

pieczywo 8

Butki grahamki II

220 g ciepłej wody
1 jajko
40 g drożdży
1 łyżeczka cukru
20 g oliwy
100 g ugotowanych wystudzonych ziemniaków
100 g mąki pszennej razowej
400 g mąki pszennej
1 łyżeczka soli

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki w podanej kolejności, wyrabiać przez 2,5 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Ciasto wyłożyć do miseczki w celu wyrośnięcia na 15 min. Uformować bułeczki (około 12 szt.), ułożyć na wysmarowaną blachę, wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 80°C. Piec ok. 30 min, w temp. 200°C.

Warianty:

Bułki można posmarować białkiem, posypać ulubionym ziarnem (sezam, słonecznik, dynia, mak).

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
220 g ciepłej wody 1 jajko 40 g drożdży 1 łyżeczka cukru 20 g oliwy 100 g ugotowanych wystudzonych ziemniaków 100 g mąki pszennej razowej 400 g mąki pszennej 1 łyżeczka soli	2,5 min		WYRABIANIE CIAST
Odstawić ciasto do wyrośnięcia na 15 min			
Uformować bułeczki (około 12 szt.), ułożyć na wysmarowaną blachę, wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 80°C.			
Piec ok. 30 min, w temp. 200°C.			



Butki kajzerki

250 g ciepłej wody
50 g drożdży
1 łyżeczka cukru
500 g mąki pszennej
30 g oleju
1 łyżeczka soli

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, ustawić czas 3 min, prędkość WYRABIANIE CIAST. Odstawić ciasto do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, uformować bułeczki (ok. 12 szt.), ułożyć na blachę, posmarować białkiem, wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 50°C. Piec 30 min, w temp. 200°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g ciepłej wody 50 g drożdży 1 łyżeczka cukru 500 g mąki pszennej 30 g oleju 1 łyżeczka soli	3 min		WYRABIANIE CIAST
Odstawić ciasto do wyrośnięcia			
Uformować bułeczki (ok. 12 szt.), ułożyć na blachę, posmarować białkiem, wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 50°C.			
Piec 30 min, w temp. 200°C.			



Butki maślane

250 g ciepłego mleka
2 żółtka
50 g drożdży
100 g cukru
70 g masła (roztopionego)
1 łyżeczka cukru waniliowego
500 g mąki pszennej
½ łyżeczka soli

Wykonanie:

Do naczynia miksującego wsypać cukier i zmielić na cukier puder, miksując przez 15 s, z prędkością 10. Dodać mleko, żółtka, drożdże, cukier waniliowy, mąkę, sól, zaprogramować czas 3 min, prędkość WYRABIANIE CIAST. Ponownie ustawić czas 30 s, prędkość WYRABIANIE CIAST i przez otwór w pokrywie wlać roztopione przestudzone masło. Ciasto wyłożyć do miseczki, w celu wyrośnięcia na ok. 15 min. Uformować bułeczki (ok. 15 szt.), posmarować je jajkiem, wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 50°C. Piec przez 20-25 min, w temp. 180-200°C.

Warianty:

Buteczki można nadziewać: jagodami, serem, czekoladą lub posypać kruszonką.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g cukru	15 s		10
250 g ciepłego mleka 2 żółtka 50g drożdży 100 g cukru 1 łyżeczka cukru waniliowego 500 g mąki pszennej ½ łyżeczka soli	3 min		WYRABIANIE CIAST
Wlać przez otwór w pokrywie 70 g masła (roztopionego, przestudzonego)	30 s		WYRABIANIE CIAST
Odstawić ciasto do wyrośnięcia na ok. 15 min			
Uformować bułeczki (ok. 15 szt.), posmarować je jajkiem, wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 50°C.			
Piec przez 20-25 min, w temp. 180-200°C			



Butki drożdżowe z cukrem

100 g masła
1½ MK mleka
50 g drożdży
50 g cukru
500 g mąki
2 żółtka
1 jajko
cukier waniliowy
1 łyżeczka soli

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć masło, miksować przez 30 s, w temp. 100°C, z prędkością 2. Do roztopionego masła dodawać kolejno pozostałe składniki, ustawić czas 3 min, prędkość WYRABIANIE CIAST. Odstawić do wyrośnięcia. Uformować bułki, posmarować jajkiem, posypać cukrem, wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 10 min, w temp. 70°C. Piec przez 25-30 min, w temp. 180-200°C.

Warianty

Tak przygotowane ciasto można nadziewać jagodami lub konfiturą jagodową i upiec jagodzianki.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g masła	30 s	100°C	2
1½ MK mleka 50 g drożdży 50 g cukru 500 g mąki 2 żółtka 1 jajko cukier waniliowy 1 łyżeczka soli	3 min		WYRABIANIE CIAST
Odstawić do wyrośnięcia. Uformować bułki, posmarować jajkiem, posypać cukrem, wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 10 min, w temp. 70°C. Piec przez 25-30 min, w temp. 180-200°C.			



Chatka

100 g masła
1½ MK mleka
50 g drożdży
50 g cukru
500 g mąki
2 żółtka
1 jajko
cukier waniliowy
1 łyżeczka soli

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć masło, miksować przez 30 s, w temp. 100°C, z prędkością 2. Do roztopionego masła dodawać kolejno pozostałe składniki, ustawić czas 3 min, prędkość WYRABIANIE CIAST. Odstawić do wyrośnięcia. Uformować warkocz, posmarować jajkiem, posypać kruszonką, wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 10 min, w temp. 70°C. Piec przez 25-30 min, w temp. 180-200°C. Kruszonkę wykonać według przepisu w rozdziale „Dodatki do ciast”.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g masła	30 s	100°C	2
1½ MK mleka 50 g drożdży 50 g cukru 500 g mąki 2 żółtka 1 jajko cukier waniliowy 1 łyżeczka soli	3 min		WYRABIANIE CIAST

Odstawić do wyrośnięcia. Uformować warkocz, posmarować jajkiem, posypać kruszonką, wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 10 min, w temp. 70°C. Piec przez 25-30 min, w temp. 180-200°C.



Chleb z serem

100 g żółtego sera
1½ MK wody
1 MK soku pomidorowego
50 g drożdży
1 łyżeczka cukru
500 g mąki pszennej
1 jajko
40 g masła
1 łyżeczka soli

Wykonanie:

Ser miksować przez 15 s, z prędkością 8. Dodać pozostałe składniki w podanej kolejności, wyrabiać przez 3 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Ciasto włożyć do foremki wysmarowanej tłuszczem, wstawić do piekarnika na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g żółtego sera	15 s		8
1½ MK wody 1 MK soku pomidorowego 50 g drożdży 1 łyżeczka cukru 500 g mąki pszennej 1 jajko 40 g masła 1 łyżeczka soli	3 min		WYRABIANIE CIAST

Ciasto włożyć do foremki wysmarowanej tłuszczem, wstawić do piekarnika na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.



Chleb pszenno-żytni na miodzie

150 g żyta
100 g pszenicy
230 g ciepłej wody
40 g drożdży
1 łyżeczka miodu
1 łyżeczka cukru
100 g otrąb owsianych
100 g mąki pszennej
20 g oleju
1 łyżeczka soli

Wykonanie:

Ziarno wsypać do naczynia miksującego, zmielić na mąkę miksując przez 1 min, z prędkością 10. Dodać pozostałe składniki w podanej kolejności, wyrabiać przez 3 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Wyłożyć do wysmarowanej blaszki, odstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.

Warianty:

Ziarno można zastąpić gotową mąką razową pszeną i żytnią.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
150 g żyta 100 g pszenicy	1 min		10
230 g ciepłej wody 40 g drożdży 1 łyżeczka miodu 1 łyżeczka cukru 100 g otrąb owsianych 100 g mąki pszennej 20 g oleju 1 łyżeczka soli	3 min		WYRABIANIE CIAST

Wyłożyć do wysmarowanej blaszki, odstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.



Chleb pszenny ze słonecznikiem i dynią

230 g ciepłej wody
40 g drożdży
1 łyżeczka cukru
20 g oliwy
400 g mąki pszennej
½ łyżeczka soli
50 g słonecznika
50 g pestek dyni

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki w podanej kolejności, wyrabiać przez 2 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej podłużnej foremki, posmarować białkiem. Wstawić do piekarnika w celu wyrośnięcia na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.

Warianty:

Chleb można posypać ziarnem słonecznika i dyni.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
230 g ciepłej wody 40 g drożdży 1 łyżeczka cukru 20 g oliwy 400 g mąki pszennej ½ łyżeczka soli 50 g słonecznika 50 g pestek dyni	2 min		WYRABIANIE CIAST

Wyłożyć do wysmarowanej podłużnej foremki, posmarować białkiem

Wstawić do piekarnika w celu wyrośnięcia na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.



Chleb śródziemnomorski

230 g ciepłej wody
40 g drożdży
1 łyżeczka cukru
400 g mąki
1 MK płatków owsianych
1 MK słonecznika
1 MK pestek dyni
2 MK zielonych oliwek
20 g oliwy
½ łyżeczka soli

Wykonanie:

Wszystkie składniki oprócz oliwek włożyć w podanej kolejności do naczynia miksującego, ciasto wyrabiać przez 3 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. 30 s przed końcem przez otwór w pokrywie wsypać oliwki. Wyłożyć do wysmarowanej blaszki, odstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
230 g ciepłej wody 40 g drożdży 1 łyżeczka cukru 400 g mąki 1 MK płatków owsianych 1 MK słonecznika 1 MK pestek dyni 20 g oliwy ½ łyżeczka soli Po 2,5 min przez otwór w pokrywie dodać 2 MK zielonych oliwek	3 min		WYRABIANIE CIAST
Wyłożyć do wysmarowanej blaszki, odstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.			



Chleb tostowy

230 g ciepłej wody
1 jajko
40 g drożdży
1 łyżeczka cukru
20 g oliwy
400 g mąki pszennej
½ łyżeczka soli

Wykonanie:

Wszystkie składniki w podanej kolejności włożyć do naczynia miksującego, wyrabiać przez 2 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej podłużnej foremki, posmarować białkiem. Wstawić do piekarnika w celu wyrośnięcia na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
230 g ciepłej wody 1 jajko 40 g drożdży 1 łyżeczka cukru 20 g oliwy 400 g mąki pszennej ½ łyżeczka soli	2 min		WYRABIANIE CIAST
Wyłożyć do wysmarowanej blaszki, odstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.			



Chleb turecki

230 ml zaparzonej kawy
rozpuszczalnej lub zbożowej
(ostudzonej)
40 g drożdży
1 łyżeczka cukru
400 g mąki pszennej
20 g oliwy
1 łyżeczka miodu
½ łyżeczki soli
100 g rodzynek

Wykonanie:

Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, zachowując kolejność, wyrabiać przez 3 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Pod koniec wyrabiania ciasta wsypać rodzynek. Wyłożyć ciasto do wysmarowanej blaszki, odstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 100°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
230 ml zaparzonej kawy rozpuszczalnej lub zbożowej (ostudzonej) 40 g drożdży 1 łyżeczka cukru 400 g mąki pszennej 20 g oliwy 1 łyżeczka miodu ½ łyżeczki soli 30 s przed końcem przez otwór w pokrywie dodać 100 g rodzynek	3 min		WYRABIANIE CIAST
Wyłożyć ciasto do wysmarowanej blaszki, odstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 100°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.			



Chleb tostowy z cukinią

150 g cukini
150 g jogurtu naturalnego
40 g drożdży
1 łyżeczka cukru
450 g mąki
½ MK oleju
1 łyżeczka soli

Wykonanie:

Cukinie pokrojoną w kawałki włożyć do naczynia miksującego, rozdrobnić miksując przez 20 s, z prędkością 7-8. Dodać jogurt, wymieszać przez 30 s, w temp. 50°C, z prędkością 3. Dodać pozostałe składniki, wyrabiać przez 3 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Przełożyć do wysmarowanej blaszki, wstawić do piekarnika w celu wyrośnięcia na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
150 g cukini	20 s		7-8
150 g jogurtu naturalnego	30 s	50°C	3
40 g drożdży 1 łyżeczka cukru 450 g mąki ½ MK oleju 1 łyżeczka soli	3 min		WYRABIANIE CIAST

Przełożyć do wysmarowanej blaszki, wstawić do piekarnika w celu wyrośnięcia na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.



Chleb z płatkami owsianymi

80 g płatków owsianych
1½ MK wody
1 MK mleka
50 g drożdży
1 łyżeczka cukru
500 g mąki pszennej
20 g oliwy
1 łyżeczka soli
50 g słonecznika

Wykonanie:

Płatki owsiane zalać wrzącą wodą (1½ MK), odstawić na 1 godz. Do naczynia miksującego włożyć namoczone płatki owsiane, dodać pozostałe składniki w podanej kolejności, zaprogramować czas 3 min, prędkość WYRABIANIE CIAST. Ciasto włożyć do długiej foremki wysmarowanej tłuszczem, wstawić do piekarnika w celu wyrośnięcia na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Płatki namoczyć we wrzątku 80 g płatków owsianych 1½ MK wody (wrzątek)			
1 MK mleka 50 g drożdży 1 łyżeczka cukru 500 g mąki pszennej 20 g oliwy 1 łyżeczka soli 50 g słonecznika	3 min		WYRABIANIE CIAST
Ciasto włożyć do długiej foremki wysmarowanej tłuszczem, wstawić do piekarnika w celu wyrośnięcia na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.			



Ciasto drożdżowe na pizzę

500 g mąki
300 g letniej wody
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka soli
40 g oleju
50 g drożdży
1/3 łyżeczka gałki muszkatołowej

Wykonanie:

Do naczynia miksującego wlać wodę, olej, drożdże, cukier, mieszać przez 10 s, z prędkością 4. Dodać mąkę, sól i gałkę muszkatołową, wyrabiać przez 1,5 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Odstawić do wyrośnięcia na 30 minut.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
300 g letniej wody 1 łyżeczka cukru 40 g oleju 50 g drożdży	10 s		4
500 g mąki 1 łyżeczka soli 1/3 łyżeczka gałki muszkatołowej	1,5 min		WYRABIANIE CIAST

Ciasto na pizzę (kruche)

1 jajko
1 MK wody
10 g drożdży
1 łyżeczka cukru
230 g mąki
1 łyżeczka soli
20 g oliwy

Wykonanie:

Wszystkie składniki w podanej kolejności włożyć do naczynia miksującego. Ustawić czas 2 min, prędkość WYRABIANIE CIAST.

Warianty:

Do ciasta można dodać 1 łyżeczkę przyprawy do pizzy.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 jajko 1 MK wody 10 g drożdży 1 łyżeczka cukru 230 g mąki 1 łyżeczka soli 20 g oliwy	2 min		WYRABIANIE CIAST

Ciasto na pizzę chlebowe

1½ MK wody
10 g drożdży
1 łyżeczka cukru
230 g mąki
1 łyżeczka soli
20 g oliwy

Wykonanie:

Wszystkie składniki w podanej kolejności włożyć do naczynia miksującego. Ustawić czas 2 min, prędkość WYRABIANIE CIAST.

Warianty:

Do ciasta można dodać 1 łyżeczkę przyprawy do pizzy.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1½ MK wody 10 g drożdży 1 łyżeczka cukru 230 g mąki 1 łyżeczka soli 20 g oliwy	2 min		WYRABIANIE CIAST

