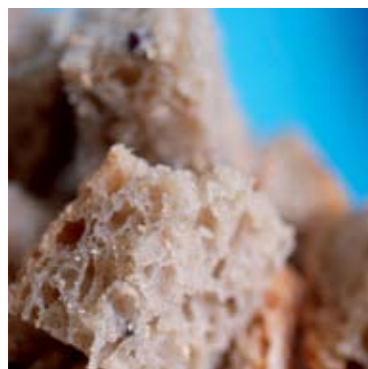


# De la pâine la baghetă

Fotografii: Valentin Duval

Romain Pages Éditions



# Cuprins

Introducere 2

Cum să folosiți mașina de făcut pâine și baghete acasă 5

Pregătirea baghetelor 7

Rețete 10

Depanarea 60

Îndrumări pentru folosirea acestei cărți:

Fotografia corespunde primei rețete de pe pagina din stânga.

Prescurtările folosite pentru unitățile de măsură:  
lgt: linguriță; lg: lingură; g: gram; ml: mililitru.

# Introducere

Citiți aceste câteva prime pagini cu atenție pentru că ele conțin informații importante pentru următoarele rețete.

Calitatea și prospețimea ingredientelor folosite și precizia de măsurare sunt esențiale dacă vreți să faceți pâine cu succes. Mai jos sunt explicații privind numeroasele ingrediente folosite și caracteristicile lor.

**Făina:** făina de grâu este clasificată conform cantității de tărațe pe care o conține și conținutului de cenușă. (Conținutul de cenușă este conținutul mineral care rămâne după incinerarea timp de 2 ore într-un cuptor la 900°C.) În Franța și Germania numărul tipului corespunde unei făini cu un conținut mai înalt sau mai scăzut de tărațe, fibre, vitamine, minerale și elemente de urmărire. În Marea Britanie și SUA este clasificată după rata extracției, adică cantitatea din grăunțe care este înlăturată în timpul măcinării.

Făină de copt moale albă: (rata extracției 75%)

Făină de copt dură albă: anume pentru producerea pâinii (de asemenea rata extracției 75%, dar făcută dintr-un grâu cu conținut mai înalt de proteine decât făina moale)

Făină intermediară (rata extracției 85%)

Făină integrală (rata extracției 100% - nimic nu este înlăturat în timpul măcinării)

(Notă: făina de secară este clasificată în același mod.)

Folosirea unei cantități mari de făină cu un conținut ridicat de tărațe va da o pâine mai slab crescută.

Cantitatea de apă necesară va varia și ea în funcție de tipul făinii. Urmăriți consistența

aluatului, care, când se formează o minge, trebuie să fie neted și elastic și nu trebuie să se lipească de vasul de copt.

Făina poate fi clasificată în două grupe: cele potrivite pentru pâine și cele care nu sunt potrivite. Făina care este potrivită pentru pâine are un conținut înalt de gluten, care ajută pâinea să crească. Acestea includ mai ales făina de grâu, făina de secară albă și făina de kamut. Tipurile de făină care sunt mai puțin potrivite pentru pâine (secară, porumb, hrișcă, castane...) trebuie folosite cu alte tipuri de făină, în proporții de 10 până la 50% în funcție de făină (unele au un gust foarte puternic și prin urmare ar trebui folosite cu moderație).

Ce face o făină potrivită pentru pâine depinde în mare măsură de tipul și locul de unde vine grâul. Acesta este secretul de fabricație al mărcii de făină!

În magazine puteți găsi făinuri și drojdii care sunt anume pentru pâine, de exemplu făina specială de pâine dură de la Francine. Francine își folosește marea experiență în domeniul morăritului pentru a alege cu grijă cele mai bune varietăți de grâu din Franța potrivite pentru pâine. Gama Francine de făinuri de pâine garantează prin urmare o pâine bine crescută cu un gust delicios și vă permite să schimbați pâinile după cum vă duce fantezia (făină specială de pâine de fermă, făină specială multicereale, făină de secară, etc.). Ei mai produc și un soi de drojdie de brutărie special pentru pâine.

**Drojdia de brutărie** (*saccharomyces cerevisiae*): acesta este un produs viu, esențial pentru producerea pâinii care îi dă volumul și gustul pe care le știți și care vă plac!

Drojdia de brutărie există în mai multe forme: proaspătă în cubulețe, uscată și activă pentru a fi rehidratată sau uscată și instant.

Drojdia este vândută în supermarketuri (la produse de patiserie sau produse proaspete), dar mai puteți cumpăra drojdie proaspătă și de la brutăria locală.

În formă proaspătă sau uscată instant, drojdia ar trebui adăugată direct în vasul de copt al aparatului de pâine cu celelalte ingrediente. Amintiți-vă să fărâmițați drojdia proaspătă cu degetele pentru a o face să se dizolve mai ușor. Doar drojdia uscată activă (în granule mici) trebuie amestecată cu puțină apă caldă înainte de folosire. Alegeți o temperatură aproape de 37°C, dacă este mai scăzută nu va mai crește așa de bine, mai înaltă o va face să-și piardă puterea de creștere. Respectați cantitățile precizate și amintiți-vă să multiplicați cantitățile dacă folosiți drojdie proaspătă (vezi graficul cu echivalențele de mai jos). Maia fermentată: puteți folosi și maia fermentată în loc de drojdie. Aceasta este o maia uscată naturală care se poate găsi în magazinele cu hrană sănătoasă. Ea dă pâinii un gus diferit și crește diferit. Proporția de utilizare este de 2 linguri pentru 500 de grame de făină.

Praf de copt: acesta trebuie folosit doar pentru coacerea plăjiturilor și nu este potrivit pentru pâine. Capacitatea de creștere a făinii elimină necesitatea prafului de copt.

Echivalentele de cantitate/greutate între drojdia uscată și drojdia proaspătă

Drojdie uscată (în lgt)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Drojdie proaspătă (în g)	12	20	25	30	35	40	50	55	60

**Lichide:** toate lichidele folosite trebuie să fie la temperatura camerei sau puțin mai caldă (dar nu mai calde de 38°C), pentru a asigura reacția corectă cu drojdia. Puteți folosi apă, lapte sau sucuri de fructe sau de legume.

**Sare:** aceasta este esențială pentru pâine. Ea îmbunătățește gustul și permite aluatului să crească. Ea trebuie măsurată cu grijă, pentru că prea puțină sare poate face aluatul să crească prea mult și apoi să cadă la copt, în timp ce prea multă sare încetinește procesul de fermentație. Folosiți întotdeauna sare fină (sarea mare poate zgâria vasul de copt al mașinii) și de preferat sare nerafinată. NB, sarea și drojdia nu ar trebui să intre în contact înainte ca mașina să înceapă procesul de frământare.

**Zahăr:** acesta ajută și el procesul de fermentație, hrănește drojdia și face pâinii o coajă aurie. Ca în cazul sării, el trebuie măsurat precis. Puteți folosi zahăr pudră, zahăr de trestie, zahăr brun, miere, melasă sau chiar sirop de arțar.

#### **Alte ingrediente:**

*Grăsimi:* grăsimile fac o pâine mai moale, mai gustoasă și îi cresc timpul de depozitare. Se pot folosi toate felurile de grăsimi, cu toate că untul și uleiul de măsline dau cel mai bun gust. Dacă folosiți unt, tăiați-l în bucăți mici pentru a-l amesteca mai ușor în ea.

*Lapte și produse lactate:* folosirea laptelui sau a produselor lactate adaugă valoare nutritivă pâinii și, desigur, îi modifică gustul și textura. Ele mai sunt și emulsifiante, care dau un aspect plăcut interiorului pâinii. Puteți folosi produse proaspete sau să adăugați puțin lapte praf.

*Ouăle:* ele îmbogățesc aluatul, îmbunătățesc culoarea pâinii și îi dau o textură mai moale. Ele sunt folosite pentru a face brișele și pâinea brișă. Ele modifică gustul și textura pâinii și o ajută să crească.

*Arome și suplimente opționale:* condimente, semințe, fructe, legume uscate sau proaspete, bucăți de șuncă sau măslina se pot adăuga în pâine. În afară de condimentele măcinate, care se pot adăuga la început, cu făina, aceste ingrediente trebuie puse în vasul de copt când auziți bipul, ca să nu se spargă în timpul procesului de frământare, ci să fie doar amestecate în aluat.

Apoi, aceste ingrediente trebuie adăugate în cantități mici, altfel aluatul nu va crește corect.

Mașina dvs. de pâine are grijă de toate etapele fabricării pâinii, de la creștere la coacere. Tot ce vă trebuie este s-o scoateți afară să se răcească pe un grătar timp de o oră înainte s-o mâncați.

Dacă sunteți începători, vă sfătuim să încercați o rețetă simplă mai întâi, până ce o puteți face perfect. Notați orice modificări pe care le faceți rețetei inițiale și păstrați notele pentru referințe.

## Cum să folosiți mașina de făcut pâine și baghete acasă

*Home Bread Baguette*, o nouă mașină de pâine care vă permite să vă mulțumiți întreaga familie făcând noi tipuri originale de pâine dar și baghete crocante aurii.

#### **Accesoriile:**

Aparatul dvs. Home Bread Baguette vine cu toate accesoriile necesare:

Un vas de frământat cu două lame de frământat, în care puteți face diferite tipuri de pâine de până la 1,5 kg.

Un pahar de măsurat și o lingură pentru a face mai ușor de adăugat ingredientele, și un cârlig de metal pentru scoaterea pâinilor din vas și pentru a scoate ușor lamele.

Un vas de copt făcut din două tăvi neaderente pentru baghetele dvs., cu ustensilele tradiționale ale brutarului: cuțit zimțat și pensulă.

#### **Cum funcționează:**

Când vreți să faceți pâine, alegeți rețeta și pregătiți toate ingredientele necesare.

Luați vasul de frământat din aparat și respectați scrupulos ordinea indicată când adăugați ingredientele, pentru a asigura o pâine de bună calitate. Cântăriți fiecare ingredient și respectați cantitățile stabilite.

Când toate ingredientele sunt gata, puneți vasul în mașină și selectați programul potrivit din meniu.

Alegeți greutatea pâinii (750 g, 1.000 g sau 1.500 g) și apoi culoarea pe care o doriți: rumenită ușor, rumenită sau foarte rumenită.

Odată ce ați făcut aceasta, tot ce mai trebuie să faceți este să porniți programul iar coacerea va începe.

Ecranul de afișaj vă dă timpul de coacere și când veți auzi bipul pâinea dvs. este gata și puteți s-o scoateți din vas.

Scoateți lamele din pâine cu cârligul de metal și bucurați-vă de gustul pâinii proaspete, făcute în casă.

Mașina dvs. are grijă de toate etapele făcutului pâinii așa cum ar face-o un brutar profesionist. Fiecare etapă se derulează pe rând, de la frământat la crescut și la copt și chiar păstrează pâinea caldă.

#### **Funcțiunile diferite:**

*Pornirea amânată:* aparatul dvs. are o funcție de pornire întârziată. Puteți prin urmare să vă programați pâinea înainte să și alegeți timpul când vreți să fie gata.

*Păstrarea la cald:* la sfârșitul timpului de coacere, o funcție de păstrare la cald a pâinii pornește automat, astfel încât pâinea dvs. să-și păstreze tot gustul.

#### **Programele:**

Programele aparatului dvs. sunt foarte variate și vă vor permite să faceți baghete, pâini grozave și cozonaci, dar și prăjituri și gemuri. Dați frâu liber imaginației dvs. și bucurați-vă de experiență și de alimente.

## Cum faceți baghetele

Acum puteți avea delicioase baghete franțuzești în casa dvs! Deveniți un adevărat brutar și impresionați-vă familia și prietenii făcând delicioasele, crocantele baghete originale. Iată o rețetă pentru o baghetă standard, cu sfaturi și ponturi pentru a vă personaliza pâinea, dar și rețete delicioase create de brutarii Paneo ca să vă îndrume inspirația.

Pentru 4 minibaghete de 100 g fiecare

Timp	2:20
Apă	170 ml
Sare	1 lgt
Făină simplă	280 g
Drojdie uscată	1 lgt



**Prepararea aluatului:** puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, sare, făină și drojdie. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul baghetă (9). Apăsați butonul "stop-start" (oprire-pornire).



Modelarea baghetelor:

1. Făiniți-vă mâinile pentru a evita lipirea și scoateți ușor aluatul din vasul de copt.
2. Modelați aluatul într-o minge și împărțiți-o în bile egale ca dimensiuni.
3. Luați o bilă: aplatizați-o cu palma mâinii pe o suprafață făinită pentru a obține o formă dreptunghiulară.

1.



2.



3.



4. Pliți dreptunghiul obținut în jumătate, apăsați-l, apoi puneți-l cu partea unită în sus. Repetați operațiunea pentru a obține un dreptunghi perfect.
5. Apoi rulați aluatul în jurul degetului gros, apăsând partea unită cu palma celeilalte mâini. Repetați această operațiune de încă 3 sau 4 ori pentru a obține o baghetă bine modelată, de aceeași lungime ca tava de copt.
6. Apoi rulați bagheta. Repetați pentru fiecare dintre baghete.

4.



5.



6.



7. Faceți tăieturi pe suprafață cu o grignetă sau cu un cuțit zimțat.
8. În final, pentru a obține niște baghete rumenite frumos, pensulați-le cu puțină apă.
9. Puneți-le în vasul de copt din aparat și apăsați butonul "stop-start" pentru a porni procesul de coacere (55 minute).  
Când auziți bipul, scoateți baghetele.

7.



8.



9.



### Ponturile brutarului

**Pentru a da mai mult gust baghetelor dvs. sau pentru a adăuga o tușă personală rețetei:** adăugați ingrediente la alegerea dvs. în timpul etapei de frământare. Un bip vă va spune când să le adăugați: semințe de susan, cereale sau chiar brânză, alune, nuci, măsline sau bucăți de șuncă. Tăiați-le fin înainte de a le adăuga la celelalte ingrediente.  
Pe următoarele câteva pagini veți găsi 10 variante față de rețeta de baghete tradiționale.

**Pentru o tușă mediteraneană:** adăugați puțin ulei de măsline la aluat (1 linguriță, după gust) și de asemenea pensulați baghetele cu el înainte să le coaceți!

**Pentru a vă decora baghetele și a obține un rezultat spectaculos:** preparați baghetele normal, umeziți-le înainte să le tăiați la suprafață iar apoi tăvăliți-le prin semințe la alegere: mac, in, floarea-soarelui sau chiar susan.

**Pentru a obține efectul "urechi de porumb" pe care îl vedeți în brutării:** este destul de simplu! Folosiți o foarfecă pentru a tăia vârfurile baghetelor la 2 sau 3 cm (faceți tăieturi adânci). Apoi trageți capetele succesiv spre dreapta și stânga și lăsați-le pe toate jos pentru ca bagheta să formeze urechile.

**Pentru a decora baghetele îndulcite:** iar, cu foarfeca, puteți face tăieturi mai mici pe părțile de sus ale baghetelor: o tușă de finisare perfectă pentru pâinile cu lapte sau pâinile brioșă!



Descărcați un film despre cum să vă preparați baghetele de la: [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

## Baghete cu miere și fulgi de ovăz

Pentru 4 minibaghete de 100 g fiecare

Timp: 2:03

### Ingrediente

- Apă: 175 ml
- Sare: 3 sferturi de lgt
- Miere: 30 g
- Făină simplă: 210 g
- Făină de secară: 40 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt
- Fulgi de ovăz: 25 g

Vezi pagina 10 pentru sfaturi și ponturi pentru preparare și modelare.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, miere și sare.

Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 9 și apăsați butonul oprire/pornire.

Când auziți bipul, deschideți mașina și scoateți aluatul.

Împărțiți-l în 4 părți egale și modelați baghetele. Pensulați-le cu apă și apoi tăvăliți-le în fulgii de ovăz. Puneți rulourile pe tava specială de copt baghete și faceți mai multe tăieturi adânci cu foarfeca. Trageți vârfulurile pentru a face urechi de porumb.

Apoi apăsați iar "oprire-pornire".

O baghetă plină de vitalitate! Delicioasă pentru micul dejun, vă va oferi energie pentru întreaga zi.

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEU.



## Baghete cu tărățe

Pentru 4 minibaghete de 100 g fiecare

Timp: 2:03

### Ingrediente

- Apă: 175 ml
- Zahăr: 1 lgt
- Sare: 3 sferturi de lgt
- Unt: 20 g
- Făină simplă: 150 g
- Făină integrală: 100 g
- Tărățe: 8 lg
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt

Vezi pagina 10 pentru sfaturi și ponturi pentru preparare și modelare.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, unt, zahăr și sare.

Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 9 și apăsați butonul stop/start.

Când auziți bipul, deschideți mașina și scoateți aluatul.

Împărțiți-l în 4 părți egale, modelați-le în baghete înainte de a le tăvăli în tărățe. Puneți-le pe tava specială de copt baghete și faceți tăieturi pe lungime pe suprafață. Apăsați stop-start din nou.

Această baghetă este ușoară și la gust și delicios de moale, aroma tărățelor îi dă un aer de țară.  
Pentru toate ocaziile...

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEU.





## Baghete cu semințe

Pentru 4 minibaghete de 100 g fiecare

Timp: 2:03

### Ingrediente

- Apă: 200 ml
- Sare: 3 sferturi de lgt
- Zahăr: 1 lgt
- Făină simplă: 165 g
- Făină de secară: 40 g
- Făină integrală: 40 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt
- Semințe de in: 1/2 lg
- Semințe de susan: 1/2 lg
- Semințe de mac: 1/2 lg
- Semințe de floarea-soarelui: 1/2 lg
- Semințe de mei: 1/2 lg

Vezi pagina 10 pentru sfaturi și ponturi pentru preparare și modelare.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, zahăr și sare. Apoi adăugați cele trei feluri de făină și drojdia uscată. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 9 și apăsați butonul stop/start.

Când auziți bipul, deschideți mașina și scoateți aluatul.

Împărțiți-l în 4 părți egale, modelați-le în baghete înainte de a le tăvăli într-un amestec de semințe. Puneți-le pe tava specială de copt baghete și faceți tăieturi pe lungime pe suprafață. Apăsați stop- start din nou.

Un amestec apetisant, echilibrat de cereale. Mâncate ca gustare sau prăjite cu unt și gem, vă vor încânta!

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEU.



## Baghete cu semințe de susan

Pentru 4 minibaghete de 100 g fiecare

Timp: 2:03

### Ingrediente

- Apă: 175 ml
- Zahăr: 1 lgt
- Sare: 3 sferturi de lgt
- Făină simplă: 250 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt
- Semințe de susan: 50 g

Vezi pagina 10 pentru sfaturi și ponturi pentru preparare și modelare.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, zahăr și sare. Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 9 și apăsați butonul stop/start.

La primul bip, adăugați semințele de susan la aluat.

La al doilea bip, deschideți mașina și scoateți aluatul.

Împărțiți-l în 4 părți egale, și modelați-le în baghete. Puneți-le pe tava specială de copt baghete și faceți tăieturi pe lungime pe suprafață. Apoi apăsați stop-start din nou.

Câteva semințe de susan sunt destule pentru a vă aroma bagheta și a-i da un iz de locuri exotice!

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEŌ.



## Baghete cu prune și nuci

Pentru 4 minibaghete de 100 g fiecare

Timp: 2: 03

### Ingrediente

- Apă: 160 ml
- Zahăr: 1 lg
- Sare: 3 sferturi de lgt
- Făină de secară: 25 g
- Făină simplă: 200 g
- Făină de secară: 25 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt
- Prune: 45 g
- Nuci: 45 g

Vezi pagina 10 pentru sfaturi și ponturi pentru preparare și modelare.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă zahăr și sare. Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 9 și apăsați butonul "stop/start".

La primul bip, adăugați nucile la aluat.

La al doilea bip, deschideți mașina și scoateți aluatul.

Împărțiți-l în 4 părți egale și modelați baghetele. Apoi tăvăliți-le în făina de porumb. Puneți rulourile pe tava specială de copt baghete și faceți tăieturi adâncipe lungime pe suprafață. Puneți 3 prune în fiecare tăietură. Apoi apăsați stop-start din nou.

O rețetă perfectă pentru toamnă, cu arome de fructe, de pădure... se mănâncă așa cum este sau cu brânzeturi cu arome tari.

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEU.



## Baghete tip brișe cu semințe de floarea-soarelui

Pentru 4 minibaghete de 100 g fiecare

Timp: 2:03

### Ingrediente

- Unt: 40 g
- Sare: 3 sferturi de lgt
- Zahăr: 3 lg
- Făină simplă: 220 g
- Făină de secară (tip 170): 50 g
- Drojdie uscată: 1 lgt
- Ouă: 4
- Semințe de floarea-soarelui: 35 g

Vezi pagina 10 pentru sfaturi și ponturi pentru preparare și modelare.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: ouă, unt, zahăr și sare. Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 9 și apăsați butonul stop/start.

La primul bip, adăugați semințele de floarea-soarelui la aluat.

La al doilea bip, deschideți mașina și scoateți aluatul.

Faceți 16 mingi mici.

Pe tava specială de copt, puneți 4 mingi pentru a forma bagheta-brișă, faceți tăieturi pe lungime pe suprafață. Apoi apăsați stop-start din nou.

Această baghetă tip brișă are un gust surprinzător: mica brișă, care se topește în gură, are o aromă particulară cu semințele de floarea-soarelui ușor crocante.

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEU.



## Baghete de fermă

Pentru 4 minibaghete de 100 g fiecare  
Timp: 2:03

### Ingrediente

- Apă: 190 ml
- Sare: 3 sferturi de lgt
- Făină simplă: 210 g
- Făină de secară: 40 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt
- Zahăr: 1 lgt



Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEO.

Vezi pagina 10 pentru sfaturi și ponturi pentru preparare și modelare.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, zahăr și sare. Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 9 și apăsați butonul stop/start.

Doar un strop de făină de secară este destul pentru a da o notă de țară acestei baghete tradiționale.

## Pâinea fermierului

Greutate: 1,000 g  
Timp: 3:39

### Ingrediente

- Apă: 405 ml
- Sare: 2 lgt
- Zahăr: 1 lg
- Făină simplă: 560 g
- Făină integrală: 130 g
- Drojdie uscată: 2 lgt

Opțional. Alegeți unul dintre următoarele ingrediente:

- Nuci: 150 g
- Alune de pădure: 150 g

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, sare și zahăr.

Apoi adăugați cele două făini și drojdia uscată. Puneți vasul de copt în mașină.

Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsați butonul stop/ start.

Când auziți bipul, adăugați nucile sau sau alune de pădure dacă doriți.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți tava de copt și scoateți pâinea.

Cu aroma ușoară de pădure, își ia culoarea de la învelișul exterior de grâne. Metoda fermentației îi permite să țină mai mult fără a se strica. Aceasta a făcut-o apreciată în mod special la țară.



## Baghete vieneze cu zahăr brun

Pentru 4 minibaghete de 100 g fiecare

Timp: 2:03

### Ingrediente

- Apă: 110 ml
- Zahăr brun: 65 g
- Unt: 35 g
- Gălbenuș de ou: 1
- Sare: 3 sferturi de lgt
- Făină simplă: 250 g
- Drojdie uscată: 1 lgt

Vezi pagina 10 pentru sfaturi și ponturi pentru preparare și modelare.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, zahăr brun, unt și sare.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 9 și apăsați butonul stop/start.

Când auziți bipul, deschideți mașina și scoateți aluatul.

Împărțiți-l în 4 părți egale, și modelați baghetele. Puneți-le pe tava specială de copt baghete, pensulați-le cu gălbenușul de ou bătut și faceți câteva tăieturi pe lungime deasupra. Apoi apăsați stop-start din nou.

Foarte ușor de făcut, cu ingrediente simple, sănătoase, mâncați această baghetă fierbinte pentru o gustare dulce delicioasă.

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEU.



# Ciabatta

Greutate: 1,250 g

Timp: 1:25

## Ingrediente

- Apă: 450 ml
- Ulei de măsline: 5 lg + pentru copt
- Sare: 2.5 lgt
- Făină simplă: 760 g
- Drojdie uscată: 2.5 lgt

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine:

apă, ulei de măsline și sare.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 13.

Apăsăți butonul stop/start.

După o oră, opriți mașina și scoateți aluatul din vasul de copt.

Făiniți o suprafață plană și împărțiți aluatul în 8 rulouri. Acoperiți-l cu o pânză curată și lăsați-l să crească timp de o oră la temperatura camerei.

Preîncălziți cuptorul la 240°C (l. 8). Când este fierbinte, pensulați rulourile cu ulei de măsline. Puneți-le în cuptor cu un vas cu apă pentru a umezi cuptorul. Coaceți timp de 25 de minute. Lăsați-le să se răcească pe grătar.

Această pâine albă își datorează numele formei speciale turtite, ovale (ciabatta înseamnă "papuc de casă" în italiană). Textura ei este umedă și ușoară, cu găuri mari, neregulate de aer și se combină cu o coajă caramelizată care este foarte moale la atingere. Această pâine tradițională – se mănâncă caldă sau rece – vă va duce într-o minunată excursie culinară în inima Italiei!



## Fouace în stil mediteranean

**Greutate: 1,000 g**

**Timp: 3:39**

### Ingrediente

- Apă: 500 ml
- Sare: 2 lgt
- Făină simplă: 550 g
- Făină de secară: 150 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt
- Capere: 60 g
- Măslina verzi: 100 g
- Ulei de măsline: 1 lg
- Roșie: 1
- Sare mare: 1 lg

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine:

apă, capere, măslina și sare.

Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea

pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

Feliati roșia. Cu 30 - 45 de minute înainte de sfârșitul programului, deschideți mașina și verificați aluatul: dacă este destul de solid, pensulați suprafața pâinii cu ulei de măsline, puneți feliile de roșie deasupra și presărați cu sarea mare.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

O idee gustoasă, inventivă pentru momentul aperitivelor. Această pâine este plină de amintirile Provencei și soare. Un sfat: mâncați-o fierbinte!

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEU.





# Fougasse

**Greutate:** 1,250 g

**Time:** 1:25

## Ingrediente

- **Apă:** 430 ml
- **Ulei de măsline:** 5.5 lg
- **Sare:** 2.5 lgt
- **Făină simplă:** 720 g
- **Drojdie uscată:** 4.5 lgt

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine:

apă, ulei de măsline și sare.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 13.

Apăsăți butonul stop/start.

După o oră, opriți mașina și scoateți aluatul din vasul de copt.

Făiniți o suprafață plană și faceți o minge ușor aplatizată, alungită din aluat. Rulați-o și faceți tăieturi în formă de urechi de porumb cu foarfeca (vezi pagina 13).

Lăsați să crească 20 de minute la temperatura camerei.

Preîncălziți cuptorul la 220°C (niv. 7-8) 5 minute cu un vas cu apă pentru a umezi cuptorul. Pensulați aluatul cu apă pentru a-l umezi.

Puneți-l în cuptor și coaceți-l 25 de minute. Lăsați-l să se răcească pe un grătar.

Vă duce drept în Provence: un aluat de pâine obișnuită aromată cu ulei de măsline, aplatizat înainte de coacere, delicios cu salate și crudități. Tot ce vă trebuie este sunetul cicadelor și sunteți acolo!



## Pâine de stil vechi

Greutate: 1,000 g

Timp: 3:39

### Ingrediente

- Apă: 450 ml
- Sare: 2 lgt
- Făină simplă: 650 g
- Făină de secară (tip 170): 50 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine:  
apă și sare.

Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată.  
Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea  
pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.  
La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și  
scoateți pâinea.

Această pâine este ușor închisă la culoare grație unei tușe de secară care îi dă caracter și o ajută să țină mai mult.

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEО.



## Pâine bogată în fibre

**Greutate: 1,000 g**

**Timp: 3:42**

### Ingrediente

- Apă: 460 ml
- Ulei de floarea-soarelui: 1/2 lg
- Sare: 1.5 lgt
- Lapte praf degresat: 1.5 lg
- Făină simplă: 420 g
- Tărâțe: 210 g
- Drojdie uscată: 2.5 lgt

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, ulei de floarea-soarelui, sare și lapte praf degresat. Apoi adăugați făina, tărâțele și drojdia uscată. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 3, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Ideală pentru digestie și tractul digestiv, această pâine este făcută din făină albă cu tărâțe adăugate, învelișul bobului de grâu. Bogată în fibre, valoarea sa nutrițională este egală cu aceea a pâinii integrale.



## Pâine cu semințe

**Greutate: 1,000 g**

**Timp: 3:50**

### Ingrediente

- Apă: 405 ml
- Ulei de rapiță: 2.5 lg
- Miere: 2.5 lg
- Sare: 2 lgt
- Făină de secară: 330 g
- Făină integrală: 330 g
- Drojdie uscată: 2.5 lgt
- Semințe de in: 100 g
- Semințe de floarea-soarelui: 30 g
- Semințe de mac: 20 g

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine:

apă, ulei de rapiță, miere și sare.

Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 8, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

Când auziți bipul, adăugați semințele de in, semințele de floarea-soarelui și semințele de mac.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Un amestec gustos de semințe de in negre, semințe de floarea-soarelui și semințe de mac, împreună cu combinația de făină integrală și făină de secară, este o experiență culinară uimitoare. Perfectă pentru feluri orientale sau chiar pentru somon.



## Pâine albă

**Greutate: 1,000 g**

**Timp: 3:39**

### Ingrediente

- Apă: 400 ml
- Sare: 2 lgt
- Zahăr: 1 lg
- Făină simplă: 700 g
- Drojdie uscată: 1.5 lgt

**Opțional. Alegeți unul din următoarele ingrediente:**

- Căței de usturoi: 3
- Cepe: 2
- Măsline verzi: 125 g
- Bucăți de șuncă: 200 g
- Cârnăț condimentat Chorizo: 100 g

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, sare și zahăr.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

Când auziți bipul, adăugați un ingredient opțional dacă doriți (usturoi, ceapă etc.).

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Rețeta de pâine de bază pentru cei care fac pâine acasă. Făcută cu făină albă, este foarte hrănitore, în ciuda ideilor preconcepute, pentru că conține fosfor, potasiu și calciu. Este ideală pentru gustări dulci sau savuroase; garnisită cu ceapă, măsline, bucăți de șuncă sau chorizo, este o pâine perfectă pentru aperitive.



## Pâine integrală

**Greutate: 1,000 g**

**Timp: 3:42**

### Ingrediente

- Apă: 400 ml
- Ulei de floarea-soarelui: 1 lg
- Sare: 2 lgt
- Zahăr: 1.5 lg
- Lapte praf: 2 lg
- Făină simplă: 240 g
- Făină integrală: 460 g
- Drojdie uscată: 1.5 lgt

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf. Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 3, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Excelentă pentru sănătatea dvs, este recomandată ca parte a majorității dietelor pentru că este făcută din făină care include întregul bob de grâu: miezul făinos, coaja și germenul de grâu. Este de asemenea bogată în mod natural în vitamina B, săruri minerale și fibre.



## Pâine în stil olandez

**Greutate:** 1,000 g

**Timp:** 3:39

### Ingrediente

- Apă: 500 ml
- Brânză Mimolette: 200 g
- Sare: 2 lgt
- Făină simplă: 500 g
- Făină de secară: 150 g
- Drojdie uscată: 1 lgt
- Semințe de mac: 40 g
- Faina integrala: 50 g

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, brânza Mimolette, sare și semințe de mac. Apoi adăugați cele trei tipuri de făină și drojdia uscată. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Această pâine este perfectă pentru amatorii de brânză: semințele de mac, ușor pipărate și crocante, subliniază gustul savuros, fructos al brânzei Mimolette.

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEU.



## Pâine Revoluția Franceză

**Greutate:** 1,500 g

**Timp:** 3:47

### Ingrediente

- Apă: 500 ml
- Sare: 2.5 lgt
- Făină simplă: 400 g
- Făină de secară: 200 g
- Făină integrală: 100 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt
- Cartofi: 230 g

Coaceți cartofii în cuptor și lăsați-i să se răcească. Păstrați 2 sau 3 felii pentru garnisire.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, sare și cartofii tăiați reci.

Apoi adăugați cele trei tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 3, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

Cu 30 - 45 de minute înainte de sfârșitul programului, deschideți mașina și verificați aluatul: dacă este destul de solid, puneți felii de cartof deasupra pâinii ca garnisire.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Această pâine vă va surprinde cu aroma sa originală: un amestec subtil de grâu, secară și cartofi

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEŌ.





## Pâine tradițională

**Greutate: 1,000 g**

**Timp: 3:39**

### Ingrediente

- Apă: 450 ml
- Sare: 2 lgt
- Făină simplă: 700 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt



Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEО.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă și sare.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Această pâine are întreaga aromă delicioasă a grâului unei pâini franțuzești tradiționale de bună calitate.

## Pâine rapidă

**Greutate: 1,000 g**

**Timp: 1:20**

### Ingrediente

- Apă: 400 ml (35°-40° C)
- Ulei de floarea-soarelui: 2 lg
- Sare: 2 lgt
- Zahăr: 1.5 lg
- Lapte praf: 2.5 lg
- Făină simplă: 640 g
- Drojdie uscată: 4 lgt

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 5, greutatea pâinii și culoarea cojii dorită. Apăsăți butonul stop/start.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

“Extrem de simplă și foarte rapidă”: pentru începători, când sunteți grăbiți, pentru cei mai puțin răbdători și iubitorii de mâncare, această pâine este pentru voi! Se poate mânca în orice moment al zilei.



## Pâine de secară din Auvergne

**Greutate: 1,000 g**

**Țimp: 3:39**

### Ingrediente

- Apă: 600 ml
- Sare: 2 lgt
- Făină simplă: 200 g
- Făină de secară (tip 170): 500 g
- Drojdie uscată: 1 lgt

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă și sare.

Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

O rețetă tradițională cu aroma puternică și gustul bun al searei.

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEО.



## Pâine de fermă

**Greutate:** 1,000 g

**Timp:** 3:39

### Ingrediente

- Apă: 500 ml
- Sare: 2 lgt
- Făină simplă: 400 g
- Făină de secară: 150 g
- Făină integrală: 150 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt



Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEO.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă și sare.

Apoi adăugați cele trei tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Textura umedă a acestei pâini îi dă o aromă puternică de pâine neagră.

## Pâine de sandvișuri

**Greutate:** 1,000 g

**Timp:** 3:20

### Ingrediente

- Apă: 325 ml
- Ulei de floarea-soarelui: 2 lg
- Sare: 2 lgt
- Zahăr: 2 lg
- Lapte praf: 2.5 lg
- Făină simplă: 600 g
- Drojdie uscată: 1.5 lgt

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 1, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Pâine tradițională pentru sandvișuri, la fel de bună rece sau prăjită. Poate fi mâncată cu produse savuriase sau dulci: la micul dejun, pentru sandvișuri la prânz, pâine prăjită la ceai și canapele la aperitiv.



## Paste proaspete

**Greutate:**1250 g

**Timp:** 15 min

### Ingrediente

- **Făină simplă:** 830 g
- **Apă:** 130 ml
- **Ouă:** 5
- **Sare:** 1.5 lgt

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: făină, apă, ouă și sare.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 12. Apăsăți butonul "stop/start".

La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți vasul de copt. Aluatul de paste este gata pentru folosire.

Vă plac pastele proaspete acasă? De acestea aveți nevoie pentru a face aluatul perfect de paste: făină, ouă, apă și o mașină de pâine! Vă va face un aluat fără cocloașe, neted și elastic... apoi e rândul dvs. să vă bucurați de el!

## Aluat de pizza

**Greutate:**1250 g

**Timp:** 1,25

### Ingrediente

- **Apă:** 400 ml
- **Ulei de măsline:** 2.5 lg
- **Sare:** 2.5 lgt
- **Făină simplă:** 800 g
- **Drojdie uscată:** 2.5 lgt

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, ulei de măsline și sare.

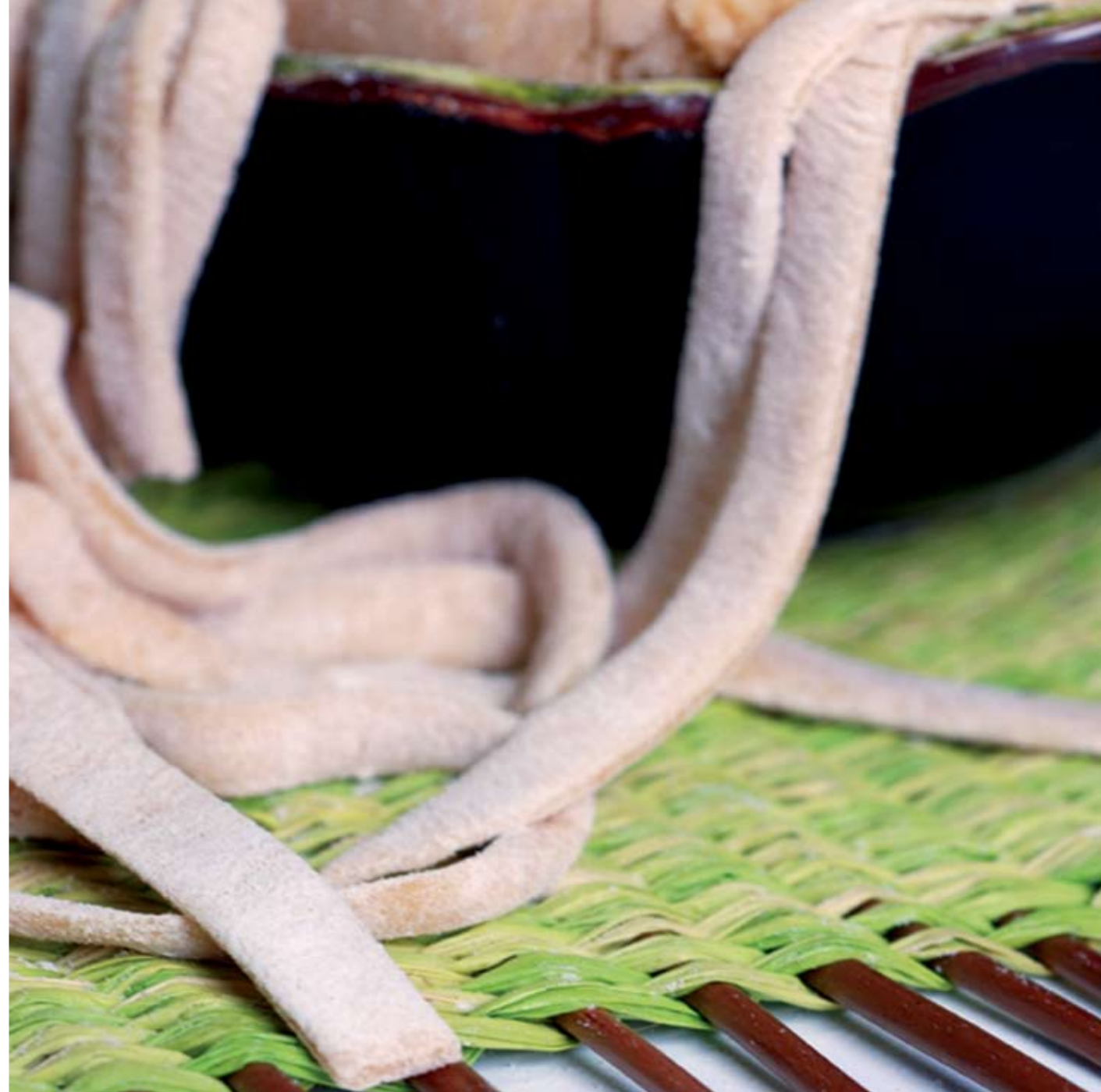
Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 13.

Apăsăți butonul stop/start.

La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți vasul de copt. Aluatul este gata de folosire.

Cine ar fi crezut? Aluat de pizza de casă pentru pizza făcută în casă... Creați-vă pizza cum vreți. Tot ce vă trebuie este un sos de roșii delicios și ați pornit într-o excursie imediată în Italia!



## Pâine de grâu și seară

**Greutate:** 1000 g

**Timp:** 3:39

### Ingrediente

- Apă: 500 ml
- Sare: 2 lgt
- Făină simplă: 350 g
- Făină de seară: 350 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt



Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEO.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă și sare.

Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Această pâine este făcută din făină de grâu și de seară în părți egale. Are un gus destul de dulce și merge bine cu brânză sau fructe de mare

## Pâine Savoy

**Greutate:** 1000 g

**Timp:** 3:39

### Ingrediente

- Apă: 500 ml
- Sare: 2 lgt
- Făină simplă: 500 g
- Făină de seară: 200 g
- Drojdie uscată: 1 lgt
- Cepe (+ câteva inele): 30 g
- Ciuperci: 40 g
- Brânză Beaufort (tăiată mărunt): 80 g

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, ciuperci și cepe tăiate, Beaufort tăiat mărunt, sare.

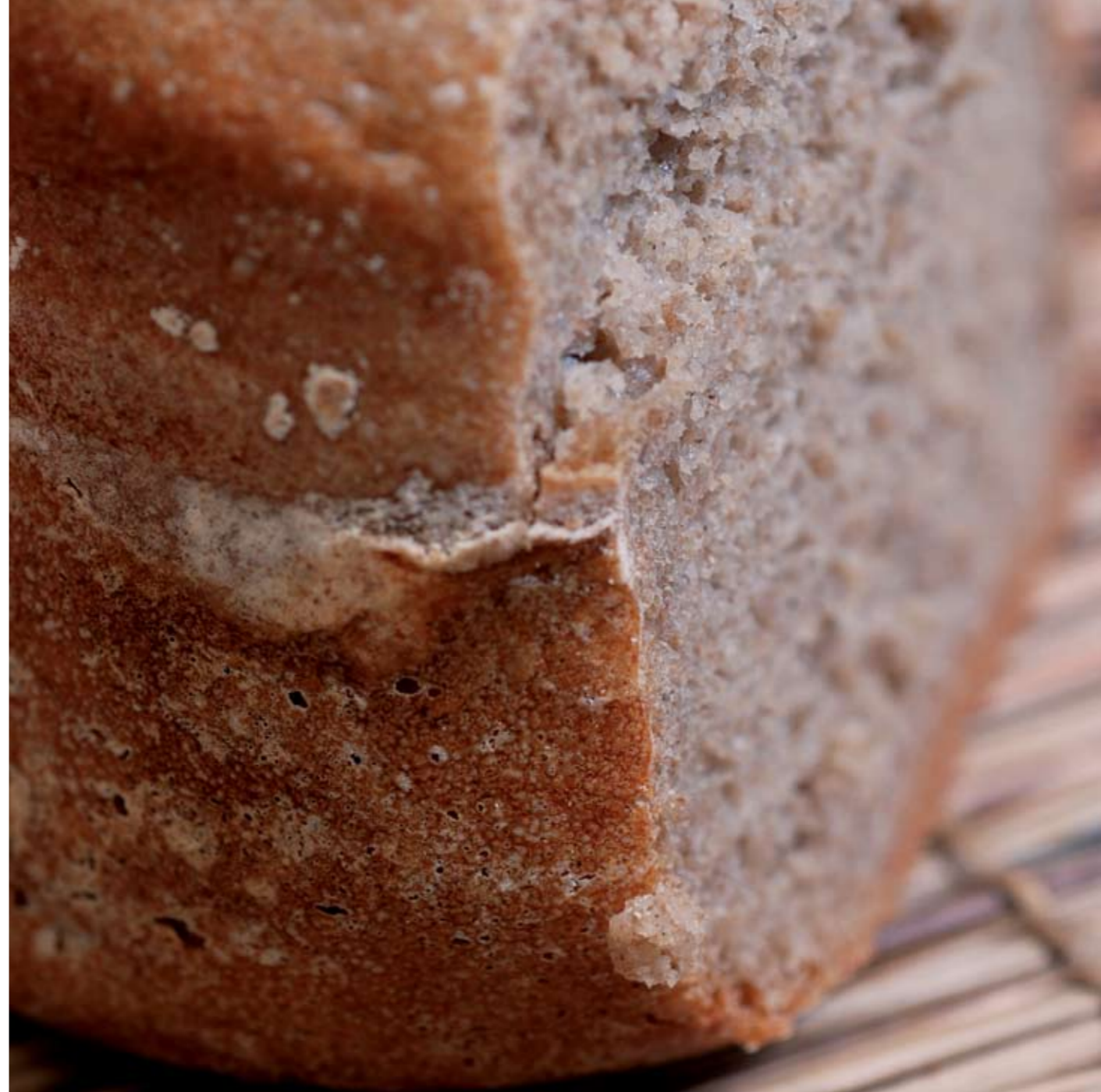
Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/ start.

Cu 30 - 45 de minute înainte de sfârșitul programului, deschideți mașina și verificați aluatul: dacă este destul de solid, puneți inelele de ceapă deasupra de decor.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Ciuperci, Beaufort, cepe... Plină de energie și foarte gustoasă!  
Se mănâncă fierbinte cu o salată de șuncă și salată verde



## Pâine Omega 3

**Greutate: 1000 g**

**Timp: 3:50**

### Ingrediente

- Apă: 230 ml
- Iaurt simplu: 185 g
- Ulei de rapiță: 1.5 lg
- Melasă: 3 lg
- Sare: 2 lgt
- Lapte praf degresat: 1 lg
- Făină simplă: 200 g
- Făină de secară: 270 g
- Făină integrală: 140 g
- Germeni de grâu: 30 g
- Drojdie uscată: 4 lgt
- Semințe de in: 70 g
- Semințe de floarea-soarelui: 60 g

Turnați ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, iaurt simplu, ulei de rapiță, melasă, sare și lapte praf.

Apoi adăugați cele trei tipuri de făină, germeni de grâu și drojdie uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 8, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

Când auziți bipul, adăugați semințele de in și semințele de floarea-soarelui.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Omega 3 sunt necesari pentru sănătatea noastră și pot face ușor parte dintr-o dietă echilibrată. Această pâine cu semințe de in negre și ulei de rapiță, care conțin în mod natural omega 3, îndeplinește parte din cerințele zilnice de uleiuri grase esențiale pe care corpul nostru nu le poate produce.



## Pâine Tex-mex

Greutate:1000 g

Timp: 3:39

### Ingrediente

- Apă: 450 ml
- Sare: 2 lgt
- Lapte: 10 ml
- Făină simplă: 500 g
- Făină integrală: 140 g
- Făină de porumb: 60 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt
- Ardei: 100 g
- Condimente mexicane amestecate: 20 g



Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEO.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, ardei tăiați, condimente, lapte, făină de porumb și sare. Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Gustul ardeiului este pus în evidență de amestecul de condimente. Textura strânsă și culoarea aurie a făinii de porumb sunt perfecte pentru a face pâinea prăjită sau sandvișuri.

## Pâine de la țară

Greutate:1000 g

Timp: 3:42

### Ingrediente

- Apă: 405 ml
- Ulei de floarea-soarelui: 1 lg
- Sare: 2 lgt
- Zahăr: 1.5 lg
- Lapte praf: 2.5 lg
- Făină simplă: 330 g
- Făină integrală: 165 g
- Făină de secară: 165 g
- Drojdie uscată: 2 lgt

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf. Apoi adăugați cele trei tipuri de făină și drojdia uscată. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 3, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/ start. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Aceasta este verișoara pâinii de la fermă. Este proporția de făină de secară cea care face diferența. Textura sa este fină și regulată, interiorul rămâne umed grație conținutului de lapte, coaja este sfărâmicioasă și are un gust bine echilibrat... delicioasă cu cafea!



## Pâine fără sare

Greutate: 1000 g

Timp: 3:42

### Ingrediente

- Apă: 400 ml
- Ulei de floarea-soarelui: 1/2 lg
- Suc de lămâie: 2 lgt
- Făină simplă: 700 g
- Drojdie uscată: 1.5 lgt
- Semințe de susan: 100 g

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, ulei de floarea-soarelui, suc de lămâie. Apoi adăugați făina, drojdia uscată și semințele de susan. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 7, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Aceasta este bună pentru oamenii care urmează o dietă fără sare. Semințele de susan și sucul de lămâie îi dau o aromă particulară care compensează lipsa de sare.





## Pâine energizantă

Greutate: 1500 g

Timp: 3:44

### Ingrediente

- Apă: 600 ml
- Sare: 2 lgt
- Făină simplă: 500 g
- Făină de secară: 150 g
- Făină integrală: 150 g
- Drojdie uscată: 3/4 lg
- Semințe de susan: 1 lg
- Semințe de mac: 1 lg
- Semințe de in: 1 lg
- Semințe de mei: 1 lg
- Semințe de floarea-soarelui: 1 lg
- Coajă de portocală zaharisită: 40 g
- Nuci: 50 g

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, semințe de susan, semințe de mac, semințe de in, semințe de mei și semințe de floarea-soarelui, coaja de portocală zaharisită tăiată, sare și nuci.

Apoi adăugați cele trei tipuri de făină și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 7, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea. Dacă doriți, presărați pâinea cu un amestec de semințe și câteva bucăți de portocală zaharisită.

Un adevărat cocteil de energie dintr-un amestec de ingrediente hrănitoare!

Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEU.



## Brioșe

**Greutate:** 1500 g

**Țimp:** 3:50

### Ingrediente

- Lapte: 120 ml
- Ouă: 5
- Unt: 200 g
- Sare: 2 lgt
- Zahăr: 70 g
- Făină simplă: 650 g
- Drojdie uscată: 3.5 lgt
- Opțional:
- Fulgi de ciocolată: 150 g

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: lapte, ouă, unt înmuiat, sare și zahăr.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 4, greutatea brioșei și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

Când auziți bipul, adăugați fulgii de ciocolată dacă doriți.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

O brioșă aurie pentru a vă lumina ziua, sau cu ciocolată pentru a o face și mai irezistibilă! Nu prea dulce, merge foarte bine cu salată sau brânză dar și cu iaurt sau gem. Pe scurt, este perfectă pentru micul dejun sau ceai, pentru tineri și bătrâni!



## Prăjitură cu fructe

**Greutate: 1000 g**

**Timp: 1:25**

### Ingrediente

- Ouă: 4
- Zahăr: 220 g
- Zahăr vanilat: 1 pachet
- Sare: un praf
- Rom brun: 2 lg
- Lămâie: 1.5
- Unt: 220 g
- Făină cernută: 450 g
- Praf de copt: 3.5 lgt
- Stafide: 100 g
- Fructe zaharisite: 100 g

Puneți ouăle, zahăr, zahărul vanilat și sare într-un vas de amestecat. Bateți 5 minute. Turnați amestecul în vasul de copt al aparatului. Adăugați romul brun, coaja și zeama lămâii, untul înmuiat, făina și praful de copt.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 10, greutatea prăjiturii și culoarea dorită a cojii.

Apăsați butonul stop/start.

Când auziți bipul, adăugați stafidele și fructele zaharisite.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți prăjitura.

Această prăjitură a fost creată pentru marinarii ce făceau negoț cu India, pentru că este un aliment hrănitor conținând ouă, făină, grăsimi și zahăr, și ține mult grație romului din coaja zaharisită. Iată rețeta originală pe care să o faceți în aparat. Trebuie!

Ponturi: dacă preferați prăjitura bine făcută, puteți s-o lăsați 10 minute mai mult în aparat la sfârșitul programului înainte să o scoateți.



## Dulceață de portocale rapidă și ușoară

**Greutate:**1200 g

**Timp:** 1:05

### Ingrediente

- **Portocale:** 750 g
- **Zahăr:** 750 g
- **Pectină:** 50 g sau suc de lămâie: 50 ml

Curățați portocalele de coajă, tăiați-le bucăți, scoateți semințele. Puneți fructele tăiate în vasul de copt pâine al mașinii. Adăugați zahărul și pectina. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 11. Apăsăți butonul stop/start. La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți vasul de copt.

Foecare anotimp își are fructele sale și sunt atâtea moduri de folosire a lor, ca, de exemplu, în gemuri sau jeleuri. Lucrul important este să le alegeți bine astfel încât să dea ce au mai bun. Această dulceață merge foarte bine cu toate celelalte lucruri pe care le puteți face în aparat: pâine, baghete, prăjituri etc.

Ponturi: dacă nu puteți găsi pectină în magazine, o puteți înlocui cu suc de lămâie (cam 50 ml); aceste fructe sunt bogate în mod natural în pectină. Dacă folosiți suc de lămâie, vă sfătuim să adăugați 40 de minute la timpul de preparare. Alegeți fructele de sezon pentru a face cele mai bune dulceați.

## Compot de mere și rubarbă

**Greutate:**1200 g

**Timp:** 1:05

### Ingrediente

- **Mere:** 600 g
- **Rubarbă:** 600 g
- **Zahăr:** 5 lg

Cojiți merele și rubarba și tăiați-le bucăți. Puneți fructele în vasul de copt pâine al mașinii. Adăugați zahărul. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 11. Apăsăți butonul stop/start. La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți vasul de copt.

Secretul unui compot reușit stă în gradul de coacere a fructelor. Iată o rețetă de bază...tot ce trebuie să faceți este să vă folosiți imaginația și fructele de sezon...aparatur va face restul: a face compoturi de fructe delicioase este acum simplu și amuzant!

Ponturi: Tăiați fructele în bucăți mari sau mici în funcție de cum vă vreți compotul, cu sau fără bucăți de fructe. Dacă le tăiați în bucăți medii, vor fi bucăți de fructe la sfârșitul timpului de preparare. Alegeți fructe de sezon pentru a face cele mai bune compoturi.



## Cramique

**Greutate: 1000 g**

**Timp: 3:50**

### Ingrediente

- Lapte: 3 lg
- Ouă: 5
- Unt: 210 g
- Sare: 2 lgt
- Zahăr: 6 lg
- Făină albă: 530 g
- Drojdie uscată: 2.5 lgt
- Stafide: 140 g

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: lapte, ouă, unt înmuiat, sare și zahăr.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 4, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

Când auziți bipul, adăugați stafidele.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Această pâine cu lapte și cu stafide a devenit un fel de duminică în unele familii belgiene: felii groase cu mult unt, scufundate într-o ceașcă cu ciocolată fierbinte... Un mic dejun sau o gustare perfecte, servită rece sau prăjită, cu sau fără însoțitori, alegerea este a dvs!



## Prăjitură cu lămâie

**Greutate:** 1000 g

**Timp:** 1:25

### Ingrediente

- **Ouă:** 4
- **Zahăr:** 300 g
- **Sare:** Praf
- **Unt:** 120 g
- **Făină cernută (tip 45):** 450 g
- **Praf de copt:** 3.5 lgt
- **Lămâie:** 1

Puneți ouăle, zahărul și sarea într-un vas de amestecat. Bateți 5 minute.

Turnați amestecul în vasul de copt al mașinii. Adăugați untul înmuiat, făina cernută, praful de copt, și sucul și coaja lămâii.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 10, greutatea prăjiturii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți prăjitura.

Cu textura sa ușoară, plăcută, această prăjitură vă va bucura papilele gustative.



## Prăjitură cu alune

Greutate: 1000 g

Timp: 1:25

### Ingrediente

- Ouă: 5
- Zahăr: 225 g
- Sare: Praf
- Rom brun: 6 lg
- Unt: 175 g
- Alune măcinate: 225 g
- Făină cernută (tip 45): 250 g
- Praf de copt: 3.5 lgt

Puneți ouăle, zahăr și sare într-un vas de amestecat. Bateți 5 minute.

Turnați amestecul în vasul de copt al mașinii. Adăugați romul brun, untul înmuiat, alunele măcinate, făina și praful de copt.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 10, greutatea prăjiturii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți prăjitura.

Această prăjitură, cu o picătură de rom pentru a evidenția gustul alunelor, va fi nemaipomenită la ora ceaiului! Cei cărora le place mai dulce pot presăra zahăr cu cristale mari sau zahăr brun pe ea la sfârșitul coacerii.



# Kugelhopf

**Greutate: 1000 g**

**Timp: 3:50**

## Ingrediente

- Lapte: 120 ml
- Ouă: 3
- Unt: 210 g
- Sare: 1 lgt
- Zahăr: 90 g
- Făină simplă: 530 g
- Drojdie uscată: 3.5 lgt
- Alune întregi: 50 g
- Stafide: 150 g

Marinați stafidele în apă sau alcool.  
Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine:  
lapte, ouă, unt înmuiat, sare și zahăr.  
Apoi adăugați făina și drojdia uscată.  
Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 4, greutatea  
brioșei și culoarea dorită a cojii. Apăsați butonul stop/start.  
Când auziți bipul, adăugați alunele întregi și stafidele marinate.  
La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și  
scoateți brioșa.

Acest Kugelhopf vă va duce exact în inima Alsaciei unde este o specialitate regională, mâncată de obicei duminica la micul dejun al familiei: un fel de brioșă ușoară cu un amestec de alune și stafide marinate pentru a spori plăcerea. Autenticitate garantată!





## Pâine cu lapte

**Greutate: 1000 g**

**Timp: 3:20**

### Ingrediente

- Lapte: 315 ml
- Unt: 70 g
- Sare: 2 lgt
- Zahăr: 3 lg
- Făină simplă: 555 g
- Drojdie uscată: 2 lgt

**Opțional. Alegeți unul din**

- următoarele ingrediente:
- Stafide: 70 g
- Fructe zaharisite: 70 g

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: lapte, unt înmuiat, sare și zahăr.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 1, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsați butonul stop/start.

Când auziți bipul, adăugați stafidele sau fructele zaharisite dacă doriți.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Această pâine este plină de calciu, care este necesar pentru formarea dinților și oaselor, grație laptelui pudră pe care-l conține. Delicioasă pentru micul dejun sau ceai.



## Pâine cu calciu

**Greutate: 1000 g**

**Timp: 3:20**

### Ingrediente

- Apă: 275 ml
- Unt: 65 g
- Sare: 2 lgt
- Zahăr: 2.5 lg
- Lapte praf degresat: 85 g
- Făină simplă: 530 g
- Drojdie uscată: 2 lgt
- Fulgi de ciocolată: 55 g

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine:

apă, unt înmuiat, sare, zahăr și lapte praf degresat.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 1, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

Când auziți bipul, adăugați fulgii de ciocolată.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Această pâine este plină de calciu, care este necesar pentru formarea dinților și oaselor, grație laptelui pudră pe care-l conține. Delicioasă pentru micul dejun sau ceai.



## Turtă dulce

**Greutate:**1000 g

**Timp:** 1:25

### Ingrediente

- Cuișoare: 5
- Lapte: 40 ml
- Ou: 1
- Zahăr de trestie: 130 g
- Sare: Praf
- Condimente amestecate: 4.5 lgt
- Miere: 390 g
- Unt: 45 g
- Făină simplă: 350 g
- Făină integrală: 80 g
- Praf de copt: 4 lgt

Turnați laptele într-un vas și adăugați cuișoarele. Lăsați la macerat 1 oră.

Puneți ouăle, zahărul brun și sarea într-un vas de amestecat.

Bateți 5 minute.

Adăugați condimentele, laptele cu cuișoarele scoase, mierea și untul înmuiat. Turnați amestecul în vasul de copt al mașinii. Adăugați cele două tipuri de făină și praful de copt.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 10, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsăți butonul stop/start.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Cei cărora le plac prăjiturile și cozonacii vor adora această prăjitură irezistibilă în orice moment al zilei, cu amestecul său de 4 condimente: scorțișoară, ghimbir, cuișoare și nucșoară



## Pâine cu ceai verde și curmale

**Greutate:**1000 g

**Timp:** 3:39

### Ingrediente

- Ceai verde (rece): 550 ml
- Sare: 2 lgt
- Făină simplă: 450 g
- Făină integrală: 250 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt
- Curmale (+ 3 to decorate): 100 g
- Semințe de susan: 20 g



Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEO.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: ceai și sare.

Apoi adăugați cele două făini și drojdia uscată. Selectați programul noua și apăsați butonul pornit/oprit.

Dupa bip, adaugați curmalele.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsați butonul stop/start.

Cu 30 - 45 de minute înainte de sfârșitul programului, deschideți mașina și verificați aluatul: dacă este destul de solid, puneți curmalele și semințe de susan deasupra pentru a orna.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

*/ O alchimie subtilă între gustul mentolat al ceaiului verde și gustul puternic al curmalelor... un adevărat gust al Orientului!*

## Bresană flamandă cu zmeură

**Greutate:**1500 g

**Timp:** 3:44

### Ingrediente

- Lapte: 300 g
- Sare: 2 lgt
- Unt: 100 g
- Zahăr: 3 lg
- Zahăr brun: 50 g
- Ouă: 4
- Făină simplă: 700 g
- Drojdie uscată: 1 lgt
- Zmeură proaspătă: 80 g
- + 6 pentru decor

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: lapte, ouă, zmeură, zahăr și sare. Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsați butonul stop/ start.

Când auziți bipul, adăugați untul și zahărul brun.

Cu 30 - 45 de minute înainte de sfârșitul programului, deschideți mașina și verificați aluatul: dacă este destul de tare, garnisiți cu zmeura.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

*Acest cozonac are un amestec delicios de arome... gustul răcoritor al zmeurei este perfect cu dulceața unui pahar cu lapte. Un amestec surprinzător, dar atât de bun!*



## Cornuri cu fulgi de ciocolată și măr

За 4 мини франзелки от по 100 g всяка

Тimp: 2:20

### Ingrediente

- Apă: 100 ml
- Zahăr: 45 g
- Sare: 3 sferturi de lgt
- Unt: 30 g
- Gălbenuș de ou: 1
- Făină simplă: 250 g
- Făină integrală: 45 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt
- Fulgi de ciocolată: 45 g
- Măr: 45 g



Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEО.

Greutate: 1500 g

Тimp: 3:44

### Ingrediente

- Apă: 450 ml
- Unt: 100 g
- Miere: 50 g
- Zahăr: 3 lgt
- Mere: 100 g
- Fulgi de ciocolată: 30 g
- Nuci: 30 g
- Sare: 2 lgt
- Făină simplă: 500 g
- Făină integrală: 200 g
- Drojdie uscată: 1 lgt

Vedeți pagina 10 pentru sfaturi și ponturi privind prepararea și modelarea.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, zahăr, unt și sare. Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 9 și apăsați butonul stop/start. La primul bip, adăugați fulgii de ciocolată și bucățile de măr. La al doilea bip, deschideți mașina și scoateți aluatul. Împărțiți-l în 4 părți egale și modelați baghetele. Puneți-le pe tava specială de copt baghete, pensulați-le cu gălbenuș de ou bătut și faceți câteva tăieturi pe lungime deasupra. Apoi apăsați stop-start din nou.

Aveți chef de ceva dulce? Mușcați din această pâine și bucurați-vă de gustul bun al fructelor combinat cu gustul delicios de ciocolată...

## Pâine cu miere, mere, nuci și ciocolată

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, unt, miere, zahăr, mere tăiate și sare.

Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Apasati programul 9 și apăsați butonul stop / start. La bip, adăugați fulgii de ciocolată și nucile.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 2, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsați butonul stop/ start.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Un cozonac perfect teabread! Această minunată combinație de ingrediente naturale are o textură surprinzătoare... vă va plăcea!



## Chifle Chelsea

Pentru 4 minibaghete de 100 g fiecare

Timp: 2:20

### Ingrediente

- Apă: 165 ml
- Zahăr: 1 lg
- Sare: 3 sferturi de lgt
- Făină simplă: 125 g
- Făină de seară: 125 g
- Drojdie uscată: 3 sferturi de lgt
- Stafide: 75 g



Găsiți ponturi și rețete de la brutarii experți PANEO.

Vezi pagina 10 pentru sfaturi și ponturi pentru preparare și modelare.

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: apă, zahăr și sare. Apoi adăugați cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 9 și apăsați butonul stop/start.

La primul bip, adăugați stafidele la aluat.

La al doilea bip, deschideți mașina și scoateți aluatul.

Împărțiți-l în 4 părți egale și modelați baghetele, apoi rulați-le în făină. Puneți rulourile pe tava specială de copt baghete și faceți mai multe tăieturi adânci pe lungime deasupra. Apoi apăsați stop-start din nou.

O gusrate simplă, autentică, această chiflă delicioasă este aromată cu stafide.

## Pâine cu struguri albi și negri

Greutate: 1000 g

Timp: 3:42

### Ingrediente

- Sare: 2 lgt
- Lapte: 450 ml
- Unt: 100 g
- Făină simplă: 700 g
- Drojdie uscată: 1 lgt
- Struguri albi: 100 g
- Struguri negri: 100 g
- Zahăr: 3 lg

Puneți ingredientele în vasul de copt în următoarea ordine: lapte, unt, zahăr, sare și struguri proaspeți.

Apoi adăugați făina și drojdia uscată.

Puneți vasul de copt în mașină. Selectați programul 3, greutatea pâinii și culoarea dorită a cojii. Apăsați butonul stop/start.

La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți vasul de copt și scoateți pâinea.

Această pâine cu gustul dulce al strugurilor va merge foarte bine cu pate de ficat sau brânză de capră maturată.



# Depanare

## **Păine :**

- Păinea nu a crescut cum trebuie: respectați precis cantitățile indicate pentru fiecare ingredient, fie este prea multă făină, sau nu este destulă drojdie, apă sau zahăr. Ingredientele trebuie cântărite cu atenție.
- Păinea a căzut: se poate să fi fost prea multă apă sau drojdie. Scădeți cantitățile și asigurați-vă că apa nu este prea fierbinte.
- Păinea s-a rumenit dar nu este coaptă destul: prea multă apă a fost adăugată. Folosiți mai puțină data viitoare.

## **Baghete:**

- Aluatul este dificil de modelat: poate că a fost frământat prea mult și nu este destulă apă în el. În acest caz, remodelați-l într-o minge, lăsați-l să se odihnească pentru 10 minute și începeți din nou.
- Aluatul este lipicios și este dificil de modelat baghetele: este prea multă apă, făiniți-vă mâinile ușor.
- Tăieturile din baghetele dvs. s-au închis: tăieturile dvs. au fost prea ușoare, încercați să tăiați cu o mișcare fermă.
- Aluatul curge sau este granulos: aluatul a fost frământat prea mult. Remodelați-l într-o minge și lăsați-l să se odihnească timp de 10 minute, apoi începeți din nou.