**Girmi MP20**

**Pekáreň na chlieb**

BEZPEČNOSTNÉ POZNÁMKY

• Po vybalení prístrojov je možné priloženého diagramu kompletnosti dodávok a použiť, ani behom prepravy možných k poškodení. Máte-li pochybnosti, prístroje nepoužívajte a hľadajte na autorizované servisní stredisko.

• Obalový materiál nie je hračkou pre deti! Plastový sáček odstráňte z dostupných detí; hrozí udusenie!

• zapojením prístroje skontrolujte údaje zdá sít Identifikační technické údaje se vzťahujú na spodní časti prístroje.

• Tento prístroj musí byť použitý ako prostriedok, ktorý umožňuje použiť ako prostriedok PEKÁRNA pro domáci použití.

Akékoľvek iné použití nie je v súlade s očakávaným očakávaním, možno je považováno za možné.

Diati mohou používať pokuť sú pod dohľadom e alebo keď dostávate pokyny k bezpečnému načítaniu prístrojov a rozpoznateľným nebezpečenstvám.

• Deti si nesmejú s prístrojom hrať. Čistení a uspokojenie detí bez dozoru dospelých.

• V prípade, že je prístroj zapnutý, alebo je možné ho zovrieť, udržiavať jeho spolu s napájacím káblom mimo dosahu mladistvých 8 rokov.

• NEPOUŽÍVATEĽNÉ prístroje, keď máte mokré alebo vlhké ruky alebo nohy.

• Ak chcete vypnúť zástrčku zo zásuvky, NETAHEJTE za kábel alebo za samotný prístroj.

• NEVYSTAVUJTE prístroj do ovzdušia alebo do atmosféry (dosť, slnce).

• NIKDY nedávajte prístroj do vody, aby ste ho nikdy nepodali pod kohútik s tečúcou vodou.

• Prístroj nie je vhodný na prevádzku pomocou externého časovača alebo na samostatnom diaľkovom ovládaní alebo podobnými systémami.

• Charakteristiky prístrojov sú uvedené na vonkajších obal ech.

Pozor! Horký povrch.

• Prístroj NEPOUŽÍVEJTE v blízkosti kvapezu s napustenou vodou. Pri použití je možné pristúpiť k tomu, aby nebolo možné spadnúť do drezu.

• NEPOUŽÍVEJTE v blízkosti sporáku. Dávajte pozor, aby ste neprišli na cestu s horúcimi či roztavenými povrchmi, otvorenými ohnem, nádobami a inými kuchynskými náčiním.

• Prístroj používajte iba s dodaným príslušenstvom.

• Neblokujte rozbaľovanie otvory a zabezpečte, aby boli dostupné ventilácii.

• Elektrická bezpečnosť tohto prístroja je zaručená iba pri pripojení k efektívnemu systému uzemnení, jak jsou stanovené možné normy týkajúce sa elektrického zabezpečenia. Skúsim odpovedané

bezpečnostné hľadisko je v prípade pochybností možné, že sa jedná o kontrolu zariadenia kompetentným technikom.

• Chlieb môže zuhoľnatieť a zariadenie požiar a / nebo kôru v pečúcim priestoru. Nehaste vodou. • V prípade poruchy alebo nesprávneho fungovania prístroja vypnite a nezasahujte do kontaktu. Za možné prípadné opravy sa považujete za autorizované servisní středisko.

• Je poškodený napájací kábel, je možné ho nechať zmeniť v autorizovanom servisnom stredisku, aby sa predešlo všetkým rizikom.

**Popis**

1. Transparentní okienko

2. Veko

3. Hnetací hák

4. Nádoba na testo

5. Ovládací panel

6. Telo prístroje

7. Háčik

8. Odmerka

9. Odmerka

**Ovládací panel**

1. Normálna

2. Francúzsky

3. Celozrnný

4. Rýchlo

5. Žemle

6. Sendvič

7. Bez lepku

8. mix

9. Celozrnné cesto

10. Cesto na pizzu

11. Cesto

12. MIX2

13. Ovsená kaša

14. Rozmrazenie

15. Jogurt

16. Mix / pečenie

17. Marmeláda

18. Tortu

19. Pečenie

Menu - menu

Peso - hmotnosť

Colore - farba

Chiaro - svetlý

Medio - stredná

Scur - tmavý

Fruit - ovocie

Preset - prednastavenie

Riposte - odpočinok

Levita - kysnutie

Scalda - ohrev

Cuoco - pečie

In caldo - v teple

Complete - kompletná

Timer - časovač

**Pri prvom použití**

Pri prvom zapnutí môže zariadenie vydávať trochu dymu a charakteristický zápach. To je normálne a čoskoro sa to stratí.

1. Umiestnite spotrebič na rovný a stabilný povrch a uistite sa, že je dostatočne v priestore.

2. Skontrolujte, že všetky časti a príslušenstvo nie sú poškodené.

3. Vyčistite všetky časti, ako je uvedené v odseku "Čistenie a údržba".

4. Nastavte pekáreň na režim "pečenia" (funkcia 19) a nechajte ju bežať cca 10 minút. Po úplnom ochladení znova vyčistite spotrebič.

5. Vysušte súčasti a zostavte je správne, aby bol stroj pripravený na použitie.

**1. ÚVOD k hlavným funkciám**

Akonáhle je pekáreň pripojená k elektrickému prúdu, vydá pípnutie a indikáciu "13:10" na displeji sa zobrazí "1" označuje vybraný program, zatiaľ čo "3:10" je pracovný čas. Šípkami prejdite na predvolené hodnoty "750 g" a "STREDNÉ "(zhnednutie).

**Power On / Off**

Stlačením tlačidla START / STOP na ovládacom displeji spustíte alebo zastavíte program pečenia.

- Program spustíte ešte raz tlačidlo "START / STOP": ozve sa krátky zvukový signál a dvojbodka v čase zobrazenia začne blikať.

- Ak chcete program zastaviť, stlačte tlačidlo "START / STOP" po dobu asi 3 sekúnd, kým nezaznie zvukový signál potvrdzuje, že program bol vypnutý.

Poznámka: Každé tlačidlo je deaktivované okrem tlačidla "START / STOP" po spustení programu.

**Programy, tlačidlo MENU**

Toto tlačidlo sa používa na nastavenie programov. Pri každom stlačení (sprevádzané krátkym)

pípnutie) program sa bude líšiť. Vyberte požadovaný program.

1. NORMÁLNY: pre miesenie, kysnutie a pečenie normálneho chleba. Môžete tiež pridať ingrediencie, ktoré dodávajú chuť.

2. FRENCH (francúzsky): pre miesenie, kysnutie a pečenie s dlhším kysnutím. Chlieb pečený v tomto

režimu bude mať chrumkavú kôrku a svetlú farbu.

3. Celozrnný: pre miesenie, kysnutie a pečenie celozrnného chleba. V tejto funkcii má predohrev dlhšiu dobu, aby zrno absorbovalo vodu a napučanú. Neodporúča sa používať nastavenie "odloženého štartu", pretože s týmto programom by mohol nastať zlý výsledok pečenia.

4. RÝCHLE: pre miesenie, kysnutie a pečenie chleba s jedlou sódou alebo práškom do pečiva; chlieb

pri tejto funkcii je zvyčajne menší a má hustú konzistenciu.

5. Žemle: pre hnetenie, pečenie a pečenie žemlí s prídavkom mlieka alebo masla (mliečny žemle,

cesto na briošky atď.)

6. SANDVIČ: pre miesenie, kysnutie a pečenie chleba so stredne dlhým kvasením. Pre vhodný chlieb

k vytvoreniu sendvičov a toastov.

7. Bez lepku: pre miesenie, kysnutie a pečenie bezlepkového chleba, vďaka špeciálne navrhnuté doby cesta, odpočinku a kvasenie.

8. MIX: hnetenie po dobu 15 minút.

9. CELOZRNNÉ CESTO: pre miesenie a kysnutie s celozrnnou múkou.

10. CESTO NA PIZZU: pre miesenie a kysnutie cesta na pizzu. Potom nechajte dokysnúť cesto vonku z prístroja tak dlho, ako budete chcieť.

11. Cesto: miesenie a kysnutie bez pečenia. Cesto vhodné na prípravu sendviče, pizze, Focaccia, ai.

12. MIX 2: hnetenie po dobu, ktorú je možné nastaviť od 8 do 45 minút.

13. Ovsená kaša: pre výrobu ovsenej kaše

14. Rozmrazenie: zahrieva sa až na 50 stupňov, teplota vhodná pre rozmrazovanie.

15. JOGURT: pre výrobu mliečneho jogurtu.

16. MIX / Pečenie: pre miesenie a potom pečenie, bez kysnutie.

17. Marmeláda: pre tvorbu džemu a marmeláda

18. Tortu: miesenie, kysnutie a pečenie (s práškom na pečenie) pečenie koláčov a šišiek.

19. Pečenie: iba pečenie (bez miesenia a kysnutia). Môže byť tiež použité na predĺženie programu pečenia.

**Úroveň pečenie, tlačidlo Colore / farba**

Toto tlačidlo sa používa na voľbe úrovne zhnednutie chlebové kôry. Opakovane stlačte tlačidlo a šípku na displeji sa bude pohybovať medzi nasledujúcimi možnosťami: "chiaro" (svetlo hnedá), "meddio" (stredne hnedá) "Scur" (tmavšie zhnednutie).

**Ttlačidlo hmotnosti**

Opakovaným stlačením tohto tlačidla vyberte medzi hmotnosťou chleba: 500g, 750g, 1000g.

**odložený štart**

Ak nechcete, aby sa spotrebič okamžite zapol, môžete použiť toto tlačidlo a nastaviť odložený štart .. Nastavený čas tiež zahŕňa dobu pečenia vybraného programu.

Najprv vyberte program (tlačidlo MENU) a úroveň zhnednutia (tlačidlo COLOR),

potom stlačte TIME + alebo TIME- pre nastavenie oneskoreného štartu najmenej 10 minút maximálne 15 hodín.

Napríklad je 20:30 a chcete, aby bol chlieb pripravený ďalší ráno v 7 (tj. Po 10 hodine a 30 minútach)

- Pomocou príslušných tlačidiel vyberte program, zhnednutie a veľkosť bochníka.

- Stlačením tlačidla TIME + alebo TIME- pridajte čas do zobrazenia 10:30 na LCD obrazovke.

- Stlačením tlačidla STOP / START program aktivujte.

- Na LCD displeji sa zobrazí odpočítavanie, ktoré zobrazuje zostávajúci čas. Získajte čerstvý chlieb

o 7:00 ráno, ktoré zostáva teplé asi 1 hodinu.

Poznámka: sa oneskoreným štartom sa odporúča nepoužívať čerstvé a rýchlo sa kaziace prísady (napr.

vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľa, atď.).

**1. ZÁKLADNÉ CHARAKTERISTIKY**

Funkcia udrţanie tepla (programy 1,2,3,4,5,6,7,16,18)

Chlieb možno po pečení automaticky udržiavať v teple po dobu 60 minút. Ak chleba chcete vybrať skôr, deaktivujte program stlačením tlačidla START / STOP na ovládacom displeji.

pamäť

Ak bolo napájanie počas varenia prerušené, proces bude pokračovať automaticky do 10 minút bez stlačenia tlačidla START / STOP. Ak výpadok napájania presiahne 10 minút, pamäť nemožno udržiavať a stroj sa bude musieť reštartovať. Avšak inak prejde fázou miesenia pred vypnutím napájania, môžete stlačiť tlačidlo START / STOP a pokračovať v programe od začiatku.

podmienky prostredia

Pre optimálne použitie zariadenia na výrobu chleba by mala byť zahrnutá odporúčaná izbová teplota

medzi 15 a 34 ° C

**1. VAROVANIE PRI POUŽÍVANÍ**

Počas používania sa na LCD displeji môžu objaviť nasledujúce indikácie:

- Ak sa na displeji po stlačení tlačidla START / STOP (obrázok 1) zobrazí "H: HH", teplota

vnútri stroja je stále príliš vysoká. Vypnite spotrebič, otvorte veko a nechajte ho vychladnúť 10-20 minút.



- Ak sa na displeji po stlačení START / STOP (obr. 2) zobrazí "E: E0", je snímač teploty odpojené. Odporúčame nechať snímač skontrolovať autorizovaným servisným strediskom.

**1. RÝCHLY PROGRAM**

Výberom programu Rýchlo sa chlieb pripravuje kysnutím (s práškom na pečenie alebo jedlou sódou) a je aktivované vlhkosťou a teplom. Pre najlepší výsledok doporučujeme umiestniť všetky kvapaliny

dno panvice a suché prísady hore. Počas fázy miesenia zložiek je možné, že sa cesto bude lepiť v rohoch formy: v tomto prípade budete musieť cestu pomôcť a prísady dobre premiešať, aby ste sa vyhli hrudkám múky. Miešajte iba s použitím špachtle, aby sa zabránilo poškodeniu nádoby.

**PREVÁDZKU**

1. Umiestnite nádobu (4) na miesto a potom ju otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne na správne miesto. Upevnite hnetací hák (3) na hriadeľ.

2. Vložte ingrediencie do nádoby (4) v tomto poradí: voda (alebo inej tekutiny), cukor, soľ, olej, múka

a vždy pridajte kvasnice ako posledný zložku. V prípade cesta s ražnú alebo celozrnnou múkou

odporúča obrátiť poradie prísad (to je naliať najprv suché kvasnice a múku, a konečne

tekutina pre získanie lepšieho cesta).

3. Na jednej strane múky urobte malú dieru a pridajte prášok do pečiva a uistite sa, že nepríde do kontaktu s tekutými prísadami alebo soľou.

4. Opatrne zatvorte kryt (2) a zapojte napájací kábel do zásuvky.

5. Tlačte tlačidlo MENU, až kým nie je vybraný požadovaný program.

6. Stlačením tlačidla peso / hmotnosť vyberte požadovaný hmotnosť pečiva (500-750-1000g).

7. V prípade potreby nastavte odložený štart stlačením TIME + alebo TIME-.

8. Stlačením tlačidla START / STOP stroj zapnite.

Poznámka: pri programoch normálne, francúzsky, celozrnný, rýchly, žemle, toast, bezlepkový a tortu počas fázy miesenia vydá stroj niekoľko pípnutie, aby vás požiadal o pridanie prísad. Ak chcete, otvorte veko a do pípnutia pridajte prísady.

9. Po ukončení pečenia vydá zariadenie 10 akustických signálov. Otvorte veko (2) a potom po nasadení rukavice pevne uchopte držadlo nádoby (4). Otočte ju proti smeru hodinových ručičiek a jemne vytiahnite nádobu hore. V prípade potreby použite nepriľnavou špachtľu a jemne uvoľnite boky chleba.

**POZOR: Nádoba (4) a chlieb môžu byť veľmi horúce! Vždy zaobchádzajte opatrne e používajte ochranné rukavice.**

10. Otočte nádobu (4) hore nohami a na čistom povrchu a jemne potraste, kým chlieb nevyjde.

11. Pred krájaním nechajte chlieb vychladnúť asi 20 minút.

12. Ak na konci pečenia nebolo stlačené tlačidlo START / STOP, chlieb zostane vnútri a

automaticky sa zahrieva 1 hodinu.

13. Ak sa stroj nepoužíva, odporúča sa odpojiť napájací kábel.

Poznámka: Pred krájaním chleba pomocou háčika (7) vyberte hnetací hák (3), ktorý je skrytý na

spodnej časti bochníka. Chlieb je horúci, nikdy ho neberte holými rukami.

**ÚDRŽBA A ČISTENIE**

POZOR: Odpojte zástrčku zo zásuvky a nechajte stroj vychladnú pred vykonaním akejkoľvek údržby alebo čistenia.

Nádobu (4), hák (3), kontrolné okno (1), veko (2) a telo stroje (6) môžu byť očistené mierne navlhčenou handričkou. Nepoužívajte žiadne chemické a abrazívne a neabrazívne čistiace prostriedky.

Nikdy neponárajte telo do vody alebo inej čistiacej kvapaliny. Nádobu (4) a hák úplne osušte (3) pred ich opätovnou montážou.

Ak je cesto ťažké vybrať, naplňte nádobu horúcou vodou a nechajte ju namočenú asi 30 minút.

Pred skladovaním prístroja sa uistite, že bol úplne vychladnutý a že bol vyčistený a vysušený; vložte odmerku (9), kelímok (8), háčik (7) a hnetací hák (3) do nádoby (4) a zatvorte kryt (2).

Skladujte na suchom a čistom mieste, mimo dosahu detí.

**TECHNICKÉ VLASTNOSTI**

• Napájanie: AC 230 V ~ 50 Hz, Výkon: 600 W

• Kapacita: MAX 1 kg

• Digitálny displej a 19 programov

• 3 úrovne pečenia

• Odložený štart (10min - 15h)

• Funkcia udržiavania tepla po dobu 1 hodiny

• Príslušenstvo: nepriľnavá nádoba, pohár a odmerka, hák

**RIEŠENIE PROBLÉMOV**

Z jednotky vychádza dym

- Špinavý vykurovací článok

- Pri prvom použití zostal olej na vykurovacom článku.

Odpojte stroj a vyčistite ho vykurovací článok.

Počas prvého použitia nechajte prístroj bežať na sucho s otvoreným vekom.

Nerovnomerné cesto a zlé pečenie

 - Vybraný program nie je správny.

- Hnetač nemôže miešať správne.

Vyberte iný program.

- Kryt sa otvára príliš časť počas spracovania.

- Skontrolujte, že nič nebráni hnětacímu háku. Ak problém pretrváva, kontaktujte autorizované

stredisko

Hluk počas používania a cesto nie je správne premiešané

-Nádoba nie je správne nainštalovaná a cesto je príliš veľké

Správne upevnite nádobu, znovu skontrolujte dávky v recepte.

Bochník príliš veľký

-Příliš mnoho kvasníc, príliš veľa múky alebo príliš veľa vody. Tiež okolitá teplota môže byť vysoká.

Skontrolujte recept a okolité prostredie.

Príliš malý bochník, chlieb nevykysol

- Žiadne kvasnice alebo málo kvasníc. Vysoká teplota vody. - Soľ prišla do kontaktu s kvasnicami. Nízka okolitá teplota.

Skontrolujte, či ste vložili správne množstvo kvasníc. - Skontrolujte teplotu vody. - Zvýšte teplotu v izbe.

Cesto je tak veľké, že vychádza z nádoby

- Príliš veľa tekutín, Príliš veľa kvasníc

Znížte množstvo tekutín a droždia.

Chlieb padá do stredu nádoby počas pečenia

- Nesprávne použitá múka. kvasnice nemajú správnu teplotu, Príliš veľa vody / tekutín.

 Skontrolujte druh múky, kvasnice musia mať teplotu prostredia, Znížte množstvo vody v recepte.

Vnútro bochníka je prázdny

- Príliš veľa vody, príliš veľa droždia, chýba soľ. - Teplota vody je príliš vysoká.

Znížte množstvo vody alebo kvasníc, skontrolujte, či ste nasypali soľ, Skontrolujte teplotu vody.

Na displeji sa potom zobrazí "H: HH"

tlačidlo štart / stop stlačené

Teplota vo vnútri stroja je príliš vysoká.

Stlačte Stop a odpojte jednotku od zásuvky. Odstráňte nádobu pomocou rukavíc a nechajte pekáreň vychladnú cca 10-20 minút

Ak problém pretrváva, kontaktujte servisné stredisko

**RECEPTY**

Chlieb je základom každodennej výživy a každé mesto má svoje špeciality. Druhy chleba sú preto prakticky nekonečné. Cieľom tejto knihy receptov je poskytnúť základy a nápady, ktoré potom uvoľní vašu fantáziu a vytvorí si vlastný najlepší osobné recepty.

Pekáreň na chlieb je tiež vynikajúci pre celiakov, a umožní Vám pripraviť dobrý chlieb aj s bezlepkovými ingredienciami.

**NIEKTORÉ TIPY**

1) Poradie, v ktorom sú ingrediencie vkladané, sú dôležité. Dávajte ingrediencie v rovnakom poradí ako je v receptoch.

2) Počas prvej fázy programu zariadenie vydáva "pípnutie". Pokiaľ máte prísady ďalšie (napr. Obilniny, olivy atď.), Vložte ich v okamihu "pípnutie".

3) Ak si na konci programu myslíte, že pečenie nie je dokončené, je možné pokračovať v pečení s programom 19.

4) Na konci programu vyberte nádobu, otočte ju hore nohami a vyberte chlieb. Chlieb nechajte nechajte vychladnúť na mriežke.

5) Ak sa háky sa zasekne v chlebe, odstráňte ho, najlepšie keď je chlieb chladný, vyberte ho prstami.

6) Ak sa miesiaci hák sa zasekne, nalejte horúcu vodu a jemný čistiaci prostriedok riadu a počkajte, až inkrustace zmäkne.

**biely chlieb**

300 ml teplej vody

1 lyžička cukru

1 lyžica extra panenského olivového oleja

1 lyžička soli

600 g múky

kvasnice

Program NORMAL 1, hmotnosť 1 000 g, farba kôry podľa potreby alebo RÝCHLY program 5, hmotnosť 1 000 g, farba kôry podľa potreby N.B: rovnaký recept možno tiež vyrobiť s inými múky: celozrnná, 5 obilnín, kamut ai

**bezlepkový chlieb**

400 ml teplej vody

1 lyžička cukru

1 lyžica extra panenského olivového oleja

2 lyžičky soli

500g bezlepkovej múky

1 balenie bezlepkového prášku do pečiva

Program Gluten FREE 7, hmotnosť 1000 g, farba stredná

POZOR: ak používate stroj pre tvorbu pečiva pre celiakov, vyhnite sa kontaminácii múky alebo iné potraviny obsahujúce lepok.

**celozrnný chlieb**

250 ml teplej vody

1 lyžička cukru

1 polievková lyžica extra panenského olivového oleja

10 g soli

500g celozrnná múka

1/2 sáčku kvasný

Celozrnný Program 3, hmotnosť 1 000 g, farba kôrky podľa potreby

**francúzsky chlieb**

200 ml teplej vody

1 lyžička cukru

1 lyžica extra panenského olivového oleja

1 lyžička soli

420g múky

kvasnice

Program FRENCH 2, hmotnosť 750 g, farba kôrky podľa potreby

**špaldový chlieb**

230 ml teplej vody

1 štipka cukru

1 polievková lyžica extra panenského olivového oleja

1 lyžička soľ

400g špaldová múka

2 polievkové lyžice kukuričného škrobu

1/2 sáčku kvasníc

Program normálne 1, hmotnosť 750 g, farba kôrky podľa potreby

**Chlieb sa slaninou**

280 ml teplej vody

1 lyžička cukru

1 v lyžice extra panenského olivového oleja

1 lyžička soľ

500g múky

1/2 sáčku kvasníc

150 g slaniny, ktorý sa pridajú za "pípnutie"

Program francúzsky 2, hmotnosť 1 000 g, farba stredná kôrka

**Chlieb s olivami**

220 ml teplej vody

1 lyžička cukru

1 polievková lyžica extra panenského olivového oleja

1 lyžička soľ

420g múky

1/2 sáčku kvasníc

100 g olív, ktoré sa pridajú za "pípnutie". Ak chcete lepšie olivy dostať do cesta, pridajte 10-20 g múky.

Program normálne 1, hmotnosť 750 g, farba kôrky stredná

**paradajkový chlieb**

250 ml teplej vody

10 g cukru

1 Lyžica extra panenského olivového oleja

10 g soli

500g celozrnná múka

1/2 kvasníc

2 paradajky a petržlen, doplní sa za "pípnutie"

Program normálne 1, hmotnosť 1 000 g, farba kôrky podľa potreby

N.B .: Paradajky sa musí umyť pod tečúcou vodou a olúpať. Odstráňte semená a nakrájajte na kocky.

petržlen by mala byť umytá a nasekaná.

**pizza**

500g múky

štipka cukru

Dve polievkové lyžice extra panenského olivového oleja

lyžička soli

Pol kocky kvasníc

200 ml teplej vody

Program PIZZA MIX 10, hmotnosť -, farba -

Rozdrvte kvasnice do misy a rozpustite ich v teplej vode. Zamiešame.

Vložte ingrediencie do stroja a spustite program.

Na konci programu si urobte guľu a nechajte ju odpoodpočívat tak dlho, ako budete chcieť, najmenej 30 minút. Cesto rozvaľkáme a podľa chuti naplníme.

**piadina**

250 ml vody (alebo mlieka zriedeného vodou)

Štipka jedlej sódy

štipka cukru

10 g soli

200 g slaniny (alebo 3 polievkové lyžice extra panenského olivového oleja)

500g múky

Program MIX 8, hmotnosť -, farba -

Na konci programu si urobte guľu a nechajte kysnúť ďalších 15 minút.

Vytvárajte guličky a rozvaľkajte na tenké cesto.

Naplňte podľa chuti údeninami, syrmi, zeleninou atď. ...

**slivkový koláč s jogurtom**

125 ml bieleho jogurtu

125 ml oleja

3 žĺtky

125 g cukru

300g obyčajné alebo celozrnné múka

1 vrecúško prášku do pečiva

rýchly Program 5, Hmotnosť 750 g, Farba kôrky stredná N.B: Ak chcete, môžete použiť akýkoľvek ovocný jogurt. 50 minút od konca programu vysypte cukor, aby ste získali vynikajúce sladenú kôrku.

**šiška**

80 ml mlieka alebo vody

3 vajcia

100 g cukru

1 polievková lyžica oleja alebo rozpusteného masla

340g obyčajná alebo celozrnná múka

1 sáčok práškového pečiva

Program pečenia 18, hmotnosť 750 g, farba tmavá kôrka

N.B: Pomocou elektrického mixéra dobre premiešajte cukor, vajcia a mlieko a vložte zmes do nádoby. Na hornú stranu zmesi pridajte ďalšie ingrediencie. 50 minút od konca programu posytpte cukrom, aby ste získali vynikajúce sladenú kôrku

**panettone**

190 ml plnotučného mlieka

130 g cukru

5 g soli

130 g rozpusteného masla

4 žĺtky

Citrónová kôra a pomarančová kôra

2 sáčky vanilkového cukru

50 g kandizovaného ovocia

50g hrozienok

1 čajová lyžička žltého farbiva (voliteľné)

400g múky,

2 kocky kvasníc

Použite program MIX 2 12 po dobu 10 minút a potom nechajte hodinu stáť so zatvoreným vekom.

Pečenie s nasledujúcim programom:

Program normálne 1, hmotnosť 1000 g, farba strednej kôrky