	
Фрукты	600 г
Сахар	300 г
Желатиновая или картофельная мука	50 г

**15. Йогурт**

Состав	
Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Сахар	3 столовые ложки

**13 / 16. Хлеб без глютена**

Состав	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Сахар	2+1/2 столовые ложки	3 столовые ложки	3+1/2 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка	1+1/2 чайные ложки
Масло	2 столовые ложки	2+1/2 столовые ложки	3 столовые ложки
Безглютеновая мука	140 г	210 г	280 г
Кукурузная мука	140 г	210 г	280 г
Порошкообразные дрожжи	1 чайная ложка	1+1/4 чайные ложки	1+1/2 чайные ложки

**17. Клейкий рис**

Состав	
Клейкий рис	250 г
Вода или молоко	275 мл

**18. Обжаривание**

Арахис	Соя
500 г	400 г
30 минут	30 минут

### 1. Пшеничний хліб

Інгредієнти:	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	290 мл
Масло	2 столові ложки	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1/2 чайної ложки	1/2 чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка	2 столові ложки	3 столові ложки
Сухе молоко	2 столові ложки	3 столові ложки	5 столових ложок
Пшеничне борошно	300 г	400 г	475 г
Порошкові дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

### 2. Солодкий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	310 мл
Масло	2 столові ложки	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1/2 чайної ложки	1/2 чайної ложки	1/2 чайної ложки
Цукор	4 столові ложки	6 столових ложок	6 столових ложок
Сухе молоко	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
Пшеничне борошно	300 г	400 г	500 г
Порошкові дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

### 3. Натуральний хліб на заквасці

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	200 мл	240 мл
Цукор	1 столова ложка	1 столова ложка	2 столові ложки
Сухе молоко	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
Масло	1 столова ложка	1 столова ложка	2 столові ложки
Сіль	1/2 чайної ложки	3/4 чайної ложки	1 чайна ложка
Пшеничне борошно	275 г	350 г	400 г
Порошкові дріжджі	1/3 чайної ложки	1/3 чайної ложки	1/3 чайної ложки

### 4. Французький хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	260 мл	320 мл
Масло	2 столові ложки	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1/2 чайної ложки	1/2 чайної ложки	1/2 чайної ложки
Сухе молоко	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
Пшеничне борошно	300 г	400 г	500 г
Порошкові дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1+1/4 чайної ложки

### 5. Цільнозерновий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	210 мл	280 мл	340 мл
Масло	2 столові ложки	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1/2 чайної ложки	1 чайна ложка	1+1/2 чайної ложки
Цільнозернове борошно	150 г	200 г	250 г
Цукор	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
Порошкові дріжджі	1 чайна ложка	1+1/4 чайної ложки	1+1/2 чайної ложки

### 6. Швидкий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода (40-50 °C)	180 мл	240 мл	300 мл
Масло	2 столові ложки	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1/2 чайної ложки	1/2 чайної ложки	1/2 чайної ложки
Пшеничне борошно	280 г	375 г	450 г
Цукор	1 столова ложка	2 столові ложки	3 столові ложки
Сухе молоко	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
Порошкові дріжджі	2 чайні ложки	3 чайні ложки	4 чайні ложки

### 7. Хліб без цукру

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Масло	2 столові ложки	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	3/4 чайної ложки	1 чайна ложка	1+1/4 чайної ложки
Пшеничне борошно	280 г	375 г	450 г
Яйце	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Ксиліт (безозвий цукор)	3 столові ложки	4 столові ложки	5 столових ложок
Сухе молоко	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
Порошкові дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

### 8. Багатозерновий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	170 мл	210 мл
Масло	2 столові ложки	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1/2 чайної ложки	3/4 чайної ложки	1 чайна ложка
Цільнозернове борошно	50 г	75 г	100 г
Вівсяні пластівці	50 г	75 г	100 г
Пшеничне борошно	200 г	250 г	300 г
Яйце	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Порошкові дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

### 9. Молочний хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Молоко	120 мл	180 мл	240 мл
Масло	2 столові ложки	2 столові ложки	3 столові ложки
Цукор	2 столові ложки	3 столові ложки	4 столові ложки
Пшеничне борошно	280 г	375 г	450 г
Сіль	1/2 чайної ложки	3/4 чайної ложки	1 чайна ложка
Яйце	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Сухе молоко	2 столові ложки	3 столові ложки	5 столових ложок
Порошкові дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

### 10. Солодкий пиріг

Інгредієнти	
Яйце	4 шт.
Масло	100 г
Цукор	150 г
Борошно для тарту	380 г
Сіль	1 чайна ложка
Сода харчова	3,5 г
Порошок для випічки	3 чайні ложки

### 11. Сире тісто

Інгредієнти	
Вода	280 мл
Масло	2 столові ложки
▲ Яйце	2 шт.
▲ Сіль	1+1/3 чайної ложки
▲ Цукор	1 столова ложка
Пшеничне борошно	4 склянки / чашки
Інгредієнти позначені ▲ можна додавати на власний розсуд	

## 12. Дріжджове тісто

Інгредієнти	
Вода	240 мл
Масло	2 столові ложки
Сіль	1+1/2 чайної ложки
Цукор	1 столова ложка
Пшеничне борошно	3 склянки / чашки
Порошкові дріжджі	1+1/2 чайної ложки

## 13. Джем

Інгредієнти	
Фрукти	600 г
Цукор	300 г
Желатин або картопляне борошно	50 г

## 15. Йогурт

Інгредієнти	
Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Цукор	3 столові ложки

## 13 / 16. Хліб без глютену

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Цукор	2+1/2 столові ложки	3 столові ложки	3+1/2 столові ложки
Сіль	1/2 чайної ложки	1 чайна ложка	1+1/2 чайної ложки
Масло	2 столові ложки	2+1/2 столові ложки	3 столові ложки
Борошно без глютену	140 г	210 г	280 г
Кукурудзяне борошно	140 г	210 г	280 г
Порошкові дріжджі	1 чайна ложка	1+1/4 чайної ложки	1+1/2 чайної ложки

## 17. Клейкий рис

Інгредієнти	
Клейкий рис	250 г
Вода або молоко	275 мл

## 18. Смаження

Арахіс	Соя
500 г	400 г
30 хвилин	30 хвилин



**1. Kvietinė duona**

Sudedamosios dalys:	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	160 ml	240 ml	290 ml
Sviestas	2 šaukštai	2 šaukštai	3 šaukštai
Druska	1/2 šaukštelio	1/2 šaukštelio	1 šaukštelis
Cukrus	1 šaukštas	2 šaukštai	3 šaukštai
Pieno milteliai	2 šaukštai	3 šaukštai	5 šaukštai
Kvietiniai miltai	300 g	400 g	475 g
Mielių milteliai	1 šaukštelis	1 šaukštelis	1 šaukštelis

**2. Saldžioji duona**

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	160 ml	240 ml	310 ml
Sviestas	2 šaukštai	2 šaukštai	3 šaukštai
Druska	1/2 šaukštelio	1/2 šaukštelio	1/2 šaukštelio
Cukrus	4 šaukštai	6 šaukštai	6 šaukštai
Pieno milteliai	2 šaukštai	3 šaukštai	4 šaukštai
Kvietiniai miltai	300 g	400 g	500 g
Mielių milteliai	1 šaukštelis	1 šaukštelis	1 šaukštelis

**3. Natūrali raugo duona**

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	160 ml	200 ml	240 ml
Cukrus	1 šaukštas	1 šaukštas	2 šaukštai
Pieno milteliai	2 šaukštai	3 šaukštai	4 šaukštai
Sviestas	1 šaukštas	1 šaukštas	2 šaukštai
Druska	1/2 šaukštelio	3/4 šaukštelio	1 šaukštelis
Kvietiniai miltai	275 g	350 g	400 g
Mielių milteliai	1/3 šaukštelio	1/3 šaukštelio	1/3 šaukštelio

**4. Prancūziška duona**

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	200 ml	260 ml	320 ml
Sviestas	2 šaukštai	2 šaukštai	3 šaukštai
Druska	1/2 šaukštelio	1/2 šaukštelio	1/2 šaukštelio
Pieno milteliai	2 šaukštai	3 šaukštai	4 šaukštai
Kvietiniai miltai	300 g	400 g	500 g
Mielių milteliai	1 šaukštelis	1 šaukštelis	1+1/4 šaukštelio

**5. Viso grūdo duona**

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	210 ml	280 ml	340 ml
Sviestas	2 šaukštai	2 šaukštai	3 šaukštai
Druska	1/2 šaukštelio	1 šaukštelis	1+1/2 šaukštelio
Rupūs miltai	150 g	200 g	250 g
Cukrus	2 šaukštai	3 šaukštai	4 šaukštai
Mielių milteliai	1 šaukštelis	1+1/4 šaukštelio	1+1/2 šaukštelio

**6. Greita duona**

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo (40-50 OC)	180 ml	240 ml	300 ml
Sviestas	2 šaukštai	2 šaukštai	3 šaukštai
Druska	1/2 šaukštelio	1/2 šaukštelio	1/2 šaukštelio
Kvietiniai miltai	280 g	375 g	450 g
Cukrus	1 šaukštas	2 šaukštai	3 šaukštai
Pieno milteliai	2 šaukštai	3 šaukštai	4 šaukštai
Mielių milteliai	2 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai

## 7. Duona be cukraus

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	120 ml	180 ml	240 ml
Sviestas	2 šaukštai	2 šaukštai	3 šaukštai
Druska	3/4 šaukštelio	1 šaukštelis	1+1/4 šaukštelio
Kvietiniai miltai	280 g	375 g	450 g
Kiaušinis	1 vnt.	1 vnt.	1 vnt.
Ksilitolis (beržų cukrus)	3 šaukštai	4 šaukštai	5 šaukštai
Pieno milteliai	2 šaukštai	3 šaukštai	4 šaukštai
Mielų milteliai	1 šaukštelis	1 šaukštelis	1 šaukštelis

## 8. Daugiagrūdė duona

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	120 ml	170 ml	210 ml
Sviestas	2 šaukštai	2 šaukštai	3 šaukštai
Druska	1/2 šaukštelio	3/4 šaukštelio	1 šaukštelis
Rupūs miltai	50 g	75 g	100 g
Avižiniai dribsniai	50 g	75 g	100 g
Kvietiniai miltai	200 g	250 g	300 g
Kiaušinis	1 vnt.	1 vnt.	1 vnt.
Mielų milteliai	1 šaukštelis	1 šaukštelis	1 šaukštelis

## 9. Pieniška duona

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Pienas	120 ml	180 ml	240 ml
Sviestas	2 šaukštai	2 šaukštai	3 šaukštai
Cukrus	2 šaukštai	3 šaukštai	4 šaukštai
Kvietiniai miltai	280 g	375 g	450 g
Druska	1/2 šaukštelio	3/4 šaukštelio	1 šaukštelis
Kiaušinis	1 vnt.	1 vnt.	1 vnt.
Pieno milteliai	2 šaukštai	3 šaukštai	5 šaukštai
Mielų milteliai	1 šaukštelis	1 šaukštelis	1 šaukštelis

## 10. Saldi tešla

Sudedamosios dalys	
Kiaušinis	4 vnt.
Sviestas	100 g
Cukrus	150 g
Kvietiniai miltai	380 g
Druska	1 šaukštelis
Maištinė soda	3,5 g
Kepimo milteliai.	3 arbatiniai šaukšteliai

## 11. Žalia tešla

Sudedamosios dalys	
Vanduo	280 ml
Sviestas	2 šaukštai
▲Kiaušinis	2 vnt.
▲Druska	1+1/3 šaukštelio
▲Cukrus	1 šaukštas
Kvietiniai miltai	4 puodeliai
Ženklintus ingredientus ▲ galite pridėti savo nuožiūra.	

**12. Raugas**

Sudedamosios dalys	
Vanduo	240 ml
Sviestas	2 šaukštai
Druska	1+1/2 šaukštelio
Cukrus	1 šaukštas
Kvietiniai miltai	3 puodeliai
Mielių milteliai	1+1/2 šaukštelio

**13. Uogienė**

Sudedamosios dalys	
Vaisiai	600 g
Cukrus	300 g
Želatina arba bulvių krakmolos	50 g

**15. Jogurtas**

Sudedamosios dalys	
Pienas	350 ml
Jogurtas	50 ml
Cukrus	3 šaukštai

**13 / 16. Duona be glitimo**

Sudedamosios dalys	500 g	750 g	1000 g
Vanduo	120 ml	180 ml	240 ml
Cukrus	2+1/2 šaukšto	3 šaukštai	3+1/2 šaukštelio
Druska	1/2 šaukštelio	1 šaukštelis	1+1/2 šaukštelio
Sviestas	2 šaukštai	2+1/2 šaukšto	3 šaukštai
Miltai be glitimo	140 g	210 g	280 g
Kukurūziniai miltai	140 g	210 g	280 g
Mielių milteliai	1 šaukštelis	1+1/4 šaukštelio	1+1/2 šaukštelio

**17. Lipnūs ryžiai**

Sudedamosios dalys	
Lipnūs ryžiai	250 g
Vanduo arba pienas	275 ml

**18. Skrudinimas**

Žemės riešutai	Soja
500 g	400 g
30 minučių	30 minučių

**1. Kviešu maize**

Sastāvdaļas:	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	160 ml	240 ml	290 ml
Sviests	Divas ēdamkarotes	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes
Sāls	1/2 tējkarotes	1/2 tējkarotes	Viena tējkarote
Cukurs	Viena ēdamkarote	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes
Piena pulveris	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes	Piecas ēdamkarotes
Kviešu milti	300 g	400 g	475 g
Rauga pulveris	Viena tējkarote	Viena tējkarote	Viena tējkarote

**2. Saldā maize**

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	160 ml	240 ml	310 ml
Sviests	Divas ēdamkarotes	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes
Sāls	1/2 tējkarotes	1/2 tējkarotes	1/2 tējkarotes
Cukurs	Četras ēdamkarotes	Sešas ēdamkarotes	Sešas ēdamkarotes
Piena pulveris	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes	Četras ēdamkarotes
Kviešu milti	300 g	400 g	500 g
Rauga pulveris	Viena tējkarote	Viena tējkarote	Viena tējkarote

**3. Dabīgā ierauga maize**

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	160 ml	200 ml	240 ml
Cukurs	Viena ēdamkarote	Viena ēdamkarote	Divas ēdamkarotes
Piena pulveris	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes	Četras ēdamkarotes
Sviests	Viena ēdamkarote	Viena ēdamkarote	Divas ēdamkarotes
Sāls	1/2 tējkarotes	3/4 tējkarotes	Viena tējkarote
Kviešu milti	275 g	350 g	400 g
Rauga pulveris	1/3 tējkarotes	1/3 tējkarotes	1/3 tējkarotes

**4. Franču maize**

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	200 ml	260 ml	320 ml
Sviests	Divas ēdamkarotes	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes
Sāls	1/2 tējkarotes	1/2 tējkarotes	1/2 tējkarotes
Piena pulveris	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes	Četras ēdamkarotes
Kviešu milti	300 g	400 g	500 g
Rauga pulveris	Viena tējkarote	Viena tējkarote	1 + 1/4 tējkarotes

**5. Pilngraudu maize**

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	210 ml	280 ml	340 ml
Sviests	Divas ēdamkarotes	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes
Sāls	1/2 tējkarotes	Viena tējkarote	1 + 1/2 tējkarotes
Pilngraudu milti	150 g	200 g	250 g
Cukurs	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes	Četras ēdamkarotes
Rauga pulveris	Viena tējkarote	1 + 1/4 tējkarotes	1 + 1/2 tējkarotes

**6. Ātrā maize**

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (40–50 °C)	180 ml	240 ml	300 ml
Sviests	Divas ēdamkarotes	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes
Sāls	1/2 tējkarotes	1/2 tējkarotes	1/2 tējkarotes
Kviešu milti	280 g	375 g	450 g
Cukurs	Viena ēdamkarote	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes
Piena pulveris	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes	Četras ēdamkarotes
Rauga pulveris	Divas tējkarotes	Trīs tējkarotes	Četras tējkarotes

## 7. Maize bez cukura

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	120 ml	180 ml	240 ml
Sviests	Divas ēdamkarotes	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes
Sāls	3/4 tējkarotes	Viena tējkarote	1 + 1/4 tējkarotes
Kviešu milti	280 g	375 g	450 g
Ola	1 gab.	1 gab.	1 gab.
Ksilīts (bēzu cukurs)	Trīs ēdamkarotes	Četras ēdamkarotes	Piecas ēdamkarotes
Piena pulveris	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes	Četras ēdamkarotes
Rauga pulveris	Viena tējkarote	Viena tējkarote	Viena tējkarote

## 8. Daudzgraudu maize

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	120 ml	170 ml	210 ml
Sviests	Divas ēdamkarotes	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes
Sāls	1/2 tējkarotes	3/4 tējkarotes	Viena tējkarote
Pļingraudu milti	50 g	75 g	100 g
Auzu pārslas	50 g	75 g	100 g
Kviešu milti	200 g	250 g	300 g
Ola	1 gab.	1 gab.	1 gab.
Rauga pulveris	Viena tējkarote	Viena tējkarote	Viena tējkarote

## 9. Piena maize

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Piens	120 ml	180 ml	240 ml
Sviests	Divas ēdamkarotes	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes
Cukurs	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes	Četras ēdamkarotes
Kviešu milti	280 g	375 g	450 g
Sāls	1/2 tējkarotes	3/4 tējkarotes	Viena tējkarote
Ola	1 gab.	1 gab.	1 gab.
Piena pulveris	Divas ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes	Piecas ēdamkarotes
Rauga pulveris	Viena tējkarote	Viena tējkarote	Viena tējkarote

## 10. Saldā kūka

Sastāvdaļas	
Ola	4 gab.
Sviests	100 g
Cukurs	150 g
Cepamie milti	380 g
Sāls	Viena tējkarote
Cepamā soda	3,5 g
Cepamais pulveris	Trīs tējkarotes

## 11. Mīkla

Sastāvdaļas	
Ūdens	280 ml
Sviests	Divas ēdamkarotes
▲ Ola	2 gab.
▲ Sāls	1 + 1/3 tējkarotes
▲ Cukurs	Viena ēdamkarote
Kviešu milti	Četras glāzes/lases

Sastāvdaļas, kas apzīmētas ar ▲, var pievienot pēc saviem ieskatiem.

## 12. Ierauga mīkla

Sastāvdaļas	
Ūdens	240 ml
Sviests	Divas ēdamkarotes
Sāls	1 + 1/2 tējkarotes
Cukurs	Viena ēdamkarote
Kviešu milti	Trīs glāzes/tases
Rauga pulveris	1 + 1/2 tējkarotes

## 13. Džems

Sastāvdaļas	
Augļi	600 g
Cukurs	300 g
Želatīns vai kartupeļu ciete	50 g

## 15. Jogurts

Sastāvdaļas	
Piens	350 ml
Jogurts	50 ml
Cukurs	Trīs ēdamkarotes

## 13/16. Bezglutēna maize

Sastāvdaļas	500 g	750 g	1000 g
Ūdens	120 ml	180 ml	240 ml
Cukurs	2 + 1/2 ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes	3 + 1/2 ēdamkarotes
Sāls	1/2 tējkarotes	Viena tējkarote	1 + 1/2 tējkarotes
Sviests	Divas ēdamkarotes	2 + 1/2 ēdamkarotes	Trīs ēdamkarotes
Bezglutēna milti	140 g	210 g	280 g
Kukurūzas milti	140 g	210 g	280 g
Rauga pulveris	Viena tējkarote	1 + 1/4 tējkarotes	1 + 1/2 tējkarotes

## 17. Lipīgie rīsi

Sastāvdaļas	
Lipīgie rīsi	250 g
Ūdens vai piens	275 ml

## 18. Grauzdēšana

Zemesrieksti	Sojas pupas
500 g	400 g
30 minūtes	30 minūtes

**1. Pšeničný chléb**

Přísady:	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	290 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	1/2 lžičky	1/2 lžičky	1 lžička
Cukr	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sušené mléko	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	5 polévkových lžic
Pšeničná mouka	300 g	400 g	475 g
Práškové droždí	1 lžička	1 lžička	1 lžička

**2. Sladký chléb**

Přísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	310 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	1/2 lžičky	1/2 lžičky	1/2 lžičky
Cukr	4 polévkové lžíce	6 polévkových lžic	6 polévkových lžic
Sušené mléko	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Pšeničná mouka	300 g	400 g	500 g
Práškové droždí	1 lžička	1 lžička	1 lžička

**3. Přírodní kváskový chléb**

Přísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	200 ml	240 ml
Cukr	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
Sušené mléko	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Máslo	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
Sůl	1/2 lžičky	3/4 lžičky	1 lžička
Pšeničná mouka	275 g	350 g	400 g
Práškové droždí	1/3 lžičky	1/3 lžičky	1/3 lžičky

**4. Francouzský chléb**

Přísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	260 ml	320 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	1/2 lžičky	1/2 lžičky	1/2 lžičky
Sušené mléko	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Pšeničná mouka	300 g	400 g	500 g
Práškové droždí	1 lžička	1 lžička	1+1/4 lžičky

**5. Celozrnný chléb**

Přísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	210 ml	280 ml	340 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	1/2 lžičky	1 lžička	1+1/2 lžičky
Celozrnná mouka	150 g	200 g	250 g
Cukr	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Práškové droždí	1 lžička	1+1/4 lžičky	1+1/2 lžičky

**6. Rychlý chléb**

Přísady	500 g	750 g	1000 g
Voda (40-50 OC)	180 ml	240 ml	300 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	1/2 lžičky	1/2 lžičky	1/2 lžičky
Pšeničná mouka	280 g	375 g	450 g
Cukr	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sušené mléko	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Práškové droždí	2 lžičky	3 lžičky	4 lžičky

## 7 Chléb bez cukru

Přísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	120 ml	180 ml	240 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	3/4 lžičky	1 lžička	1+1/4 lžičky
Pšeničná mouka	280 g	375 g	450 g
Vejce	1 ks	1 ks	1 ks
Xylitol (Březový cukr)	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce	5 polévkových lžic
Sušené mléko	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Práškové droždí	1 lžička	1 lžička	1 lžička

## 8. Vícezmný chléb

Přísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	120 ml	170 ml	210 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	1/2 lžičky	3/4 lžičky	1 lžička
Celozrná mouka	50 g	75 g	100 g
Ovesné vločky	50 g	75 g	100 g
Pšeničná mouka	200 g	250 g	300 g
Vejce	1 ks	1 ks	1 ks
Práškové droždí	1 lžička	1 lžička	1 lžička

## 9. Mléčný chléb

Přísady	500 g	750 g	1000 g
Mléko	120 ml	180 ml	240 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Cukr	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Pšeničná mouka	280 g	375 g	450 g
Sůl	1/2 lžičky	3/4 lžičky	1 lžička
Vejce	1 ks	1 ks	1 ks
Sušené mléko	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	5 polévkových lžic
Práškové droždí	1 lžička	1 lžička	1 lžička

## 10. Sladké pečivo

Přísady	
Vejce	4 ks
Máslo	100 g
Cukr	150 g
Dortová mouka	380 g
Sůl	1 lžička
Jedlá soda	3,5 g
Prášek na pečení	3 lžičky

## 11. Syrové těsto

Přísady	
Voda	280 ml
Máslo	2 polévkové lžíce
▲ Vejce	2 ks
▲ Sůl	1+1/3 lžičky
▲ Cukr	1 polévková lžíce
Pšeničná mouka	4 sklenice / šálky

Přísady označené ▲ lze přidat podle potřeby



## 12. Kynuté těsto

Přísady	
Voda	240 ml
Máslo	2 polévkové lžíce
Sól	1+1/2 lžičky
Cukr	1 polévková lžíce
Pšeničná mouka	3 sklenice / šálky
Práškové droždí	1+1/2 lžičky

## 13. Džem

Přísady	
Ovoce	600 g
Cukr	300 g
Želatina nebo bramborový škrob	50 g

## 15. Jogurt

Přísady	
Mléko	350 ml
Jogurt	50 ml
Cukr	3 polévkové lžíce

## 13 / 16. Bezlepkový chléb

Přísady	500 g	750 g	1000 g
Voda	120 ml	180 ml	240 ml
Cukr	2+1/2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	3+1/2 polévkové lžíce
Sól	1/2 lžičky	1 lžička	1+1/2 lžičky
Máslo	2 polévkové lžíce	2+1/2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Bezlepková mouka	140 g	210 g	280 g
Kukuřičná mouka	140 g	210 g	280 g
Práškové droždí	1 lžička	1+1/4 lžičky	1+1/2 lžičky

## 17. Lepkává rýže

Přísady	
Lepkává rýže	250 g
Voda nebo mléko	275 ml

## 18. Pražení

Arašidy	Sója
500 g	400 g
30 minutách	30 minutách

**1. Pšeničný chlieb**

Zloženie:	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	290 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Sof	1/2 lyžičky	1/2 lyžičky	1 lyžička
Cukor	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Sušené mlieko	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	5 polievkových lyžíc
Pšeničná múka	300 g	400 g	475 g
Sušené drożdžie	1 lyžička	1 lyžička	1 lyžička

**2. Sladký chlieb**

Zloženie	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	310 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Sof	1/2 lyžičky	1/2 lyžičky	1/2 lyžičky
Cukor	4 polievkové lyžice	6 polievkových lyžíc	6 polievkových lyžíc
Sušené mlieko	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Pšeničná múka	300 g	400 g	500 g
Sušené drożdžie	1 lyžička	1 lyžička	1 lyžička

**3. Prírodný kváskový chlieb**

Zloženie	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	200 ml	240 ml
Cukor	1 polievková lyžica	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice
Sušené mlieko	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Maslo	1 polievková lyžica	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice
Sof	1/2 lyžičky	3/4 lyžičky	1 lyžička
Pšeničná múka	275 g	350 g	400 g
Sušené drożdžie	1/3 lyžičky	1/3 lyžičky	1/3 lyžičky

**4. Francúzsky chlieb**

Zloženie	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	260 ml	320 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Sof	1/2 lyžičky	1/2 lyžičky	1/2 lyžičky
Sušené mlieko	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Pšeničná múka	300 g	400 g	500 g
Sušené drożdžie	1 lyžička	1 lyžička	1+1/4 lyžičky

**5. Celozrnný chlieb**

Zloženie	500 g	750 g	1000 g
Voda	210 ml	280 ml	340 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Sof	1/2 lyžičky	1 lyžička	1+1/2 lyžičky
Celozrnná múka	150 g	200 g	250 g
Cukor	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Sušené drożdžie	1 lyžička	1+1/4 lyžičky	1+1/2 lyžičky

**6. Rýchly chlieb**

Zloženie	500 g	750 g	1000 g
Voda (40 – 50 OC)	180 ml	240 ml	300 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Sof	1/2 lyžičky	1/2 lyžičky	1/2 lyžičky
Pšeničná múka	280 g	375 g	450 g
Cukor	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Sušené mlieko	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Sušené drożdžie	2 lyžičky	3 lyžičky	4 lyžičky

## 7. Chlieb bez cukru

Zloženie	500 g	750 g	1000 g
Voda	120 ml	180 ml	240 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Sof	3/4 lyžičky	1 lyžička	1+1/4 lyžičky
Pšeničná múka	280 g	375 g	450 g
Vajce	1 ks	1 ks	1 ks
Xylitol (brezový cukor)	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice	5 polievkových lyžíc
Sušené mlieko	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Sušené drożdžie	1 lyžička	1 lyžička	1 lyžička

## 8. Viaczrnný chlieb

Zloženie	500 g	750 g	1000 g
Voda	120 ml	170 ml	210 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Sof	1/2 lyžičky	3/4 lyžičky	1 lyžička
Celozrnná múka	50 g	75 g	100 g
Ovsené vločky	50 g	75 g	100 g
Pšeničná múka	200 g	250 g	300 g
Vajce	1 ks	1 ks	1 ks
Sušené drożdžie	1 lyžička	1 lyžička	1 lyžička

## 9. Mliečny chlieb

Zloženie	500 g	750 g	1000 g
Mlieko	120 ml	180 ml	240 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Cukor	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Pšeničná múka	280 g	375 g	450 g
Sof	1/2 lyžičky	3/4 lyžičky	1 lyžička
Vajce	1 ks	1 ks	1 ks
Sušené mlieko	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	5 polievkových lyžíc
Sušené drożdžie	1 lyžička	1 lyžička	1 lyžička

## 10. Sladký koláč

Zloženie	
Vajce	4 ks
Maslo	100 g
Cukor	150 g
Tortová múka	380 g
Sof	1 lyžička
Jedlá sóda	3,5 g
Prášok na pečenie	3 lyžičky

## 11. Surové cesto

Zloženie	
Voda	280 ml
Maslo	2 polievkové lyžice
▲ Vajce	2 ks
▲ Sof	1+1/3 lyžičky
▲ Cukor	1 polievková lyžica
Pšeničná múka	4 poháre / šálky
Zložky, ktoré sú označené symbolom ▲, môžete pridať podľa vlastného uváženia	

## 12. Piškótové cesto

Zloženie	
Voda	240 ml
Maslo	2 polievkové lyžice
Sof	1+1/2 lyžičky
Cukor	1 polievková lyžica
Pšeničná múka	3 poháre / šálky
Sušené drożdžie	1+1/2 lyžičky

## 13. Džem

Zloženie	
Ovocie	600 g
Cukor	300 g
Želatína alebo zemiaková múka	50 g

## 15. Jogurt

Zloženie	
Mlieko	350 ml
Jogurt	50 ml
Cukor	3 polievkové lyžice

## 13 / 16. Bezlepkový chlieb

Zloženie	500 g	750 g	1000 g
Voda	120 ml	180 ml	240 ml
Cukor	2+1/2 polievkovej lyžice	3 polievkové lyžice	3+1/2 polievkovej lyžice
Sof	1/2 lyžičky	1 lyžička	1+1/2 lyžičky
Maslo	2 polievkové lyžice	2+1/2 polievkovej lyžice	3 polievkové lyžice
Bezlepková múka	140 g	210 g	280 g
Kukurličná múka	140 g	210 g	280 g
Sušené drożdžie	1 lyžička	1+1/4 lyžičky	1+1/2 lyžičky

## 17. Lepkáva ryža

Zloženie	
Lepkáva ryža	250 g
Voda alebo mlieko	275 ml

## 18. Praženie

Arašidy	Sója
500 g	400 g
30 minút	30 minút

**1. Búzakenyér**

Összetevők:	500 g	750 g	1000 g
Víz	160 ml	240 ml	290 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál	1 teáskanál
Cukor	1 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Tejpor	2 evőkanál	3 evőkanál	5 evőkanál
Búzaliszt	300 g	400 g	475 g
Élesztőpor	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál

**2. Édes kenyér**

Összetevők	500 g	750 g	1000 g
Víz	160 ml	240 ml	310 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál
Cukor	4 evőkanál	6 evőkanál	6 evőkanál
Tejpor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Búzaliszt	300 g	400 g	500 g
Élesztőpor	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál

**3. Természetes kovászos kenyér**

Összetevők	500 g	750 g	1000 g
Víz	160 ml	200 ml	240 ml
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Tejpor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Vaj	1 evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Só	1/2 teáskanál	3/4 teáskanál	1 teáskanál
Búzaliszt	275 g	350 g	400 g
Élesztőpor	1/3 teáskanál	1/3 teáskanál	1/3 teáskanál

**4. Francia kenyér**

Összetevők	500 g	750 g	1000 g
Víz	200 ml	260 ml	320 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál
Tejpor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Búzaliszt	300 g	400 g	500 g
Élesztőpor	1 teáskanál	1 teáskanál	1+1/4 teáskanál

**5. Teljes kiőrlésű kenyér**

Összetevők	500 g	750 g	1000 g
Víz	210 ml	280 ml	340 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	1/2 teáskanál	1 teáskanál	1+1/2 teáskanál
Teljes kiőrlésű liszt	150 g	200 g	250 g
Cukor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Élesztőpor	1 teáskanál	1+1/4 teáskanál	1+1/2 teáskanál

**6. Gyors kenyér**

Összetevők	500 g	750 g	1000 g
Víz (40-50 OC)	180 ml	240 ml	300 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál
Búzaliszt	280 g	375 g	450 g
Cukor	1 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Tejpor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Élesztőpor	2 teáskanál	3 teáskanál	4 teáskanál

## 7. Kenyér cukor nélkül

Összetevők	500 g	750 g	1000 g
Víz	120 ml	180 ml	240 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	3/4 teáskanál	1 teáskanál	1+1/4 teáskanál
Búzaliszt	280 g	375 g	450 g
Tojás	1 db.	1 db.	1 db.
Xilit (nyírcukor)	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál
Tejpor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Élesztőpor	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál

## 8. Többmagos kenyér

Összetevők	500 g	750 g	1000 g
Víz	120 ml	170 ml	210 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	1/2 teáskanál	3/4 teáskanál	1 teáskanál
Teljes kiőrlésű liszt	50 g	75 g	100 g
Zabpehely	50 g	75 g	100 g
Búzaliszt	200 g	250 g	300 g
Tojás	1 db.	1 db.	1 db.
Élesztőpor	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál

## 9. Tejeskenyér

Összetevők	500 g	750 g	1000 g
Tej	120 ml	180 ml	240 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Cukor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Búzaliszt	280 g	375 g	450 g
Só	1/2 teáskanál	3/4 teáskanál	1 teáskanál
Tojás	1 db.	1 db.	1 db.
Tejpor	2 evőkanál	3 evőkanál	5 evőkanál
Élesztőpor	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál

## 10. Édes sütemény

Összetevők	
Tojás	4 db.
Vaj	100 g
Cukor	150 g
Tortaliszt	380 g
Só	1 teáskanál
Szódabikarbóna	3,5 g
Sütőpor	3 teáskanál

## 11. Nyers tészta

Összetevők	
Víz	280 ml
Vaj	2 evőkanál
▲ Tojás	2 db.
▲ Só	1+1/3 teáskanál
▲ Cukor	1 evőkanál
Búzaliszt	4 csésze/pohár

A ▲jellel ellátott összetevőket saját belátása szerint adhatja hozzá

## 12. Kelt tészta

Összetevők	
Víz	240 ml
Vaj	2 evőkanál
Só	1+1/2 teáskanál
Cukor	1 evőkanál
Búzaliszt	3 csésze/pohár
Élesztőpor	1+1/2 teáskanál

## 13. Dzsem

Összetevők	
Gyümölcsök	600 g
Cukor	300 g
Zselatin vagy burgonyaliszt	50 g

## 15. Joghurt

Összetevők	
Tej	350 ml
Joghurt	50 ml
Cukor	3 evőkanál

## 13 / 16. Gluténmentes kenyér

Összetevők	500 g	750 g	1000 g
Víz	120 ml	180 ml	240 ml
Cukor	2+1/2 evőkanál	3 evőkanál	3+1/2 evőkanál
Só	1/2 teáskanál	1 teáskanál	1+1/2 teáskanál
Vaj	2 evőkanál	2+1/2 evőkanál	3 evőkanál
Gluténmentes liszt	140 g	210 g	280 g
Kukoricaliszt	140 g	210 g	280 g
Élesztőpor	1 teáskanál	1+1/4 teáskanál	1+1/2 teáskanál

## 17. Ragacsos rizs

Összetevők	
Ragacsos rizs	250 g
Víz vagy tej	275 ml

## 18. Pörkölés

Mogyoró	Szója
500 g	400 g
30 perc	30 perc

**1. Pâine de grâu**

Ingrediente:	500 g	750 g	1000 g
Apă	160 ml	240 ml	290 ml
Unt	2 lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe
Sare	1/2 linguriță	1/2 linguriță	1 linguriță
Zahăr	1 linguriță	2 lingurițe	3 lingurițe
Lapte praf	2 lingurițe	3 lingurițe	5 lingurițe
Făină de grâu	300 g	400 g	475 g
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

**2. Pâine dulce**

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	160 ml	240 ml	310 ml
Unt	2 lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe
Sare	1/2 linguriță	1/2 linguriță	1/2 linguriță
Zahăr	4 lingurițe	6 lingurițe	6 lingurițe
Lapte praf	2 lingurițe	3 lingurițe	4 lingurițe
Făină de grâu	300 g	400 g	500 g
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

**3. Pâine cu maia naturală**

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	160 ml	200 ml	240 ml
Zahăr	1 lingurițe	1 lingurițe	2 lingurițe
Lapte praf	2 lingurițe	3 lingurițe	4 lingurițe
Unt	1 lingurițe	1 lingurițe	2 lingurițe
Sare	1/2 linguriță	3/4 linguriță	1 linguriță
Făină de grâu	275 g	350 g	400 g
Drojdie uscată	1/3 linguriță	1/3 linguriță	1/3 linguriță

**4. Pâine franțuzească**

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	200 ml	260 ml	320 ml
Unt	2 lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe
Sare	1/2 linguriță	1/2 linguriță	1/2 linguriță
Lapte praf	2 lingurițe	3 lingurițe	4 lingurițe
Făină de grâu	300 g	400 g	500 g
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1+1/4 linguriță

**5. Pâine din făină integrală**

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	210 ml	280 ml	340 ml
Unt	2 lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe
Sare	1/2 linguriță	1 linguriță	1+1/2 linguriță
Făină integrală	150 g	200 g	250 g
Zahăr	2 lingurițe	3 lingurițe	4 lingurițe
Drojdie uscată	1 linguriță	1+1/4 linguriță	1+1/2 linguriță

**6. Pâine rapidă**

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă (40-50°C)	180 ml	240 ml	300 ml
Unt	2 lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe
Sare	1/2 linguriță	1/2 linguriță	1/2 linguriță
Făină de grâu	280 g	375 g	450 g
Zahăr	1 lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe
Lapte praf	2 lingurițe	3 lingurițe	4 lingurițe
Drojdie uscată	2 lingurițe	3 lingurițe	4 lingurițe



## 7. Pâine fără zahăr

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	120 ml	180 ml	240 ml
Unt	2 lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe
Sare	3/4 linguriță	1 linguriță	1+1/4 linguriță
Făină de grâu	280 g	375 g	450 g
Ou	1 buc.	1 buc.	1 buc.
Xylitol (zahăr de mestecân)	3 lingurițe	4 lingurițe	5 lingurițe
Lapte praf	2 lingurițe	3 lingurițe	4 lingurițe
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

## 8. Pâine multicereale

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	120 ml	170 ml	210 ml
Unt	2 lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe
Sare	1/2 linguriță	3/4 linguriță	1 linguriță
Făină integrală	50 g	75 g	100 g
Făină de ovăz	50 g	75 g	100 g
Făină de grâu	200 g	250 g	300 g
Ou	1 buc.	1 buc.	1 buc.
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

## 9. Pâine cu lapte

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Lapte	120 ml	180 ml	240 ml
Unt	2 lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe
Zahăr	2 lingurițe	3 lingurițe	4 lingurițe
Făină de grâu	280 g	375 g	450 g
Sare	1/2 linguriță	3/4 linguriță	1 linguriță
Ou	1 buc.	1 buc.	1 buc.
Lapte praf	2 lingurițe	3 lingurițe	5 lingurițe
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

## 10. Aluat dulce

Ingrediente	
Ou	4 buc.
Unt	100 g
Zahăr	150 g
Făină de prăjituri	380 g
Sare	1 linguriță
Bicarbonat de sodiu	3,5 g
Praf de copt	3 linguriță

## 11. Aluat brut

Ingrediente	
Apă	280 ml
Unt	2 lingurițe
▲Ou	2 buc.
▲Sare	1+1/3 linguriță
▲Zahăr	1 linguriță
Făină de grâu	4 pahare/cupe de măsură

Ingrediente marcate cu ▲ pot fi adăugate la discreție

**12. Aluat crescut**

Ingrediente	
Apă	240 ml
Unt	2 linguriță
Sare	1+1/2 linguriță
Zahăr	1 linguriță
Făină de grâu	3 pahare/cupe de măsură
Drojdie uscată	1+1/2 linguriță

**13. Gem**

Ingrediente	
Fruce	600 g
Zahăr	300 g
Gelatină sau amidon	50 g

**15. Iaurt**

Ingrediente	
Lapte	350 ml
Iaurt	50 ml
Zahăr	3 lingurițe

**13/16. Pâine fără gluten**

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	120 ml	180 ml	240 ml
Zahăr	2+1/2 lingurițe	3 lingurițe	3+1/2 lingurițe
Sare	1/2 linguriță	1 linguriță	1+1/2 linguriță
Unt	2 lingurițe	2+1/2 lingurițe	3 lingurițe
Făină fără gluten	140 g	210 g	280 g
Mălai	140 g	210 g	280 g
Drojdie uscată	1 linguriță	1+1/4 linguriță	1+1/2 linguriță

**17. Orez cleios**

Ingrediente	
Orez cleios	250 g
Apă sau lapte	275 ml

**18. Prăjire**

Arahide	Soia
500 g	400 g
30 minute	30 minute

**1. Pan de trigo**

Ingredientes:	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	290 ml
Mantequilla	2 cucharas de mesa	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa
Sal	1/2 cuchara de café	1/2 cuchara de café	1 cuchara de café
Azúcar	1 cuchara de mesa	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa
Leche en polvo	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa	5 cucharas de mesa
Harina de trigo	300 g	400 g	475 g
Levadura en polvo	1 cuchara de café	1 cuchara de café	1 cuchara de café

**2. Pan dulce**

Componentes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 cucharas de mesa	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa
Sal	1/2 cuchara de café	1/2 cuchara de café	1/2 cuchara de café
Azúcar	4 cucharas de mesa	6 cucharas de mesa	6 cucharas de mesa
Leche en polvo	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa	4 cucharas de mesa
Harina de trigo	300 g	400 g	500 g
Levadura en polvo	1 cuchara de café	1 cuchara de café	1 cuchara de café

**3. Pan de masa madre natural**

Componentes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	200 ml	240 ml
Azúcar	1 cuchara de mesa	1 cuchara de mesa	2 cucharas de mesa
Leche en polvo	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa	4 cucharas de mesa
Mantequilla	1 cuchara de mesa	1 cuchara de mesa	2 cucharas de mesa
Sal	1/2 cuchara de café	3/4 cuchara de café	1 cuchara de café
Harina de trigo	275 g	350 g	400 g
Levadura en polvo	1/3 cuchara de café	1/3 cuchara de café	1/3 cuchara de café

**4. Pan francés**

Componentes	500 g	750 g	1000 g
Agua	200 ml	260 ml	320 ml
Mantequilla	2 cucharas de mesa	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa
Sal	1/2 cuchara de café	1/2 cuchara de café	1/2 cuchara de café
Leche en polvo	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa	4 cucharas de mesa
Harina de trigo	300 g	400 g	500 g
Levadura en polvo	1 cuchara de café	1 cuchara de café	1+1/4 cuchara de café

**5. Pan integral**

Componentes	500 g	750 g	1000 g
Agua	210 ml	280 ml	340 ml
Mantequilla	2 cucharas de mesa	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa
Sal	1/2 cuchara de café	1 cuchara de café	1+1/2 cuchara de café
Harina de grano entero	150 g	200 g	250 g
Azúcar	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa	4 cucharas de mesa
Levadura en polvo	1 cuchara de café	1+1/4 cuchara de café	1+1/2 cuchara de café

**6. Pan rápido**

Componentes	500 g	750 g	1000 g
Agua (40-50 °C)	180 ml	240 ml	300 ml
Mantequilla	2 cucharas de mesa	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa
Sal	1/2 cuchara de café	1/2 cuchara de café	1/2 cuchara de café
Harina de trigo	280 g	375 g	450 g
Azúcar	1 cuchara de mesa	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa
Leche en polvo	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa	4 cucharas de mesa
Levadura en polvo	2 cucharas de café	3 cucharas de café	4 cucharas de café

## 7. Pan sin azúcar

Componentes	500 g	750 g	1000 g
Agua	120 ml	180 ml	240 ml
Mantequilla	2 cucharas de mesa	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa
Sal	3/4 cuchara de café	1 cuchara de café	1+1/4 cuchara de café
Harina de trigo	280 g	375 g	450 g
Huevo	1 uds.	1 uds.	1 uds.
Xilitol (azúcar de abedul)	3 cucharas de mesa	4 cucharas de mesa	5 cucharas de mesa
Leche en polvo	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa	4 cucharas de mesa
Levadura en polvo	1 cuchara de café	1 cuchara de café	1 cuchara de café

## 8. Pan multigrano

Componentes	500 g	750 g	1000 g
Agua	120 ml	170 ml	210 ml
Mantequilla	2 cucharas de mesa	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa
Sal	1/2 cuchara de café	3/4 cuchara de café	1 cuchara de café
Harina de grano entero	50 g	75 g	100 g
Copos de avena	50 g	75 g	100 g
Harina de trigo	200 g	250 g	300 g
Huevo	1 uds.	1 uds.	1 uds.
Levadura en polvo	1 cuchara de café	1 cuchara de café	1 cuchara de café

## 9. Pan de leche

Componentes	500 g	750 g	1000 g
Leche	120 ml	180 ml	240 ml
Mantequilla	2 cucharas de mesa	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa
Azúcar	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa	4 cucharas de mesa
Harina de trigo	280 g	375 g	450 g
Sal	1/2 cuchara de café	3/4 cuchara de café	1 cuchara de café
Huevo	1 uds.	1 uds.	1 uds.
Leche en polvo	2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa	5 cucharas de mesa
Levadura en polvo	1 cuchara de café	1 cuchara de café	1 cuchara de café

## 10. Pastel dulce

Componentes	
Huevo	4 uds.
Mantequilla	100 g
Azúcar	150 g
Harina	380 g
Sal	1 cuchara de café
Bicarbonato de sodio	3,5 g
Polvo para hornear	3 cucharas de café

## 11. Masa cruda

Componentes	
Agua	280 ml
Mantequilla	2 cucharas de mesa
▲ Huevo	2 uds.
▲ Sal	1+1/3 cucharas de café
▲ Azúcar	1 cuchara de mesa
Harina de trigo	4 vasos / tazas

Los ingredientes marcados con ▲ se pueden añadir según su gusto

**12. Masa fermentada**

Componentes	
Agua	240 ml
Mantequilla	2 cucharas de mesa
Sal	1+1/2 cucharas de café
Azúcar	1 cucharas de mesa
Harina de trigo	3 vasos / tazas
Levadura en polvo	1+1/2 cucharas de café

**13. Mermelada**

Componentes	
Fruta	600 g
Azúcar	300 g
Gelatina o harina de patata	50 g

**15. Yogur**

Componentes	
Leche	350 ml
Yogur	50 ml
Azúcar	3 cucharas de mesa

**13 / 16. Pan sin gluten**

Componentes	500 g	750 g	1000 g
Agua	120 ml	180 ml	240 ml
Azúcar	2+1/2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa	3+1/2 cucharas de mesa
Sal	1/2 cucharas de café	1 cucharas de café	1+1/2 cucharas de café
Mantequilla	2 cucharas de mesa	2+1/2 cucharas de mesa	3 cucharas de mesa
Harina sin gluten	140 g	210 g	280 g
Harina de maíz	140 g	210 g	280 g
Levadura en polvo	1 cucharas de café	1+1/4 cucharas de café	1+1/2 cucharas de café

**17. Arroz pegajoso**

Componentes	
Arroz pegajoso	250 g
Agua o leche	275 ml

**18. Asado**

Cacahuetes	Soja
500 g	400 g
30 minutos	30 minutos

**1. Pain de blé**

Ingrédients :	500 g	750 g	1000 g
Eau	160 ml	240 ml	290 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1/2 de cuillère à café	1/2 de cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	5 cuillères
Farine de blé	300 g	400 g	475 g
Levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

**2. Pain sucré**

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	160 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1/2 de cuillère à café	1/2 de cuillère à café	1/2 de cuillère à café
Sucre	4 cuillères à soupe	6 cuillères	6 cuillères
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Farine de blé	300 g	400 g	500 g
Levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

**3. Pain au levain naturel**

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	160 ml	200 ml	240 ml
Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Beurre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1/2 de cuillère à café	3/4 de cuillère à café	1 cuillère à café
Farine de blé	275 g	350 g	400 g
Levure en poudre	1/3 de cuillère à café	1/3 de cuillère à café	1/3 de cuillère à café

**4. Pain français**

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	200 ml	260 ml	320 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1/2 de cuillère à café	1/2 de cuillère à café	1/2 de cuillère à café
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Farine de blé	300 g	400 g	500 g
Levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1+1/4 de cuillère à café

**5. Pain complet**

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	210 ml	280 ml	340 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1/2 de cuillère à café	1 cuillère à café	1+1/2 de cuillère à café
Farine de grains entiers	150 g	200 g	250 g
Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Levure en poudre	1 cuillère à café	1+1/4 de cuillère à café	1+1/2 de cuillère à café

**6. Pain rapide**

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau (40-50 OC)	180 ml	240 ml	300 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1/2 de cuillère à café	1/2 de cuillère à café	1/2 de cuillère à café
Farine de blé	280 g	375 g	450 g
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Levure en poudre	2 cuillères à café	3 cuillères à café	4 cuillères à café

## 7. Pain sans sucre

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	120 ml	180 ml	240 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	3/4 de cuillère à café	1 cuillère à café	1+1/4 de cuillère à café
Farine de blé	280 g	375 g	450 g
Œuf	1 pc	1 pc	1 pc
Xylitol (sucre de bouleau)	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

## 8. Pains de grains complets

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	120 ml	170 ml	210 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1/2 de cuillère à café	3/4 de cuillère à café	1 cuillère à café
Farine de grains entiers	50 g	75 g	100 g
Flocons d'avoine	50 g	75 g	100 g
Farine de blé	200 g	250 g	300 g
Œuf	1 pc	1 pc	1 pc
Levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

## 9. Pain au lait

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Lait	120 ml	180 ml	240 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Farine de blé	280 g	375 g	450 g
Sel	1/2 de cuillère à café	3/4 de cuillère à café	1 cuillère à café
Œuf	1 pc	1 pc	1 pc
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	5 cuillères
Levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

## 10. Gâteau sucré

Ingrédients	
Œuf	4 pcs
Beurre	100 g
Sucre	150 g
Farine à gâteaux	380 g
Sel	1 cuillère à café
Bicarbonate de sodium	3,5 g
Poudre à lever	3 cuillères à café

## 11. Pâte crue

Ingrédients	
Eau	280 ml
Beurre	2 cuillères à soupe
▲ Œuf	2 pcs
▲ Sel	1+1/3 de cuillère à café
▲ Sucre	1 cuillère à soupe
Farine de blé	4 verres / tasses

Les ingrédients étiquetés ▲ peuvent être ajoutés à votre discrétion

**12. Pâte à levain**

Ingrédients	
Eau	240 ml
Beurre	2 cuillères à soupe
Sel	1+1/2 de cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe
Farine de blé	3 verres / tasses
Levure en poudre	1+1/2 de cuillère à café

**13. Confiture**

Ingrédients	
Fruit	600 g
Sucre	300 g
Gélatine ou farine de pomme de terre	50 g

**15. Yaourt**

Ingrédients	
Lait	350 ml
Yaourt	50 ml
Sucre	3 cuillères à soupe

**13 / 16. Pain sans gluten**

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	120 ml	180 ml	240 ml
Sucre	2+1/2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	3+1/2 cuillères à soupe
Sel	1/2 de cuillère à café	1 cuillère à café	1+1/2 de cuillère à café
Beurre	2 cuillères à soupe	2+1/2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Farine sans gluten	140 g	210 g	280 g
Farine de maïs	140 g	210 g	280 g
Levure en poudre	1 cuillère à café	1+1/4 de cuillère à café	1+1/2 de cuillère à café

**17. Riz collant**

Ingrédients	
Riz collant	250 g
Eau ou lait	275 ml

**18. Grillage**

Arachides	Soja
500 g	400 g
30 minutes	30 minutes



**1. Pane di frumento**

Ingredienti:	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	290 ml
Burro	2 cucchiari	2 cucchiari	3 cucchiari
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	2 cucchiari	3 cucchiari
Latte in polvere	2 cucchiari	3 cucchiari	5 cucchiari
Farina di frumento	300 g	400 g	475 g
Lievito di birra essiccato	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

**2. Pandolce**

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 cucchiari	2 cucchiari	3 cucchiari
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiari	6 cucchiari	6 cucchiari
Latte in polvere	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Farina di frumento	300 g	400 g	500 g
Lievito di birra essiccato	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

**3. Pane a lievitazione naturale**

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	200 ml	240 ml
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiari
Latte in polvere	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Burro	1 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiari
Sale	1/2 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
Farina di frumento	275 g	350 g	400 g
Lievito di birra essiccato	1/3 cucchiaino	1/3 cucchiaino	1/3 cucchiaino

**4. Pane francese**

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	200 ml	260 ml	320 ml
Burro	2 cucchiari	2 cucchiari	3 cucchiari
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Latte in polvere	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Farina di frumento	300 g	400 g	500 g
Lievito di birra essiccato	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1+1/4 cucchiaini

**5. Pane integrale**

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	210 ml	280 ml	340 ml
Burro	2 cucchiari	2 cucchiari	3 cucchiari
Sale	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	1+1/2 cucchiaini
Farina integrale	150 g	200 g	250 g
Zucchero	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Lievito di birra essiccato	1 cucchiaino	1+1/4 cucchiaini	1+1/2 cucchiaini

**6. Pane rapido**

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua (40-50°C)	180 ml	240 ml	300 ml
Burro	2 cucchiari	2 cucchiari	3 cucchiari
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Farina di frumento	280 g	375 g	450 g
Zucchero	1 cucchiaino	2 cucchiari	3 cucchiari
Latte in polvere	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Lievito di birra essiccato	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini

**7. Pane senza zucchero**

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	120 ml	180 ml	240 ml
Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino	1+1/4 cucchiaini
Farina di frumento	280 g	375 g	450 g
Uovo	1 pz.	1 pz.	1 pz.
Xilitolo (zucchero di betulla)	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini
Latte in polvere	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini
Lievito di birra essiccato	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

**8. Pane multicereali**

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	120 ml	170 ml	210 ml
Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1/2 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
Farina integrale	50 g	75 g	100 g
Farina d'avena	50 g	75 g	100 g
Farina di frumento	200 g	250 g	300 g
Uovo	1 pz.	1 pz.	1 pz.
Lievito di birra essiccato	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

**9. Pane al latte**

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Latte	120 ml	180 ml	240 ml
Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini
Farina di frumento	280 g	375 g	450 g
Sale	1/2 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
Uovo	1 pz.	1 pz.	1 pz.
Latte in polvere	2 cucchiaini	3 cucchiaini	5 cucchiaini
Lievito di birra essiccato	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

**10. Dolci**

Ingredienti	
Uovo	4 pz.
Burro	100 g
Zucchero	150 g
Farina per torte	380 g
Sale	1 cucchiaino
Bicarbonato	3,5 g
Lievito chimico in polvere	3 cucchiaini

**11. Impasto crudo**

Ingredienti	
Acqua	280 ml
Burro	2 cucchiaini
▲Uovo	2 pz.
▲Sale	1+1/3 cucchiaini
▲Zucchero	1 cucchiaino
Farina di frumento	4 bicchieri / tazze

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo ▲ possono essere aggiunti a discrezione

**12. Impasto lievitato**

Ingredienti	
Acqua	240 ml
Burro	2 cucchiaini
Sale	1+1/2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino
Farina di frumento	3 bicchieri / tazze
Lievito di birra essiccato	1+1/2 cucchiaini

**13. Marmellata**

Ingredienti	
Frutta	600 g
Zucchero	300 g
Gelatina o fecola di patate	50 g

**15. Yogurt**

Ingredienti	
Latte	350 ml
Yogurt	50 ml
Zucchero	3 cucchiaini

**13 / 16. Pane senza glutine**

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	120 ml	180 ml	240 ml
Zucchero	2+1/2 cucchiaini	3 cucchiaini	3+1/2 cucchiaini
Sale	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	1+1/2 cucchiaini
Burro	2 cucchiaini	2+1/2 cucchiaini	3 cucchiaini
Farina senza glutine	140 g	210 g	280 g
Farina di granturco	140 g	210 g	280 g
Lievito di birra essiccato	1 cucchiaino	1+1/4 cucchiaini	1+1/2 cucchiaini

**17. Riso colloso**

Ingredienti	
Riso colloso	250 g
Acqua o latte	275 ml

**18. Tostatura**

Arachidi	Soia
500 g	400 g
30 minuti	30 minuti

**1. Tarwebrood**

Ingrediënten:	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	290 ml
Boter	2 eetlepels	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1/2 koffielepel	1/2 koffielepel	1 koffielepel
Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels	3 eetlepels
Melk in poeder	2 eetlepels	3 eetlepels	5 eetlepels
Tarwebloem	300 g	400 g	475 g
Gist in poedervorm	1 koffielepel	1 koffielepel	1 koffielepel

**2. Zoet brood**

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Boter	2 eetlepels	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1/2 koffielepel	1/2 koffielepel	1/2 koffielepel
Suiker	4 eetlepels	6 eetlepels	6 eetlepels
Melk in poeder	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels
Tarwebloem	300 g	400 g	500 g
Gist in poedervorm	1 koffielepel	1 koffielepel	1 koffielepel

**3. Natuurlijk zuurdesembrood**

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	200 ml	240 ml
Suiker	1 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Melk in poeder	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels
Boter	1 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Zout	1/2 koffielepel	3/4 koffielepel	1 koffielepel
Tarwebloem	275 g	350 g	400 g
Gist in poedervorm	1/3 koffielepel	1/3 koffielepel	1/3 koffielepel

**4. Stokbrood**

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	260 ml	320 ml
Boter	2 eetlepels	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1/2 koffielepel	1/2 koffielepel	1/2 koffielepel
Melk in poeder	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels
Tarwebloem	300 g	400 g	500 g
Gist in poedervorm	1 koffielepel	1 koffielepel	1+1/4 koffielepel

**5. Volkorenbrood**

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	210 ml	280 ml	340 ml
Boter	2 eetlepels	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1/2 koffielepel	1 koffielepel	1+1/2 koffielepel
Volkorenmeel	150 g	200 g	250 g
Suiker	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels
Gist in poedervorm	1 koffielepel	1+1/4 koffielepel	1+1/2 koffielepel

**6. Snel Brood**

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water (40-50 OC)	180 ml	240 ml	300 ml
Boter	2 eetlepels	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1/2 koffielepel	1/2 koffielepel	1/2 koffielepel
Tarwebloem	280 g	375 g	450 g
Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels	3 eetlepels
Melk in poeder	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels
Gist in poedervorm	2 koffielepels	3 koffielepels	4 koffielepels

## 7. Brood zonder suiker

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	120 ml	180 ml	240 ml
Boter	2 eetlepels	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	3/4 koffielepel	1 koffielepel	1+1/4 koffielepel
Tarwebloem	280 g	375 g	450 g
Ei	1 stuk	1 stuk	1 stuk
Xylitol (berkensuiker)	3 eetlepels	4 eetlepels	5 eetlepels
Melk in poeder	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels
Gist in poedervorm	1 koffielepel	1 koffielepel	1 koffielepel

## 8. Meergranenbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	120 ml	170 ml	210 ml
Boter	2 eetlepels	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1/2 koffielepel	3/4 koffielepel	1 koffielepel
Volkorenmeel	50 g	75 g	100 g
Havermost	50 g	75 g	100 g
Tarwebloem	200 g	250 g	300 g
Ei	1 stuk	1 stuk	1 stuk
Gist in poedervorm	1 koffielepel	1 koffielepel	1 koffielepel

## 9. Melkbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Melk	120 ml	180 ml	240 ml
Boter	2 eetlepels	2 eetlepels	3 eetlepels
Suiker	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels
Tarwebloem	280 g	375 g	450 g
Zout	1/2 koffielepel	3/4 koffielepel	1 koffielepel
Ei	1 stuk	1 stuk	1 stuk
Melk in poeder	2 eetlepels	3 eetlepels	5 eetlepels
Gist in poedervorm	1 koffielepel	1 koffielepel	1 koffielepel

## 10. Zoete taart

Ingrediënten	
Ei	4 stuks
Boter	100 g
Suiker	150 g
Taartmeel	380 g
Zout	1 koffielepel
Zuiveringszout	3,5 g
Bakpoeder	3 koffielepels

## 11. Rauw deeg

Ingrediënten	
Water	280 ml
Boter	2 eetlepels
▲Ei	2 stuks
▲Zout	1+1/3 koffielepel
▲Suiker	1 eetlepel
Tarwebloem	4 glazen / kopjes

Geëtiketeerde ingrediënten ▲ kunnen naar eigen inzicht worden toegevoegd

**12. Gistend deeg**

Ingrediënten	
Water	240 ml
Boter	2 eetlepels
Zout	1+1/2 koffielepel
Suiker	1 eetlepel
Tarwebloem	3 glazen / kopjes
Gist in poedervorm	1+1/2 koffielepel

**13. Jam**

Ingrediënten	
Fruit	600 g
Suiker	300 g
Gelatine of aardappelmeel	50 g

**15. Yoghurt**

Ingrediënten	
Melk	350 ml
Yoghurt	50 ml
Suiker	3 eetlepels

**13 / 16. Glutenvrij brood**

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	120 ml	180 ml	240 ml
Suiker	2+1/2 eetlepels	3 eetlepels	3+1/2 eetlepels
Zout	1/2 koffielepel	1 koffielepel	1+1/2 koffielepel
Boter	2 eetlepels	2+1/2 eetlepels	3 eetlepels
Glutenvrij meel	140 g	210 g	280 g
Maismeel	140 g	210 g	280 g
Gist in poedervorm	1 koffielepel	1+1/4 koffielepel	1+1/2 koffielepel

**17. Plakkerige rijst**

Ingrediënten	
Plakkerige rijst	250 g
Water of melk	275 ml

**18. Roosteren**

	Pinda's	Soja
	500 g	400 g
	30 minuten	30 minuten

**1. Ψωμί σίτου**

Συστατικά:	500 g	750 g	1000 g
Νερό	160 ml	240 ml	290 ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1/2 κουταλάκι του γλυκού	1/2 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	5 κουταλιές της σούπας
Αλεύρι σίτου	300 g	400 g	475 g
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού

**2. Γλυκό ψωμί**

Συστατικά	500 g	750 g	1000 g
Νερό	160 ml	240 ml	310 ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1/2 κουταλάκι του γλυκού	1/2 κουταλάκι του γλυκού	1/2 κουταλάκι του γλυκού
Ζάχαρη	4 κουταλιές της σούπας	6 κουταλιές της σούπας	6 κουταλιές της σούπας
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Αλεύρι σίτου	300 g	400 g	500 g
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού

**3. Φυσικό ψωμί με προζύμι**

Συστατικά	500 g	750 g	1000 g
Νερό	160 ml	200 ml	240 ml
Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας	1 κουταλιά της σούπας	2 κουταλιές της σούπας
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Βούτυρο	1 κουταλιά της σούπας	1 κουταλιά της σούπας	2 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1/2 κουταλάκι του γλυκού	3/4 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού
Αλεύρι σίτου	275 g	350 g	400 g
Μαγιά σε σκόνη	1/3 κουταλάκι του γλυκού	1/3 κουταλάκι του γλυκού	1/3 κουταλάκι του γλυκού

**4. Γαλλικό ψωμί**

Συστατικά	500 g	750 g	1000 g
Νερό	200 ml	260 ml	320 ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1/2 κουταλάκι του γλυκού	1/2 κουταλάκι του γλυκού	1/2 κουταλάκι του γλυκού
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Αλεύρι σίτου	300 g	400 g	500 g
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1+1/4 κουταλάκια του γλυκού

**5. Ψωμί ολικής αλέσεως**

Συστατικά	500 g	750 g	1000 g
Νερό	210 ml	280 ml	340 ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1/2 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1+1/2 κουταλάκια του γλυκού
Αλεύρι ολικής αλέσεως	150 g	200 g	250 g
Ζάχαρη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1+1/4 κουταλάκια του γλυκού	1+1/2 κουταλάκια του γλυκού

**6. Γρήγορο ψωμί**

Συστατικά	500 g	750 g	1000 g
Νερό (40-50 OC)	180 ml	240 ml	300 ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1/2 κουταλάκι του γλυκού	1/2 κουταλάκι του γλυκού	1/2 κουταλάκι του γλυκού
Αλεύρι σίτου	280 g	375 g	450 g
Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Μαγιά σε σκόνη	2 κουταλάκια του γλυκού	3 κουταλάκια του γλυκού	4 κουταλάκια του γλυκού

## 7. Ψωμί χωρίς ζάχαρη

Συστατικά	500 g	750 g	1000 g
Νερό	120 ml	180 ml	240 ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	3/4 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1+1/4 κουταλάκια του γλυκού
Αλεύρι σίτου	280 g	375 g	450 g
Αυγό	1 τεμ.	1 τεμ.	1 τεμ.
Ξυλιτόλη (σάχαρο σημύδας)	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	5 κουταλιές της σούπας
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού

## 8. Ψωμί πολύσπορο

Συστατικά	500 g	750 g	1000 g
Νερό	120 ml	170 ml	210 ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1/2 κουταλάκι του γλυκού	3/4 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού
Αλεύρι ολικής αλέσεως	50 g	75 g	100 g
Νιφάδες βρώμης	50 g	75 g	100 g
Αλεύρι σίτου	200 g	250 g	300 g
Αυγό	1 τεμ.	1 τεμ.	1 τεμ.
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού

## 9. Ψωμί γαλατένο

Συστατικά	500 g	750 g	1000 g
Γάλα	120 ml	180 ml	240 ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Ζάχαρη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Αλεύρι σίτου	280 g	375 g	450 g
Αλάτι	1/2 κουταλάκι του γλυκού	3/4 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού
Αυγό	1 τεμ.	1 τεμ.	1 τεμ.
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	5 κουταλιές της σούπας
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού

## 10. Γλυκιά ζύμη

Συστατικά	
Αυγό	4 τεμ.
Βούτυρο	100 g
Ζάχαρη	150 g
Αλεύρι για κέικ	380 g
Αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού
Μαγειρική σόδα	3,5 g
Μπέικιν πάουντερ	3 κουταλάκια του γλυκού

## 11. Ακατέργαστη ζύμη

Συστατικά	
Νερό	280 ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας
▲ Αυγό	2 τεμ.
▲ Αλάτι	1+1/3 κουταλάκια του γλυκού
▲ Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας
Αλεύρι σίτου	4 ποτήρια / φλιτζάνια

Τα επισημασμένα συστατικά ▲ μπορούν να προστεθούν κατά την κρίση σας



## 12. Ζύμη με προζύμη

Συστατικά	
Νερό	240 ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1+1/2 κουταλάκια του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας
Αλεύρι σίτου	3 ποτήρια / φλιτζάνια
Μαγιά σε σκόνη	1+1/2 κουταλάκια του γλυκού

## 13. Μαρμελάδα

Συστατικά	
Φρούτα	600 g
Ζάχαρη	300 g
Ζελατίνη ή πατατοαλεύρι	50 g

## 15. Γιαούρτι

Συστατικά	
Γάλα	350 ml
Γιαούρτι	50 ml
Ζάχαρη	3 κουταλιές της σούπας

## 13 / 16. Ψωμί χωρίς γλουτένη

Συστατικά	500 g	750 g	1000 g
Νερό	120 ml	180 ml	240 ml
Ζάχαρη	2+1/2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	3+1/2 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1/2 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1+1/2 κουταλάκια του γλυκού
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2+1/2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλεύρι χωρίς γλουτένη	140 g	210 g	280 g
Αλεύρι καλαμποκιού	140 g	210 g	280 g
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1+1/4 κουταλάκια του γλυκού	1+1/2 κουταλάκια του γλυκού

## 17. Κολλώδες ρύζι

Συστατικά	
Κολλώδες ρύζι	250 g
Νερό ή γάλα	275 ml

## 18. Ψήσιμο

Αράπικα φιστίκια	Σόγια
500 g	400 g
30 λεπτά	30 λεπτά

### 1. Пшеничен хляб

Съставки:	500 g	750 g	1000 g
Вода	160 ml	240 ml	290 ml
Масло	2 супени лъжици	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	1/2 чаена лъжичка	1/2 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка
Захар	1 супена лъжица	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Мляко на прах	2 супени лъжици	3 супени лъжици	5 супени лъжици
Пшенично брашно	300 g	400 g	475 g
Мая на прах	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

### 2. Сладък хляб

Съставки:	500 g	750 g	1000 g
Вода	160 ml	240 ml	310 ml
Масло	2 супени лъжици	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	1/2 чаена лъжичка	1/2 чаена лъжичка	1/2 чаена лъжичка
Захар	4 супени лъжици	6 супени лъжици	6 супени лъжици
Мляко на прах	2 супени лъжици	3 супени лъжици	4 супени лъжици
Пшенично брашно	300 g	400 g	500 g
Мая на прах	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

### 3. Натурален хляб със заквас

Съставки:	500 g	750 g	1000 g
Вода	160 ml	200 ml	240 ml
Захар	1 супена лъжица	1 супена лъжица	2 супени лъжици
Мляко на прах	2 супени лъжици	3 супени лъжици	4 супени лъжици
Масло	1 супена лъжица	1 супена лъжица	2 супени лъжици
Сол	1/2 чаена лъжичка	3/4 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка
Пшенично брашно	275 g	350 g	400 g
Мая на прах	1/3 чаена лъжичка	1/3 чаена лъжичка	1/3 чаена лъжичка

### 4. Френски хляб

Съставки:	500 g	750 g	1000 g
Вода	200 ml	260 ml	320 ml
Масло	2 супени лъжици	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	1/2 чаена лъжичка	1/2 чаена лъжичка	1/2 чаена лъжичка
Мляко на прах	2 супени лъжици	3 супени лъжици	4 супени лъжици
Пшенично брашно	300 g	400 g	500 g
Мая на прах	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1+1/4 чаени лъжички

### 5. Пълнозърнест хляб

Съставки:	500 g	750 g	1000 g
Вода	210 ml	280 ml	340 ml
Масло	2 супени лъжици	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	1/2 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1+1/2 чаени лъжички
Брашно от пълнозърнести култури	150 g	200 g	250 g
Захар	2 супени лъжици	3 супени лъжици	4 супени лъжици
Мая на прах	1 чаена лъжичка	1+1/4 чаени лъжички	1+1/2 чаени лъжички

### 6. Бърз хляб

Съставки:	500 g	750 g	1000 g
Вода (40-50 °C)	180 ml	240 ml	300 ml
Масло	2 супени лъжици	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	1/2 чаена лъжичка	1/2 чаена лъжичка	1/2 чаена лъжичка
Пшенично брашно	280 g	375 g	450 g
Захар	1 супена лъжица	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Мляко на прах	2 супени лъжици	3 супени лъжици	4 супени лъжици
Мая на прах	2 чаени лъжички	3 чаени лъжички	4 чаени лъжички

## 7. Хляб без захар

Съставки:	500 g	750 g	1000 g
Вода	120 ml	180 ml	240 ml
Масло	2 супени лъжици	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	3/4 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1+1/4 чаени лъжички
Пшенично брашно	280 g	375 g	450 g
Яйце	1 бр.	1 бр.	1 бр.
Ксилитол (Брезова захар)	3 супени лъжици	4 супени лъжици	5 супени лъжици
Мляко на прах	2 супени лъжици	3 супени лъжици	4 супени лъжици
Мая на прах	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

## 8. Многозърнест хляб

Съставки:	500 g	750 g	1000 g
Вода	120 ml	170 ml	210 ml
Масло	2 супени лъжици	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	1/2 чаена лъжичка	3/4 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка
Брашно от пълнозърнести култури	50 g	75 g	100 g
Овесени люспи	50 g	75 g	100 g
Пшенично брашно	200 g	250 g	300 g
Яйце	1 бр.	1 бр.	1 бр.
Мая на прах	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

## 9. Млечен хляб

Съставки:	500 g	750 g	1000 g
Мляко	120 ml	180 ml	240 ml
Масло	2 супени лъжици	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Захар	2 супени лъжици	3 супени лъжици	4 супени лъжици
Пшенично брашно	280 g	375 g	450 g
Сол	1/2 чаена лъжичка	3/4 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка
Яйце	1 бр.	1 бр.	1 бр.
Мляко на прах	2 супени лъжици	3 супени лъжици	5 супени лъжици
Мая на прах	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

## 10. Сладкиш

Съставки:	
Яйце	4 бр.
Масло	100 g
Захар	150 g
Брашно за торти	380 g
Сол	1 чаена лъжичка
Сода за хляб	3,5 kg
Бакпулвер	3 чаени лъжички

## 11. Сурово тесто

Съставки:	
Вода	280 ml
Масло	2 супени лъжици
▲ Яйце	2 бр.
▲ Сол	1+1/3 чаени лъжички
▲ Захар	1 супена лъжица
Пшенично брашно	4 чаши / чашки
Съставките, означени със знак ▲ можете да добавите по Ваше усмотрение	

**12. Тесто с мая**

Съставки:	
Вода	240 ml
Масло	2 супени лъжици
Сол	1+1/2 чаени лъжички
Захар	1 супена лъжица
Пшенично брашно	3 чаши / чашки
Мая на прах	1+1/2 чаени лъжички

**13. Конфитюр**

Съставки:	
Флодове	600 g
Захар	300 g
Желатин или картофено брашно	50 g

**15. Кисело мляко**

Съставки:	
Мляко	350 ml
Кисело мляко	50 ml
Захар	3 супени лъжици

**13 / 16. Хляб без глутен**

Съставки:	500 g	750 g	1000 g
Вода	120 ml	180 ml	240 ml
Захар	2+1/2 супени лъжици	3 супени лъжици	3+1/2 супени лъжици
Сол	1/2 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1+1/2 чаени лъжички
Масло	2 супени лъжици	2+1/2 супени лъжици	3 супени лъжици
Безглутеново брашно	140 g	210 g	280 g
Царевично брашно	140 g	210 g	280 g
Мая на прах	1 чаена лъжичка	1+1/4 чаени лъжички	1+1/2 чаени лъжички

**17. Лепкав ориз**

Съставки:	
Лепкав ориз	250 g
Вода или мляко	275 ml

**18. Печене**

Фъстъци	Соя
500 g	400 g
30 минути	30 минути