

oursson[®]



bon appétit

Rețete pentru mașina de pâine
BM0801J

*Paletă
completă
de gusturi*





Cuprins

7	Pâine albă simplă	43	Pâine dulce
9	Pâine cu cartofi	45	Pâine cu secară dulce
11	Pâine de post	47	Chifle cu tărațe
13	Pâine cu făină neagră	49	Aluat dospit pentru cozonac și plăcinte cu umpluturi sărate
15	Pâine pentru Sandwich	51	Aluat dospit pentru plăcinte cu umpluturi dulci
17	Pâine din hrișcă și miere	53	Chec cu lămâie
19	Chec cu migdale și stafide	55	Chec cu migdale
21	Pâine franțuzească cu lapte bătut	57	Chec de ciocolată
23	Pâine franțuzească cu fibre dietetice	59	Sufleu cu ciuperci
25	Pâine de post aerată, 500 g	61	Aluat pentru tăiței de hrișcă
27	Pâine cu făină de porumb	63	Aluat pentru tăiței galbeni
29	Pâine cu cinci tipuri de făină	65	Aluat pentru tăiței verzi
31	Pâine de Crăciun	67	Aluat pentru tăiței roșii
33	Pâine cu fructe confiate	69	Aluat dospit pentru pizza cu blat gros
35	Pâine cu parmezan	71	Aluat dospit pentru pizza cu blat subțire
37	Pâine cu măsline	73	Gem din prune
39	Pâine picantă	75	Desert de pere
41	Pâine cu semințe de floarea soarelui și dovleac	77	Gem de mere
		79	Gem de zmeură



Pâine albă simplă

Ingrediente:

Apă sau lapte..... 300 ml
Lapte praf (dacă folosiți apă)..... 1 lingură cu vârf
Sare 5 g
Zahăr 1 lingură
Făină albă 450 g (4,5 pahare)
Drojdie uscată (un plic)..... 7 g

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.



Pâine cu cartofi

Ingrediente:

Apă	300 ml
Sare	5 g
Zahăr	15 g
Ulei de floarea soarelui.....	25 ml
Făină de grâu	450 g (4,5 pahare)
Cartofi, dați prin răzătoare	150 g
Drojdie uscată (un plic).....	7 g

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. Scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.



Pâine de post

Ingrediente:

Apă	225 ml
Sare	5 g
Zahăr	15 g
Ulei de floarea soarelui.....	25 ml
Făină de grâu	450 g (4,5 pahare)
Drojdie uscată (un plic).....	7 g

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. Scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.





Pâine cu făină neagră

Ingrediente:

Apă	250 ml
Sare	5 g
Unt 80% grăsime	10 g
Făină de grâu	400 g (4 pahare)
Făină neagră	50 g (1/2 pahar)
Drojdie uscată	7 g (un plic)

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul pentru răcire.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.





Pâine pentru Sandwich

Ingrediente:

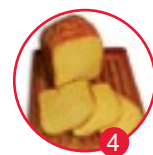
Lapte 3,5% grăsime.....	250 ml
Sare	5 g
Zahăr	25 g (1/2 pahar)
Unt 80% grăsime.....	40 g
Făină de grâu	400 g (4 pahare)
Drojdie uscată.....	7 g (un plic)

Timp de gătit:

3 ore fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **1. MAIN (BASIC)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată felii după ce s-a răcit complet.



Înapoi la Cuprins



Pâine din hrișcă și miere

Ingrediente:

Apă	250 ml
Sare	5 g
Miere.....	25g (2 linguri)
Unt 80% grăsime	50 g
Făină de grâu	350 g (3,5 pahare*)
Făină de hrișcă.....	50g (1/2 pahar)
Drojdie uscată.....	7 g (un plic)

Timp de gătit:

3 ore fără timpul de răcire a pâinii.

*Paharul de la mașina de pâine are 100 g.

Mod de preparare:

1. Se pun în vas toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **1. MAIN (BASIC)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.



Înapoi la Cuprins



Chec cu migdale și stafide

Ingrediente:

Lapte 3,5% grăsime.....	250 ml
Sare	5 g
Zahăr	70 g (un pahar)
Zahăr vanilat.....	1 plic
Ouă.....	2 buc.
Unt 80% grăsime.....	80 g
Scorțișoară	3 g
Făină de grâu	400 g (4 pahare)
Paf de copt	un plic

Adăugați după semnalul sonor:

Migdale măcinate	100 g
Stafide	100 g

Pentru decor:

Ciocolata alba.....	100 g
Ciocolata neagra	100 g

Țimp de gătit:

3 ore fără ȃmpul de răcire a pāinii.

Mod de preparare:

1. Așezați toate ingredientele conform rețetei în ordinea menționată în cuva mașinii de pâine. Selectați programul **5. BAKE (COACERE)**, culoarea crustei și apăsați Start.
2. După primul semnal sonor se adaugă stafidele și migdalele măcinate.
3. După al 2-lea semnal sonor scoateți și așezați checul fierbinte pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât checul să se răcească repede și să elibereze umezeala și acoperiți-l cu un prosop.
4. Acoperiți complet checul răcit cu ciocolată albă topită. Pe suprafață faceți un model cu ciocolata neagră topită.
5. Lăsați ciocolata să se întărească. Tăiați checul în felii.





Pâine franțuzească cu lapte bătut

Ingrediente:

Iaurt sau sana..... 300 g
Sare 5 g
Făină de grâu 400 g (4 pahare)
Drojdie uscată..... 7 g (un plic)

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **4.FRENCH (PÂINE FRANȚUZEASCĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.

Notă:

În loc de lapte bătut este recomandat să se mai folosească iaurt, sana, chefir și smântână cu conținut redus de grăsime.





Pâine franțuzească cu fibre dietetice

Ingrediente:

Apă 250 ml
Sare 5 g
Iaurt 50 g
Făină de grâu 450 g (4,5 pahare)
Fibre porumb
(fibre dietetice, prebiotice) 50 g (1/2 pahar)
Drojdie uscată (un plic) 7 g

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **4. FRENCH (PÂINE FRANȚUZEASCĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.





Pâine de post aerată, 500 g

Ingrediente:

Apă 225 ml
Sare 5 g
Ulei de floarea soarelui 25 g
Făină de grâu 330 g (3 pahare)
Drojdie uscată 7 g (un plic)

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.





Pâine cu făină de porumb

Ingrediente:

Apă 100 ml
Sare 5 g
Iaurt 200 g
Făină de grâu 400 g (4 pahare)
Făină de porumb 30 g
Fibre dietetice
(activator prebiotic al sistemului imunitar) 50 g
Drojdie uscată 7 g (un plic)

Timp de gătit:

3 ore minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.





Pâine cu cinci tipuri de făină

Ingrediente:

Apă.....	250 ml
Sare	5 g
Ulei de măsline.....	30 ml
Făină de grâu	250 g (2,5 pahare)
Făină de secară.....	80 g
Făină de porumb	30 g
Făină de ovăz	30 g
Făină de hrișcă.....	30 g
Drojdie uscată (un plic).....	7 g

Timp de gătit:

3 ore fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.





Pâine de Crăciun

Ingrediente:

Lapte 3% grăsime.....	200 ml
Unt 80% grăsime.....	120 g
Sare de mare.....	5 g
Zahăr	45 g
Ciocolata neagră (topită)	125 g
Zahăr vanilat.....	5 g
Amestec pentru vin fiert (pulbere)	5 g
Scorțișoară măcinată.....	5 g
Pudră de cacao	10 g
Făină de grâu	400 g (4 pahare)

Adăugați după semnalul sonor:

Stafide	30 g
Fructe confiate.....	30 g
Migdale prăjite și zdrobite.....	30 g
Coniac cu rom sau lichior	30 g

Pentru decor:

Ciocolată albă	200 g
Ciocolată neagră	50 g
Colorant alimentar auriu	câteva picături
Colorant alimentar argintiu	câteva picături
Topping.....	2 g

Timp de gătit:

4 ore 15 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Se înmoaie stafidele și fructele confiate în coniac. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **5. KULICH (BRIOȘE)**, setați dimensiunea și culoare crustei, apoi apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor se adaugă stafidele, fructele confiate și migdalele zdrobite în aluat. Apoi închideți capacul.
4. După al 2-lea semnal sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala și acoperiți-o cu un prosop.
5. Decorați pâinea răcită cu ciocolată albă și neagră topită, zahăr și coloranți.
6. Pâinea se taie în felii și se servește ca un desert de Crăciun.





Pâine cu fructe confiate

Ingrediente:

Lapte 3% grăsime.....	230 ml
Sare	5 g
Zahăr	80 g
Unt 80% grăsime.....	80 g
Făină de grâu	400 g (4 pahare)
Drojdie uscată (un plic).....	7 g

Adăugați după semnalul sonor:

Fructe confiate (stafide).....	80 g
--------------------------------	------

Timp de gătit:

3 ore 55 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați toate ingredientele conform rețetei în ordinea menționată în cuva mașinii de pâine.
2. Selectați programul **5. KULICH (BRIOȘE)**, dimensiunea și culoare crustei, apoi apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor se adaugă fructele confiate în aluat.
4. După al 2-lea semnal sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala și acoperiți-o cu un prosop.
5. Pâinea după ce se răcește se taie în felii și se servește cu ceai sau cafea.





Pâine cu parmezan

Ingrediente:

Apă	250 ml
Sare	5 g
Zahăr	15 g
Ulei de floarea soarelui	25 ml
Usturoi zdrobit	2 căței
Mărar uscat	2 lingurițe
Piper	un vârf de cuțit
Făină de grâu	400 g (4 pahare)
Drojdie uscată (un plic)	7 g

Adăugați după semnalul sonor:

Parmezan ras	30 g
--------------------	------

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor, adăugați parmezan ras peste pâine.
4. Scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
5. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.





Pâine cu măsline

Ingrediente:

Apă 250 ml
Sare 5 g
Zahăr 15 g
Ulei de floarea soarelui 25 ml
Făină de grâu 400 g (4 pahare)
Drojdie uscată (un plic) 7 g

Adăugați după semnalul sonor:

Măsline 100 g

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor, adăugați măsline peste pâine.
4. Scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
5. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.



Pâine picantă

Ingrediente:

Apă	250 ml
Sare	5 g
Zahăr	15 g
Ulei de floarea soarelui	25 ml
Usturoi zdrobit	2 căței
Piper	1 un vârf de cuțit
Făină de grâu	400 g (4 pahare)
Drojdie uscată (un plic)	7 g
Capere	10 g
Măsline negre feliate	40 g
Roșii uscate	40 g

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. Scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.





Pâine cu semințe de floarea soarelui și dovleac

Ingrediente:

Apă	300 ml
Sare	5 g
Zahăr	15 g
Ulei de floarea soarelui.....	25 ml
Făină de grâu	450 g (4,5 pahare)
Semințe de floarea soarelui și dovleac.....	100 g
Drojdie uscată (un plic).....	7 g

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. Scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.



Pâine dulce

Ingrediente:

Apă sau lapte.....	250 ml
Lapte praf (dacă folosiți apă).....	1 lingură cu vârf
Ulei	2 linguri
Sare	5 g
Zahăr	4 linguri
Făină albă.....	400 g (4 pahare)
Drojdie uscată (un plic).....	7 g

Timp de gătit:

3 ore 30 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **3. DIET (PÂINE INTEGRALĂ)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați pâinea să se răcească minim 30 de minute.
4. Pâinea se servește tăiată în felii după ce s-a răcit complet.



Pâine cu secară dulce

Ingrediente:

Apă	220 ml
Sare	5 g
Miere.....	50 g
Unt 80% grăsime.....	80 g
Făină de secară.....	80 g
Drojdie uscată (un plic).....	7 g
Făină de grâu	400 g (4 pahare)

Adăugați după primul semnalul sonor:

Alune zdrobite.....	80 g
Curmale tocate mărunț.....	80 g

Timp de gătit:

3 ore 55 minute fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați toate ingredientele conform rețetei în ordinea menționată în cuva mașinii de pâine.
2. Selectați programul **5. KULICH (BRIOȘE)** și apăsați butonul de Start.
3. După primul semnalul sonor se adaugă curmalele și alunele.
4. După al 2-lea semnal sonor scoate-ți pâinea pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât pâinea să se răcească repede și să elibereze umezeala și acoperiți-o cu un prosop.
5. Pâinea după ce se răcește se taie în felii și se servește cu ceai sau cafea.



Înapoi la Cuprins



Chifle cu tărațe

Ingrediente:

Apă	200 ml
Sare	5 g
Ulei de floarea soarelui	40 ml
Zahăr	30 g
Drojdie uscată (un plic)	7 g
Făină de grâu	200 g (2 pahare)
Făină de secară	200 g (2 pahare)

Opțional:

Tărațe expandate	60 g
------------------------	------

Țimp de gătīt:

4 ore fără țimpul de răcire a pāinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **6. DOUGH (ALUAT)** și apăsați butonul de Start.
3. După semnalul sonor scoateți și împărțiți aluatul în 4 părți și întindeți-l în făină.
4. Întindeți aluatul la o grosime de 1 cm, și presărați tărațele.
5. Formați chiflele.
6. Așezați chiflele pe o foaie de copt.
7. Așezați foaia de copt cu chiflele într-un loc cald și lăsați-le să crească.
8. Coaceți chiflele în cuptorul preîncălzit la 180°C țimp de 20-25 de minute.
9. Așezați chiflele fierbinți pe un grătar metalic sau de lemn și lăsați-le să se răcească.
10. După ce s-au răcit complet se pot servi.



Înapoi la Cuprins



Aluat dospit pentru plăcinte cu umpluturi sărate

Ingrediente:

Lapte 3,5% grăsime.....	250 ml
Sare	5 g
Unt 80% grăsime.....	80 g
Zahăr	45 g
Făină de grâu	400 g (4 pahare)
Drojdie uscată (un plic).....	7 g

Opțional:

Brânză sărată, varză, ciuperci, șuncă, cârnăciori,
carne tocată, ficăței 4 buc.

TimP de gătit:

4 ore fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **6. DOUGH (ALUAT)** și apăsați butonul de Start.
3. Scoateți aluatul din cuvă și întindeți-l la o grosime de 2 cm..
4. Rulați aluatul cu umplutura.
5. Așezați ruloul în cuva mașinii de pâine.
6. Fixați cuva în mașina de pâine și lăsați ruloul să crească aproximativ 1-1,5 ore.
7. Selectați programul **10. BAKE (COACERE)**, timp - 4 ore și apăsați butonul de Start.
8. După semnalul sonor se așează plăcinta fierbinte pe masă și se lasă la răcit.
9. Plăcinta după ce se răcește se taie în felii și se servește.

Notă:

Aluatul pentru plăcinte cu umpluturi savuroase este ideal pentru plăcinte cu brânză sărată, varză, ciuperci, șuncă, cârnăciori, carne tocată și ficăței.



1



3



9



Înapoi la Cuprins



Aluat dospit pentru cozonac și plăcinte cu umpluturi dulci

Ingrediente:

Lapte 3,5% grăsime.....	250 ml
Sare	5 g
Unt 80% grăsime	80 g
Zahăr	80 g
Zahăr vanilat.....	10 g
Făină de grâu	400 g (4 pahare)
Drojdie uscată (un plic).....	7 g

Opțional:

Zahăr	120 g
Scorțișoară măcinată.....	8 g

Timp de gătit:

4 ore fără timpul de răcire a pâinii.

Mod de preparare:

1. Așezați în cuva mașinii de pâine toate ingredientele în ordinea acestora din lista alăturată.
2. Selectați programul **6. DOUGH (ALUAT)** și apăsați butonul de Start.
3. Amestecați scorțișoara cu zahăr.
4. Scoateți și întindeți aluatul la o grosime de 5 mm și uniform, umplutura cu zahăr și scorțișoară pe suprafața aluatului.
5. Rulați aluatul cu umplutura.
6. Așezați cozonacul în cuva mașinii de pâine.
7. Fixați cuva în mașina de pâine și lăsați cozonacul să crească timp de 4 ore.
8. Selectați programul **10. BAKE (COACERE)**, timp - 1 oră și apăsați butonul de Start.
9. După semnalul sonor se așează cozonacul fierbinte pe masă și se lasă la răcit. După ce se răcește se taie în felii și se servește cu ceai sau cafea.

Notă:

Aluatul dospit pentru cozonac și plăcinte cu umpluturi dulci este ideal pentru prăjituri cu fructe de pădure, umpluturi cu brânză, produse de patiserie și rulouri dulci.



1



6



10



Înapoi la Cuprins



Chec cu lămâie

Ingrediente:

Ouă.....	4 buc.
Sare	2 g
Zahăr	250 g (2,5 pahare)
Zahăr vanilat.....	1 plic
Unt 80% grăsime.....	180 g
Făină de grâu	330 g (3 pahare)
Praf de copt	1 plic
Lămâie, (1 buc. ~150 g)	1 buc.

Timp de gătit:

2 ore fără timpul pentru răcire.

Mod de preparare:

1. Dați prin răzătoare coaja de lămâie și folosiți-o la prepararea aluatului.
2. Taiati lămâia în jumătate și storceți sucul din ea.
3. Bateți cu un blender Oursson ouăle cu zahărul, plus cel vanilat până se face o spumă solidă.
4. Adăugați untul moale, sucul de lămâie și coaja, continuând să amestecați până devine o cremă.
5. Adăugați făina și praful de copt. Amestecați la viteză mică până se uniformizează.
6. Scoateți lama din cuva mașinii de pâine.
7. Așezați aluatul în cuvă în strat uniform.
8. Așezați cuva în mașina de pâine.
9. Selectați Programul 10. **BAKE (Coacere)**, setați timpul de gătire 2 ore și apăsați butonul de Start. Verificați dacă e gata după semnalul sonor. Dacă este necesar, prelungiți timpul de gătit cu 30 de minute.
10. Scoate-ți checul pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați checul să se răcească minim 30 de minute.
11. După ce s-a răcit complet se taie în felii și se servește cu ceai sau cafea.





Chec cu migdale

Ingrediente:

Ouă.....	4 buc.
Sare.....	2 g
Zahăr.....	200 g
Zahăr vanilat.....	1 plic
Unt 80% grăsime.....	200 g
Făină de grâu.....	200 g (2 pahare)
Praf de copt.....	1 plic
Migdale.....	100 g
Coniac (sau lichior).....	50 g

Pentru decor:

Zahăr pudră.....	10 g
Fructe confiate.....	50 g

Timp de gătit:

2 ore fără timpul pentru răcire.

Timpul de coacere se poate mări în funcție de preferințe.

Mod de preparare:

1. Bateți cu blender-ul Oursson ouăle cu zahărul, plus cel vanilat până se face o spumă solidă.
2. Adăugați untul moale, coniacul și amestecați până devine o cremă.
3. Adăugați făina, praful de copt și migdalele mărunțite. Amestecați la viteză mică până se uniformizează.
4. Scoateți lama din cuva mașinii de pâine.
5. Așezați aluatul în cuvă în strat uniform.
6. Așezați cuva în mașina de pâine.
7. Selectați Programul **10. BAKE (Coacere)**, setați timpul de gătire 2 ore și apăsați butonul de Start.
8. Scoateți checul pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați checul să se răcească minim 30 de minute.
9. După ce s-a răcit complet, se presară cu zahăr pudră, se taie în felii, se ornează cu fructe de pădure proaspete și se servește cu ceai sau cafea.



Înapoi la Cuprins



Chec de ciocolată

Ingrediente:

Ouă.....	3 buc.
Sare.....	2 g
Zahăr.....	100 g
Zahăr vanilat.....	1 plic
Unt 80% grăsime.....	120 g
Făină de grâu.....	250 g (2,5 pahare)
Praf de copt.....	1 plic
Ciocolată neagră.....	150 g

Pentru decor:

Zahăr pudră.....	10 g
Fructe de pădure.....	50 g

Timp de gătit:

2 ore fără timpul pentru răcire.

Mod de preparare:

1. Bateți cu un blender-ul Oursson ouăle cu zahărul, plus cel vanilat până se face o spumă solidă.
2. Topiți ciocolata neagră într-un cuptor cu microunde.
3. Adăugați untul moale, ciocolata topită și amestecați până devine o cremă.
4. Adăugați făina, și praful de copt. Amestecați la viteză mică până se uniformizează.
5. Așezați aluatul în cuvă în strat uniform.
6. Așezați cuva în mașina de pâine.
7. Selectați Programul **10. BAKE (Coacere)**, setați timpul de gătire 2 ore și apăsați butonul de Start.
8. Scoate-ți checul pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați checul să se răcească minim 30 de minute.
9. După ce s-a răcit complet, se presară cu zahăr pudră, se taie în felii, se ornează cu fructe de pădure proaspete și se servește cu ceai sau cafea.



Înapoi la Cuprins



Sufleu cu ciuperci

Ingrediente:

Ouă..... 4 buc.
Sare 5 g
Piper negru măcinat1 vârf de cuțit
Smântână 200 g
Făină de grâu100 g (1 pahar)
Ciuperci 200 g (1 cutie)

Timp de gătit:

2 ore 30 minute fără timpul pentru răcire.

Mod de preparare:

1. Se bat gălbenușurile cu smântâna.
2. Se adaugă făina și ciupercile tăiate felii.
3. La sfârșit de adaugă albușurile bătute spumă cu blender-ul Oursson.
4. Se adaugă sare și piper.
5. Se așează conținutul în cuvă pe programul **10. BAKE (COACERE)**.
6. Scoate-ți preparatul pe un grătar metalic sau de lemn, astfel încât să se răcească repede și să elibereze umezeala. Lăsați-l să se răcească minim 30 de minute.



Aluat pentru tăiței de hrișcă

Ingrediente:

Ouă..... 4 buc.
Sare de mare..... 5 g
Făină de grâu250 g (2,5 pahare)
Făină de hrișcă.....250 g (2,5 pahare)
Ulei de floarea soarelui..... 40 ml

Opțional:

Făină de grâu 100 g (2 pahare)

Timp de gătit:

1 oră fără timpul de uscare și răcire.

Mod de preparare:

1. Așezați toate ingredientele conform rețetei în ordinea menționată în cuva mașinii de pâine. Selectați programul **7. PASTA (PASTE)** și apăsați butonul de Start.
2. După semnalul sonor așezați aluatul pe masă, împărțit în 2 părți rotunde, întindeți aluatul în strat de 2-3 mm grosime, presărați-l cu făină și rulați-l.
3. Tăiați fâșii subțiri de fidea și puneți-le pe un fund pentru a se usca. Fidea ar trebui să fie uscată până devine fragilă.
4. Fierbeți tăiței uscați în apă clocotită cu sare. Scurgeți tăiței și asezonați cu unt.

Notă:

Tăiței din hrișcă sunt perfecți ca o garnitură la o tocană de legume.





Aluat pentru tăiței galbeni

Ingrediente:

Apă (fierbinte)..... 20 ml
Ouă..... 2 buc.
Sare de mare..... 5 g
Făină de grâu300 g (3 pahare)
Ulei de floarea soarelui..... 40 ml

Opțional:

Șofranun vârf de cuțit

Timp de gătit:

1 oră fără timpul de uscare și răcire.

Mod de preparare:

1. Puneți firișoarele uscate de șofran în apă fierbinte și amestecați cu o lingură.
2. Așezați toate ingredientele conform rețetei în ordinea menționată în cuva mașinii de pâine. Selectați programul **7. PASTA (PASTE)** și apăsați butonul de Start. Turnați apa colorată în cuvă peste aluat.
3. După semnalul sonor așezați aluatul pe masă, împărțit în 2 părți rotunde, întindeți aluatul în strat de 2-3 mm grosime, presărați-l cu făină și rulați-l.
4. Tăiați fâșii subțiri de fidea și puneți-le pe un fund pentru a se usca. Fidea ar trebui să fie uscată până devine fragilă.
5. Fierbeți tăiței uscați în apă clocotită cu sare. Scurgeți tăiței și adăugați unt.

Notă:

Tăiței cu șofran se combină cu mâncăruri de pește sau fructe de mare.





Aluat pentru tăiței verzi

Ingrediente:

Apă 20 ml
Ouă 2 buc.
Sare de mare 5 g
Făină de grâu 300 g (3 pahare)
Ulei de floarea soarelui 40 g

Opțional:

Spanac 30 g

Timp de gătit:

1 oră fără timpul de uscare și răcire.

Mod de preparare:

1. Tăiați frunzele de spanac și faceți din ele piure în blender-ul Oursson.
2. Așezați toate ingredientele conform rețetei în ordinea menționată în cuva mașinii de pâine. Selectați programul 7. **PASTA (PASTE)** și apăsați butonul de Start. Adăugați câte un pic de piure din spanac în aluat până ce obțineți culoarea dorită.
3. După semnalul sonor așezați aluatul pe masă, împărțit în 2 părți rotunde, întindeți aluatul în strat de 2-3 mm grosime, presărați-l cu făină și rulați-l.
4. Tăiați fâșii subțiri de fidea și puneți-le pe un fund pentru a se usca. Fidea ar trebui să fie uscată până devine fragilă.
5. Fierbeți tăiței uscați în apă clocotită cu sare. Scurgeți tăiței și adăugați unt.

Notă:

Tăiței cu spanac se potrivesc la mâncăruri din carne de pui și curcan.





Aluat pentru tăitei roșii

Ingrediente:

Ouă.....	2 buc.
Sare de mare.....	3 g
Făină de grâu	300 g (3 pahare)
Ulei de floarea soarelui.....	40 ml
Sfeclă roșie.....	75 g

Timp de gătit:

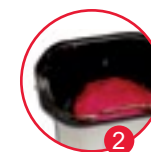
1 oră fără timpul de uscare și răcire.

Mod de preparare:

1. Dați prin răzătoare sfecla roșie și stoarceți sucul.
2. Așezați toate ingredientele conform rețetei în ordinea menționată în cuva mașinii de pâine. Selectați programul **7. PASTA (PASTE)** și apăsați butonul de Start. Adăugați sucul de sfeclă în aluat până ce obțineți culoarea dorită.
3. După semnalul sonor așezați aluatul pe masă, împărțit în 2 părți rotunde, întindeți aluatul în strat de 2-3 mm grosime, presărați-l cu făină și rulați-l.
4. Tăiați fâșii subțiri de fidea și puneți-le pe un fund pentru a se usca. Fidea ar trebui să fie uscată până devine fragilă.
5. Fierbeți tăiteii uscați în apă clocotită cu sare. Scurgeți tăiteii și adăugați unt.

Notă:

Tăiteii roșii se combină cel mai bine cu legume.





Aluat dospit pentru pizza cu blat gros

Ingrediente:

Apă	100 ml
Sare	5 g
Unt 80% grăsime	50 g
Zahăr	15 g
Făină de grâu	150 g (1 pahar si jumătate)
Drojdie uscată (un plic).....	10 g

Opțional:

Ananas	50 g
Pui (prăjit și tocat).....	150 g
Roșii.....	50 g
Capere.....	5 g
Ardei proaspăt.....	50 g
Cașcaval (ras)	150 g

Timp de gătit:

3 ore

Mod de preparare:

1. Așezați toate ingredientele pentru aluatul de pizza conform rețetei în ordinea menționată în cuva mașinii de pâine.
2. Selectați programul **8. PIZZA** și apăsați butonul de Start.
3. Tăiați ardeii în felii subțiri.
4. Tăiați roșiile în 4 bucăți.
5. Așezați aluatul de pizza pe masă și presărați cu făină.
6. Întindeți aluatul la o grosime de 0,5 cm.
7. Ungeți suprafața aluatului cu ulei de măsline, peste care adăugați roșiile.
8. Presărați pe suprafața aluatului după cum doriți ananas, pui, roșii, capere și felii de ardei.
9. Presărați cașcavalul ras.
10. Așezați pizza într-un loc cald și lăsați aluatul să crească până ajunge de două ori mai mare.
11. Coaceți pizza cu aluat gros într-un cuptor preîncălzit la 200°C timp de aproximativ 25 de minute.
12. Pizza se taie felii și se servește.

Notă:

Aluatul pentru pizza cu blat gros este ideal pentru o pizza cu multă umplutură dintr-o varietate de ingrediente, inclusiv legume, carne, ciuperci și fructe de mare.



5



6



8



Înapoi la Cuprins



Aluat dospit pentru pizza cu blat subțire

Ingrediente:

Apă	100 ml
Sare	5 g
Ulei de măsline	30 g
Zahăr	10 g
Făină de grâu	150 g (1 pahar si jumătate)
Drojdie uscată (un plic).....	10 g

Opțional:

Sos de roșii	10 g
Mezeluri (salam)	80 g
Roșii proaspete	50 g
Măsline, fără sămburi	25 g
Ardei roșu sau verde	50 g
Cașcaval (ras)	150 g

Timp de gătit:

3 ore

Mod de preparare:

1. Așezați toate ingredientele pentru aluatul de pizza conform rețetei în ordinea menționată în cuva mașinii de pâine.
2. Selectați programul **8. PIZZA** și apăsați butonul de Start.
3. Tăiați ardeii în felii subțiri.
4. Tăiați roșiile proaspete în felii subțiri.
5. Așezați aluatul de pizza pe masă și presărați cu făină.
6. Întindeți aluatul la o grosime de 2-3 mm și așezați-l pe o foaie de copt unsă.
7. Ungeți suprafața aluatului cu ketchup.
8. Presărați pe suprafața aluatului după cum doriți bucăți de roșii, ardei, salam și ornați cu măsline, fără sămburi.
9. Presărați o cantitate mică de cașcaval ras.
10. Așezați pizza într-un loc cald și lăsați aluatul să crească până ajunge de 1,5 ori mai mare.
11. Coaceți pizza cu aluat gros într-un cuptor preîncălzit la 200°C timp de aproximativ 20 de minute.
12. Presărați pizza fierbinte cu cașcavalul ras rămas, tăiați în felii și serviți.

Notă:

Aluatul pentru pizza cu blat subțire este ideal pentru o pizza cu puțină umplutură.





Gem din prune

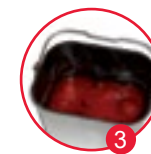
Ingrediente:

Prune (jumătăți, fără sâmburi)..... 750 g
Zahăr 400 g

Timp de gătit:
1 oră 30 minute

Mod de preparare:

1. Tăiați prunele în jumătate și scoateți sâmburii.
2. Așezați prunele în cuva mașinii de pâine și adăugați zahăr.
3. Selectați programul **9. JAM (DULCEAȚĂ ȘI GEM)** și apăsați butonul de Start.
4. După semnalul sonor lăsați gemul în mașina de pâine să se răcească de tot.
5. Gemul astfel obținut se pune în borcane sau vase de ceramică și se închid cu un capac.





Desert de pere

Ingrediente:

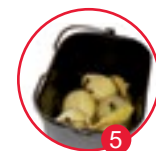
Pere coapte și suculente,
(1 buc.~ 150 g) 5 buc.
Zahăr 150 g
Vin alb sec 250 ml
Lămâie, (1 buc.~ 150 g) 1 buc.
Bețișoare de vanilie 1 buc.
Suc de lămâie cu mentă 50 g

Timp de gătit:

3 ore

Mod de preparare:

1. Decojiți perele.
2. Crestați perele cu tăieturi adânci de 5mm, paralele între ele.
3. Curățați lămâia de coajă.
4. Scoateți lama pentru amestecare din cuvă.
5. Așezați perele pregătite în cuva mașinii de pâine, adăugați vin, zahăr, suc de lămâie cu mentă și vanilie.
6. Selectați programul **9. JAM (DULCEAȚĂ ȘI GEM)** și apăsați butonul de Start.
7. După semnalul sonor, așezați desertul de pere într-un castron adânc și acoperiți cu siropul rămas în cuvă.
8. Lăsați desertul la răcit și ornați cu fructe de pădure, după care se poate servi.





Gem de mere

Ingrediente:

Mere 750 g
Zahăr 350 g

Timp de gătit:
1 oră 30 minute

Mod de preparare:

1. Tăiați merele în 4 bucăți, scoateți partea din mijloc. Tăiați feliile în segmente mici.
2. Așezați merele în cuva mașinii de pâine și adăugați zahărul.
3. Selectați programul **9. JAM (GEM)** și apăsați butonul de Start.
4. După semnalul sonor verificați dacă gemul este gata.
5. Gemul de mere obținut se pune în borcane sau vase de ceramică și se închid cu un capac.

Notă:

Gemul de mere este potrivit pentru a fi folosit ca umplutură pentru plăcinte și ca desert.





Gem de zmeură

Ingrediente:

Zmeură proaspătă	600 g
Zahăr	250 g
Zahăr vanilat.....	10 g
Suc de lămâie.....	50 g
Gelfix	10 g
Apă.....	50 ml

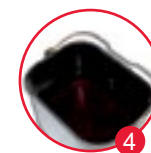
Timp de gătit:
1 oră 30 minute

Mod de preparare:

1. Amestecați zahărul cu Gelfix.
2. Puneți zmeura congelată în cuva mașinii de pâine.
3. Adăugați zahărul, amestecat cu Gelfix. Turnați sucul de lămâie și apa.
4. Selectați programul **9. JAM (GEM)** și apăsați butonul de Start.
5. Puneți gemul obținut la răcit într-un borcan, închideți capacul și păstrați la frigider.

Notă:

Gemul poate fi utilizat la prepararea de produse de patiserie cu umpluturi, la înghețată sau pur și simplu ca desert.





Notițe

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

