

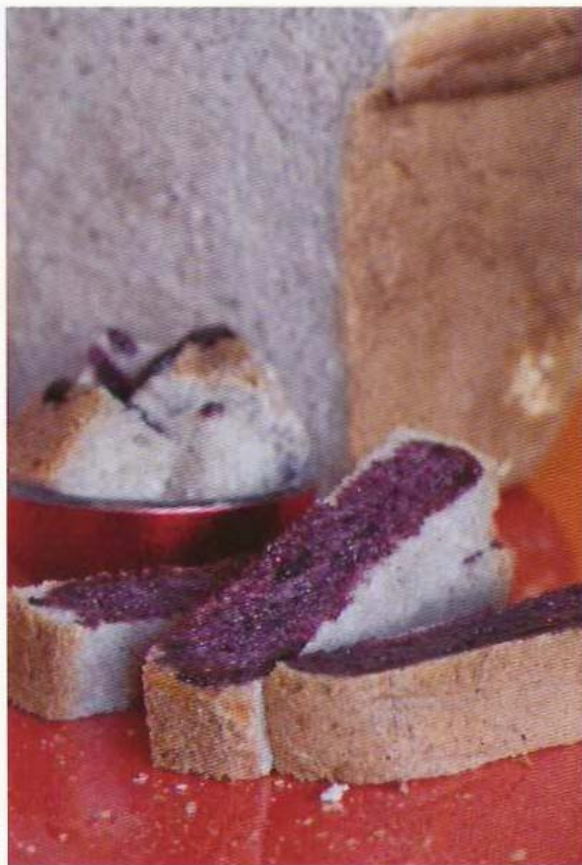
Brioškový chléb s borůvkami

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 400 ml mléka
- 2 rozšlehaná vejce
- 50 g změklého másla
- 50 g třtinového cukru
- 650 g tmavé hladké pšeničné mouky
- 1 lžička jemné soli
- 200 g borůvkového protlaku
- 1 lžička citronového prášku
- 25 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme mléko, rozšlehaná vejce, změkklé maslo a třtinový cukr. Přidáme polovinu množství mouky, sůl, borůvkový protlak a citronový prášek. Dosypeme zbylou mouku a nakonec přidáme chlebový kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Tykvový chléb s příchutí papriky

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 400 ml minerální vody
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce vody z pomerančových květů
- 2 lžíce javorového sirupu
- na špičku nože mleté oálivé papriky
- 350 g speciální pšeničné chlebové mouky
- 200 g tmavé hladké pšeničné polozrnné mouky
- 1,5 lžičky jemné soli (Guérande)
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- 2 stroužky česneku
- 4 lžíce drcených mandlí
- 2 lžíce rozmixovaných rozinek
- 4 lžíce celých tykvových semínek
- 2 lžíce sušených sekaných rajčat
- 1 lžíce lněných a sezamových semínek
- 20 g chlebového kvásku bio

Oloupeme stroužky česneku, nakrájíme ho na tenké proužky a osmahneme na pánvičce s trochou oleje. Do nádoby dáme veškerou tekutinu a javorový sirup. Přidáme na špičku nože čerstvé mleté papriky. Smícháme oba druhy mouky a polovinu směsi přispeme do nádoby. Poté přidáme sůl, papriku, osmahnutý česnek, mandle a rozinky,

tykvová semínka a sušená rajčata. Přispeme druhou část mouky a nakonec přidáme kvásek. Před začátkem pečení potřeme chleba vodou a posypeme jej sezamovými a lněnými semínky. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Tykvový chléb s arašídý

Program – celozrný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550 ml vody
- 4 lžice tykvového oleje
- 1 lžice medu
- 300 g speciální pšeničné (celozrné) chlebové mouky
- 350 g tmavé pšeničné (polozrné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 80 g tykvových semínek
- 1 lžice arašídové pomazánky
- 26 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme a med. Smícháme mouky a rozdělíme je na dva díly. První díl směsi vsepeme do nádoby, přidáme sůl, semínka a arašídovou pomazánku. Doplňme druhou polovinou moučné směsi a nakonec přidáme kvásek. Má-li chléb před pečením pevnou konzistenci, potřeme ho vodou a posypeme několika tykvovými semínky. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapo třeba.



Chléb na hořčici

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- 350 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 300 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 2 vichovaté lžíce Dijonské hořčice
- 1 plná lžíce kari koření
- 1 lžička česneku v prášku
- 1 lžíce sušené pažitky
- 26 g chlebového kvásku bio

Tekutiny a med dáme do nádoby. Smícháme oba druhy mouky a polovinu směsi přisypeme k oleji, vodě a medu. Přidáme sůl, hořčici, kari koření, česnek a pažitku. Dosypeme druhou část mouky. Pak přidáme kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Tykvový chléb s ovčím jogurtem

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 400 ml vody
- 2 ovčí jogurty
- 50 g změkklého másla
- 1 lžíce medu
- 350 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 350 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 80 g tykvových semínek
- 25 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme vodu, jogurty, změkklé maslo mouky a rozdělíme je napolovic. První část vsypeme do nádoby. Poté přidáme sůl a tykvová semínka. Přisypeme zbytek mouky a kvásek. Před začátkem pečení potřeme těsto, je-li dobře propracované, vodou a posypeme semínky.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



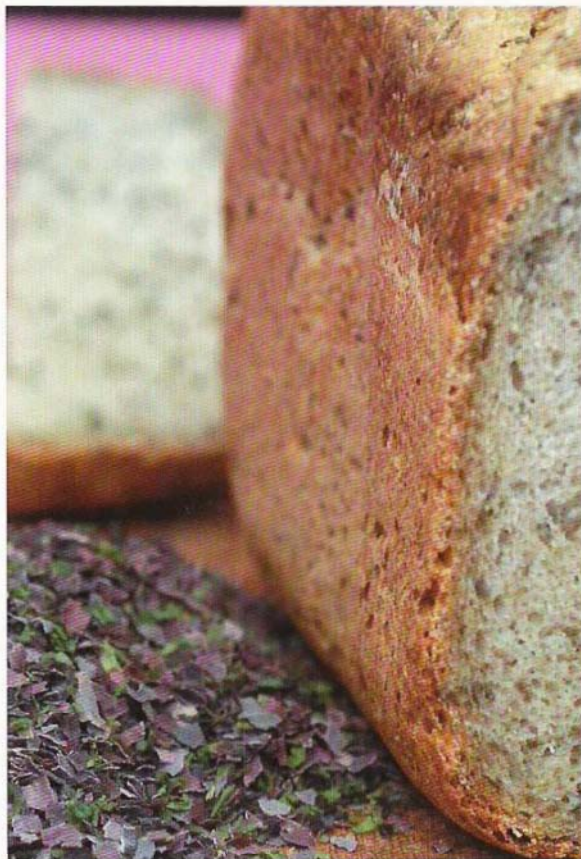
Křenový chléb s mořskými řasami

Program – celozrný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550 ml vody
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- 1 vrchovatá lžička černého pepře
- 350 g tmavé hladké pšeničné (polozrné) mouky
- 300 g speciální pšeničné (celozrné) chlebové mouky
- 1 vrchovatá lžička jemné soli
- 1 lžíce sušeného křenu v prášku
- 1 vrchovatá lžička sušeného česneku v prášku
- 40 g sušených mořských řas – Dulse, Nori, tzv. „mořský salát“ (všechny druhy nebo jedny z nich)
- 26 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme veškerou tekutinu a med a přidáme pepř. Smícháme mouky. Jednu část směsi vsypeme do nádoby. Přidáme sůl, křen a sušené řasy. Dosypeme zbytek mouky a přidáme kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Chléb s křenem a paprikami

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce javorového sirupu
- 650g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 25g červených a zelených sušených paprik
- 2 lžíce sušeného křenu
- 25g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme javorový sirup a všechny tekuté přísady. Přidáme polovinu odměřené mouky, sůl a červené a zelené sušené papriky. Dodáme zbylou mouku a nakonec chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Houbový chléb

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- 500 g tmavé hladké (polozrnné) pšeničné mouky
- 150 g celozrnné (pětizrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 32 g sušených hub, nahrubo pokrájených (po 8 g žampionů, smržů, hřibů, šitaké)
- 26 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme veškeré tekuté přísady. Smícháme oba druhy mouky. Polovinu směsi vsypeme k tekutinám. Přidáme sůl a sušené houby, zbylou mouku a nakonec chlebový kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Zelený chléb se špenátem a houbami

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžičce olivového oleje
- 1 lžičce medu
- 650 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 2 lžičce sušeného špenátu (nebo pórků) v prášku
- 15 g žampionů
- 1 lžička sušené petržele v prášku
- 25 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a med. Přidáme poloviční množství mouky, sůl, špenátový (nebo pórkový) prášek, houby a petržel. Doplňme zbytkem mouky a nakonec přidáme chlebový kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



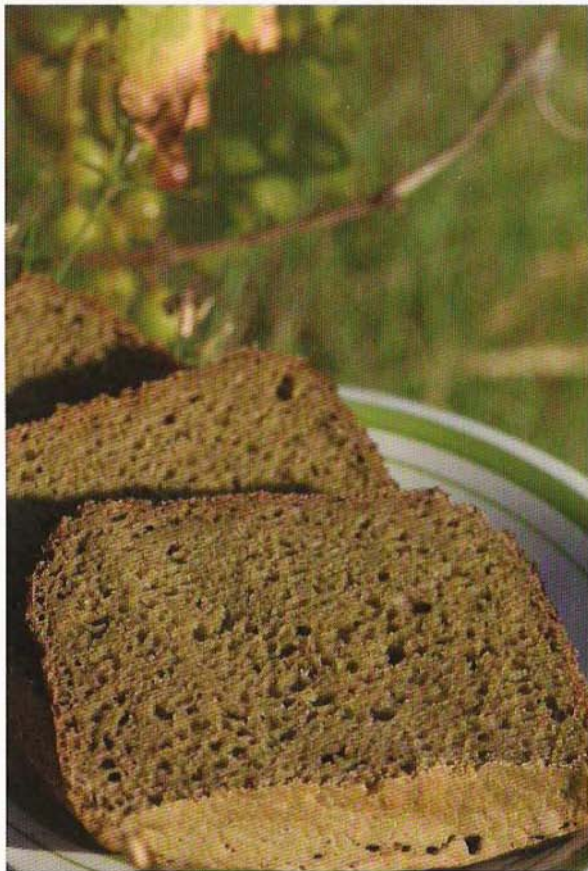
Pórkový chléb bramborový

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžičky olivového oleje
- 1 lžička medu
- trochu čerstvě umletého černého pepře
- 650 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 50 g sušeného pórků v prášku
- 3 lžičky sušené bramborové mrtě (nebo kaše)
- 25 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a med, přidáme čerstvý mletý černý pepř, vsypeme polovinu odměřené mouky, sůl, sušený pórkový prášek a sušený bramborový prášek. Dospeme zbytek mouky a nakonec přidáme chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Fenyklový chléb

Program – celozrný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 200 ml vody
- 300 ml čerstvé fenyklové šťávy
- 1 lžice olivového oleje
- trochu čerstvě umletého černého pepře
- 650 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 3 lžice fenyklových zrnků
- 2 lžičky mletého fenýklu
- 30 g čerstvého strouhaného fenýklu
- 26 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a přidáme trochu čerstvě umletého černého pepře. Přisypeme polovinu odměřeného množství mouky, sůl, fenyklová zrnka, fenyklový prášek a strouhaný čerstvý fenýkl. Dosypeme zbytek mouky a nakonec přidáme chlebový kvásek. Před samotným

pečením, a je-li chléb dobře vykynutý, potřeme jeho povrch vodou a posypeme fenyklovými zrnky. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Chléb à la ratatouille

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- 1 lžička jemné soli
- 300 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 350 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 25 g prášku sušených rajčat
- 25 g plátků sušených rajčat
- 25 g sušené cibule
- 25 g červené a zelené sušené papriky
- 25 g lněných semínek (zlatých z biopotravin)
- 26 g chlebového kvásku bio

Tekuté přísady a med dáme do pečicí nádoby. Smícháme oba druhy mouky a rozdělíme směs na dvě části. Poté přidáme sůl, rajčatový prášek, sušené rajčatové plátky, polkrájené sušené papriky, cibuli a lněná semínka. Doplňme zbytkem mouky a nakonec

přidáme chlebový kvásek.

Před samotným pečením potřeme chléb vadbou a posypeme lněnými semínky.

Po skončení programu může chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Provensálský chléb

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550 ml vody
- 1 lžice medu
- 4 lžice olivového oleje
- trochu čerstvé umletého černého pepře
- 350 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 300 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 1 lžička sušené pažitky
- 1 lžička sušeného česneku v prášku
- 2 lžice sušených rajčat v prášku
- 1 lžička sušené bazalky
- 1 lžice plátků sušené cibule
- 26 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme veškerou tekutinu a med, přidáme čerstvé umletý černý pepř, smícháme oba druhy mouky a do nádoby vsypeme polovinu směsi. Přidáme pažitku, česnekový a rajčatový prášek, bazalku a plátky sušené

cibule. Dosypeme zbytek mouky a nakonec přidáme chlebový kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Chléb se středomořskými bylinkami

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550 ml vody
- 1 lžička medu
- 3 lžičky olivového oleje
- 650 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 1 lžička sušené majoránky
- 1 lžička sušené bazalky
- 1 lžička sušené petrželky
- 1 lžička sušeného oregano
- 26 g chlebového kvásku bílého

Do nádoby dáme veškerou tekutinu a med. Přidáme polovinu odměřenou mouku a sůl. Přisypeme tymián, majoránku, bazalku, petrželku a oregano, zbytek mouky a nakonec přidáme chlebový kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéct, je-li to zapotřebí.



Selský chléb s žitnými vločkami

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550 ml vody
- 1 lžice medu
- 3 lžice olivového oleje
- 300 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 150 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 200 g celozrnné (pětizrnné) mouky
- 1 lžička soli
- 50 g žitných vloček
- 26 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a med. Smícháme veškerou mouku a polovinu směsi vsypeme k tekutinám a medu. Přidáme sůl a žitné vločky. Přisypeme zbylou mouku a nakonec přidáme chlebový kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Chléb s červenou řepou a ibiškem

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 1 lžíce medu
- 3 lžíce olivového oleje
- 650 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 50 g sušené červené řepy v prášku (z biopotravin)
- 1 vrchovatá lžíce sušeného ibišku v prášku (z bylinkářství)
- 1 lžička anýzových semínek
- 26 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté suroviny a med. Přidáme poloviční množství mouky, sůl, řepný i ibiškový prášek a anýzová semínka. Nakonec vložíme do nádoby chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Libanonský chléb

Program → celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550 ml vody
- 3 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- 500 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 200 g celozrnné (pětizrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 1 lžička celého kmínu
- 1 lžička anýzu vonného
- 2 lžičky makových zrněk
- 2 lžice světlého sezamu
- 2 lžice slunečnicových semínek
- 25 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a med. Smícháme oba druhy mouky a polovinu přisypeme do nádoby. Přidáme sůl, kmín, anýz, mák, sezam a slunečnicová semínka. Přidáme zbytek mouky a chlebový kvásek. Před pečením polejeme chléb vodou a posypeme makovými a sezamovými zrníčky.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Severoafriický chléb

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- 650 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 50 g jemné celozrnné semoliny z tvrdé pšenice
- 1 lžička jemné soli
- 1 lžička kuskusového koření
- 1 vrchovatá lžička mletého česneku v prášku
- 2 lžice sušené mrkve v prášku
- 1 lžice sušené pažitky
- 25 g chlebového kvásku blo

Do nádoby dáme veškerou tekutinu a med. Smícháme všechnu mouku a do nádoby vsypeme polovinu směsi. Ještě přisypeme sůl a kuskusové koření, česnekový a mrkvový prášek a sušenou pažitku. Přidáme druhou část mouky a chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Chléb Agáta

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- 650 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 3 lžice sušené červené řepy v prášku
- 1 lžička mletého zázvoru
- 80 g kandovaného zázvoru posekaného na hrubé plátky
- 25 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a med. Přidáme polovinu odměřenou mouku a sůl. Přisypeme řepný prášek, mletý zázvor a kousky kandovaného zázvoru. Poté doplníme směs zbylou moukou a chlebovým kváskem. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéct, je-li to zapotřebí.



Žitný chléb se lněným semínkem

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550 ml vody
- 25 g změkčeho másla
- 1 lžice medu
- 150 g žitné mouky
- 500 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 50 g zlatých lněných semínek z biopotravin
- 26 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme vodu, med a změkklé máslo. Smícháme oba druhy mouky a polovinu směsi nasypane do nádoby. Pak přidáme sůl a lněná semínka. Přisypeme zbytek mouky a nakonec směs doplníme chlebovým kváskem. Před pečením povlažíme chléb vodou a posypeme několika lněnými semínky. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Cibulový chléb s petrželí a kávovinovou směsí

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 5 lžič olivového oleje
- 1 lžice medu
- 400 g tmavé hladké pšenčné (polozrnné) mouky
- 250 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 4 lžice sušené petržele
- 2 lžičky rozpustné kávovinové směsi (Ricoré Nestlé)
- 70 g plátek sušené cibule
- 25 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a med. Smícháme oba druhy mouky a do nádoby vsypeme jen polovinu. Přisypeme sůl, petržel, kávovinovou směs a plátky sušené cibule. Přidáme druhý díl mouky a chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Marseilleský chléb na kreolský způsob

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- trochu čerstvě umlétoho čemého pepře
- 650 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 3 lžíce strouhaného kokosu
- 50g nakrubo drcených mandlí (nejlépe v mixéru)
- 10 kapek vanilkového extraktu
- 100g vypeckovaných černých oliv
- 25g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a med, přidáme umléty černý pepř. Přidáme polovinu odměřenou mouku, sůl, strouhaný kokos, mandle, vanilkový extrakt a olivy. Dospeme zbytek mouky a nakonec přidáme chlebový kvásek. Je-li chléb před začátkem pečení dostatečně konzistentní (pevný),

potřeme ho vodou a posypeme trochou strouhaného kokosu a drcenými mandlemi. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéct, je-li to zapotřebí.



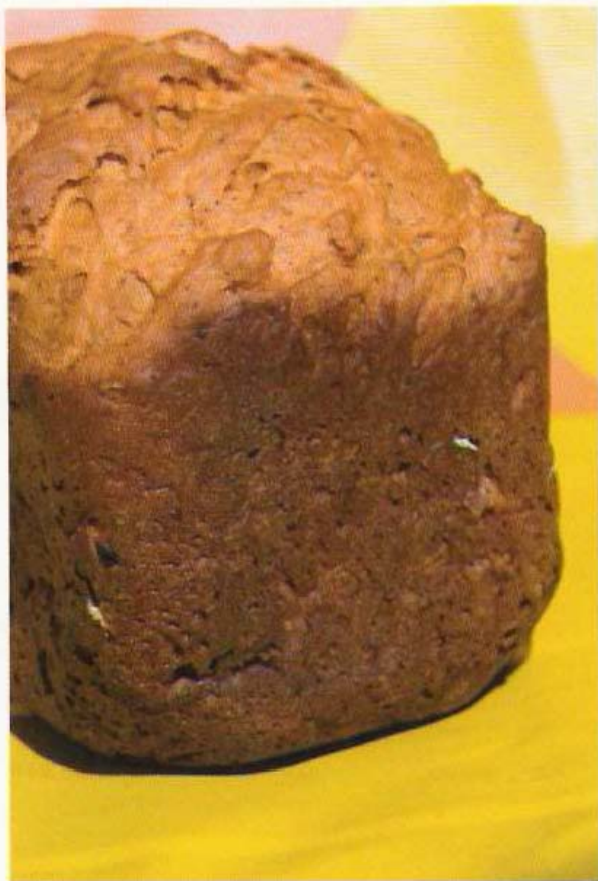
Brioškový chléb z kraje Lavandou s rajčaty a bazalkou

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg.

- 400 ml mléka
- 2 ~~z~~šňahaná vejce
- 4 ~~lž~~ice olivového oleje
- 2 ~~lž~~ice medu
- trochu čerstvě mletého černého pepře
- 650 g tmavé hladké pšeničné (celozrnné) mouky
- 1 ~~lž~~ička soli
- 3 ~~lž~~ice rajčatového prášku
- 1 ~~lž~~ice sušené bazalky
- 25 g chlebového kvásku bíle

Do nádoby dáme veškerou tekutinu a med, přidáme čerstvě umletý pepř. Polovinu odměřené mouky přisypeme do nádoby, přidáme sůl, rajčatový prášek a bazalku. Dosypeme zbývající mouku a nakonec přidáme chlebový kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Bretaňský ovesný chléb

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 350 ml vody
- 3 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu nebo přírodního cukru
- 200 g ovesné mouky
- 450 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 75 g velkých ovesných vloček
- 26 g chlebového kvásku bio

Do nádoby vlijeme tekuté přísady. Smícháme oba druhy mouky a polovinu směsi vsypeme do nádoby. Poté přisypeme sůl, ovesné vločky a zbytek mouky. Nakonec přidáme chlebový kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.

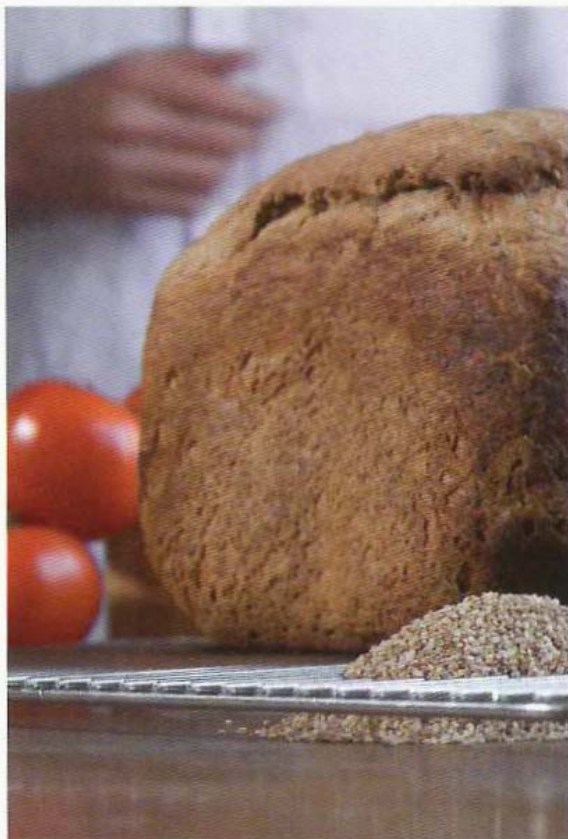


Celozrnný sezamový chléb se lněnými semínky

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžičce olivového oleje
- 1 lžičce medu
- 350 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 300 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 50 g zlatých lněných semínek
- 50 g zlatých sezamových semínek
- 25 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a med. Smícháme oba druhy mouky a polovinu přidáme k tekutinám. Přisypeme sůl, lněná a sezamová semínka, druhý díl mouky a chlebový kvásek. Před pečením povlažíme chléb vodou a posypeme trochu lněných a sezamových semínek. Po skoučení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



„Lepší“ světlý chléb

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550 ml vody
- 1 lžice medu
- 330 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 300 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 25 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme vodu a med. Smícháme oba druhy mouky, polovinu směsi vložíme do nádoby a přidáme sůl. Poté přidáme druhý díl mouky a chlebový kvásek, který nesmí přijít do přímého kontaktu se solí.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.

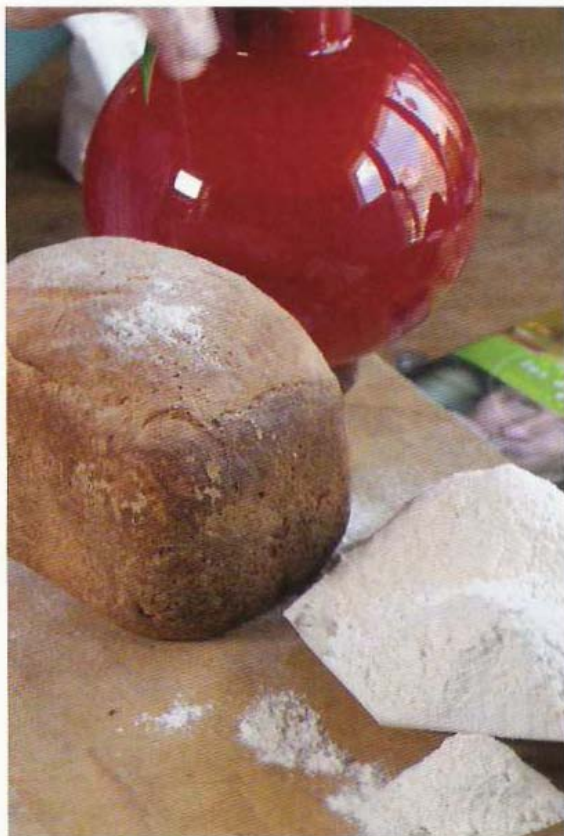


Obyčejný světlý chléb

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550ml vody
- 1 lžíce medu
- 650g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 24g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme vodu a med. Přidáme polovinu odměřené mouky. Do dálku, který jsme do mouky udělali, nasypeme sůl a zakryjeme jej druhou dávkou mouky, aby se kvásek nedostal do přímého kontaktu se solí. Do těsta ho přidáme jako poslední. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéct, je-li to zapotřebí.



Chléb s pestem a pistáciemi

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžičky olivového oleje
- 1 lžička medu
- 350 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 300 g speciální (celozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 2 lžičky pesta
- 1 lžička pistáciové pomazánky
- 26 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekutiny a med. Smícháme oba druhy mouky a polovinu přisypeme do nádoby. Přidáme sůl, pesto, pomazánku a zbylou mouku. Pak vložíme kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to třeba. Povrch ozdobíme pistáciemi.

*Pomazánka: 250 g pistácií a 150 g loupáných mandlí opražíme a jemně rozmixujeme. Přidáme 70 g pískového cukru a 150 g oleje a dobře promícháme.



Chléb se zeleným čajem

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 350 ml minerální vody
- 2 lžičce olivového oleje
- 1 lžičce akátového medu
- trochu čerstvé mleté černé pepře
- 300 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 250 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 2 lžičce sypaného zeleného čaje
- 4 lžičce drcených pistácií
- 3 lžičce drcených liskových oříšků
- 8 zrněk drceného kardamomu
- 8 sušených nakrájených meruněk
- 20 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme vodu a med, přimeleme černý pepř, smícháme oba druhy mouky a do nádoby polovinu nasypeme. Pak přidáme sůl, zelený čaj, pistácie, oříšky, kardamom a sušené meruňky, zbylou mouku a nakonec chlebový kvásek. Před pečením povlažíme těsto vodou

a posypeme drcenými pistáciemi a oříšky.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Španělský mléčný chléb

Program – celozrnný díleč
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 400 ml mléka
- 2 rozšlehaná vejce
- 4 lžičce olivového oleje
- 4 lžičce medu
- 650 g tmavě hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- na špičku velkého nože šafránu
- na špičku velkého nože kurkumy
- 2 lžičce makových zrněk
- 70 g hrubě posekaných vlašských ořechů
- 25 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáte tekutiny a med. Přisypeme polovinu odměřené mouky, sůl, šafrán, kurkumu, maková zrnka a posekané ořechy. Dospeme zbylou mouku a nakonec přidáme chlebový kvásek. Před pečením povlažíme

chléb vodou a posypeme mákem. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Chléb a moukou quinoa

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550ml vody
- 3 lžičce olivového oleje
- 1 lžičce medu
- 550g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 150g mouky quinoa
- 1 lžička jenné soli
- 2 lžičce bílých zrněk quinoj
- 2 lžičce černých zrněk quinoj
- 25g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme lektuř přísady a med. Smícháme oba druhy mouky a do nádoby nasypeme jen polovinu množství. Přisypeme sůl a semínka quinoa. Přidáme zbylou mouku a nakonec chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Oranžový chléb s mrkví a kardamomem

Program -- celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 250ml vody
- 250 mrkvové šťávy
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- 700g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 3 vrchovaté lžíce mrkvové dužniny (z odšťavňovače nebo jemně nastrohané)
- 1 plná lžička kardamomu v prášku
- 6-8 rozdrčených zrněk kardamomu
- 2Sg chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a med. Přidáme polovinu odměřené mouky, sůl, mrkvovou dužninu, kardamom v prášku i drcený, přisypeme zbytek mouky a poté vložíme do nádoby chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Rozinkový chléb se zeleným pepřem

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500ml vody
- 1 lžice medu
- 650g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 100g rozinek
- 2 plné lžice sušeného zeleného pepře
- 25g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme vodu a med. Přidáme polovinu odměřené mouky, sůl, rozinky a pepř. Doplňme zbylou moukou a nakonec přidáme chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Kukuřičný chléb s rozinkami

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 250ml vody
- 250ml šťávy z červených hroznů
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- 500g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 100g kukuřičné mouky
- 50g kukuřičné krupice
- 1 lžička jemné soli
- 25g chlebového kvásku bio
- 80–100g sekaných rozinek

Do nádoby dáme lektiny a med. Smícháme oba druhy mouky a do nádoby dáme polovinu množství. Přidáme sůl a nasekané rozinky. Přisypeme zbytek mouky smíchaný s kukuřičnou krupicí a nakonec přidáme chlebový kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Chléb se sušeným ovocem

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- 200g celozrnné (pětlízná) mouky
- 450g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 50g vypeckovaných pokrájených sušených švestek
- 50g pokrájených sušených meruněk
- 50g rozinek
- 25g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a med. Smícháme oba druhy mouky, přisypeme polovinu směsi, sůl, švestky, meruňky, rozinky a druhou část mouky. Nakonec přidáme chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.

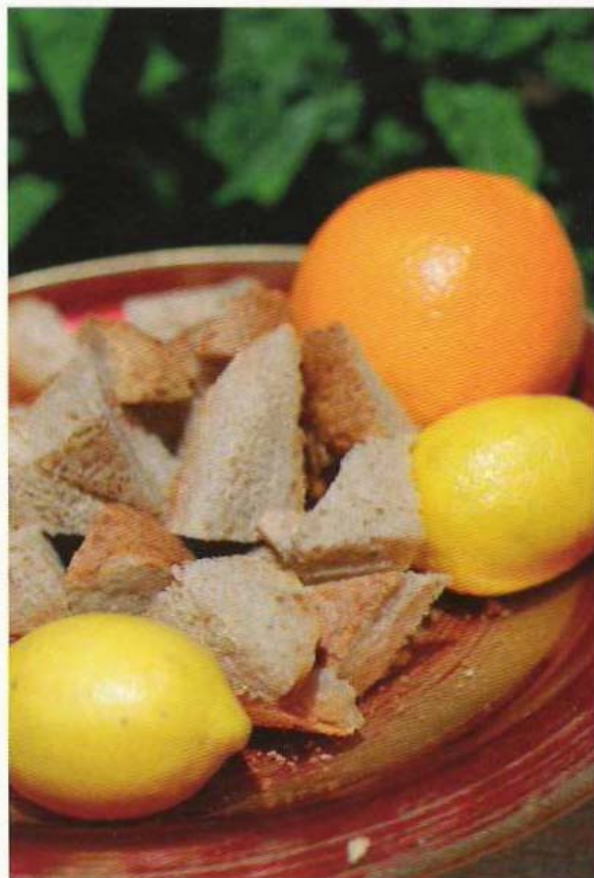


Andaluský chléb s citrusy

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550ml vody
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžícemedu
- 4 lžíce vody pomerančového květu
- 350g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 300g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 2 lžičky sušeného citronového prášku
- 2 lžičky citronové kůry
- čerstvá kůra z poloviny pomeranče a z poloviny citronu
- 25g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady, med a vodu z pomerančového květu. Smícháme oba druhy mouky a přisypeme polovinu směsi, přidáme sůl, citronový prášek, citronovou kůru a pomerančovou kůru. Přidáme zbylou mouku a chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dupéci, je-li to zapotřebí.



Brioškový chléb se zázvorem a kardamomem

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 400 ml mléka
- 75 g změkklého másla
- 2 ušlehaná vejce
- 60 g třtinového cukru
- 350 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 350 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 1 vrchovatá lžička kardamomu v prášku
- 6 posekaných kardamomových zrnků
- 75 g nahrubo nakrájeného kandovaného zázvoru
- 25 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme mléko, rozšlehaná vejce, změkklé máslo a cukr. Smícháme oba druhy mouky a přisypeme polovinu směsi. Přidáme sůl, mletý i drcený kardamom a kandovaný zázvor. Před pečením potřeme povrch chleba vodou a posypeme jej několika kardamomovými zrnky. Po skončení programu můžeme

chléb ještě několik minut dojrět, je-li to zapotřebí.



Brioškový chléb s arašídami a zázvorem

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 450ml mléka
- 2 r zšlehaná vejce
- 80g změkklého másla
- 80g třtinového cukru
- 650g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 1 lžička mletého zázvoru
- 2 lžice arašídové pomazánky
- 26g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady, máslo a třtinový cukr. Vsypano polovinou mouky, přidáme sůl, zázvor, arašídovou pomazánku, zbytek mouky a chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéct, je-li to zapotřebí.



Chléb s lískovými oříšky

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500 ml vody
- 3 lžičce oříškového oleje
(zapracujeme ho k oříškové pomazánce)
- 1 lžičce třtinového cukru
- 350 g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 300 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 70 g nahrubo posekaných lískových oříšků
- 3 lžičce oříškové pomazánky
- 26 g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme vodu a cukr. Smícháme oba druhy mouky a do nádoby vsypeme polovinu. Přidáme sůl, sekané oříšky a oříškovou pomazánku se zapracovaným olejem. Poté doplníme těsto moukou a chlebovým kváskem. Před

pečením, je-li chléb dostatečně konzistentní, jej potřeme na povrchu vodou a posypeme sekanými lískovými oříšky. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Kakaový chléb s lískovými oříšky

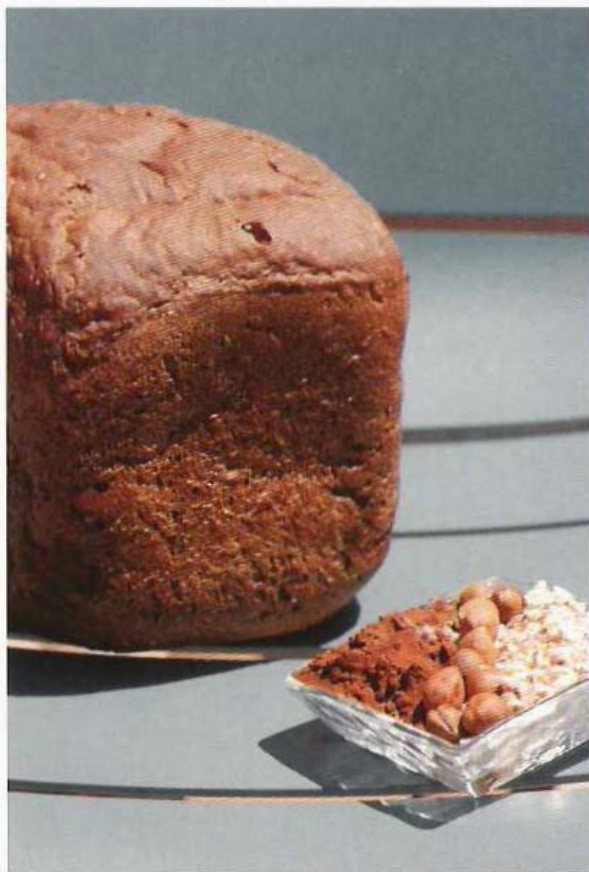
Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550ml vody
- 3 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- 1/2 lžičky čerstvě umletého pepře
- 600g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 60g kakaového prášku
- 75g neloupaných lískových oříšků
- 25g chlebového kvásku bio

Do nádoby vlijeme tekutiny a přidáme med a čerstvě umletý pepř. Přisypeme poloviční množství mouky, sůl, kakaový prášek a oříšky a nakonec přidáme kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Jablkový chléb s mandlemi a oříšky

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 200ml vody
- 300ml jablečné šťávy
- 3 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- 350g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 250g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 50g mandlí rozemletých na prášek
- 1 lžice oříškové pasty (např. Rapunzel z biopotravin)
- 50g nastrouhaného jablka výběrové kvality
- 26g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekutiny a med. Smícháme oba druhy mouky a vsypeme polovinu směsi k tekutinám. Přidáme sůl, mandlový prášek, oříškovou pastu a nastrouhané jablko. Doplňme zbylou moukou a přidáme kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Ananasový chléb s javorovým sirupem

Program – celozrnný chléb

Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 500ml vody
- 3 lžičce olivového oleje
- 4 lžičce javorového sirupu
- trochu čerstvě umletého černého pepře
- 650g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 60g sušeného ananasu (nadrobno posekaného)
- 25g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme tekuté přísady a javorový sirup a přimelíme trochu černého pepře. Přisypeme polovinu množství mouky, sůl a nadrobno posekaný sušený ananas. Přidáme druhou část mouky a chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéct, je-li to zapotřebí.



Chléb s třešněmi a černým rybízem

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 550ml vody
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- 300g speciální pšeničné chlebové (celozrnné) mouky
- 350g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 50g sušených třešní
- 50g sušeného rybízu
- 2 lžíce sezamové pomazánky z prodejny zdravé výživy
- 25g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme vodu a med, polovinu směsi obou druhů mouky, sůl, třešně, černý rybíz a sezamovou pomazánku. Přidáme druhý díl mouky a nakonec chlebový kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.

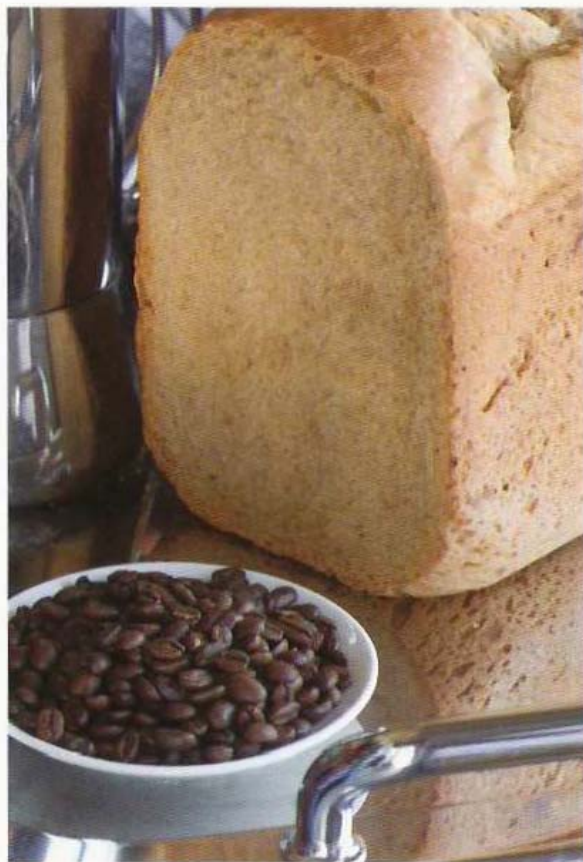


Brioškový chléb s kávovinou

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 400 ml mléka
- 50 g změkklého másla
- 2 rozšlehaná vejce
- 50 g třtinového cukru
- 650 g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 3 lžice kávovinového (čekankového) prášku (Caro, Melita...)
- 20 kapek kávového extraktu
- 1 vrchovatá lžička citronového prášku
- 1 vrchovatá lžička mleté skořice
- 25g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme mléko, rozšlehaná vejce, změkklé máslo a třtinový cukr. Přidáme polovinu množství mouky, sůl, kávovinu a kávový extrakt, citronový prášek a mletou skořici. Dospeme zbytek mouky a nakonec přidáme chlebový kvásek. Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéci, je-li to zapotřebí.



Brioškový chléb s kandovaným ovocem

Program – celozrnný chléb
Chléb o hmotnosti kolem 1 kg

- 400ml mléka
- 2 rozšlehaná vejce
- 50g změkklého másla
- 80g třtinového cukru
- 650g tmavé hladké pšeničné (polozrnné) mouky
- 1 lžička jemné soli
- 15 kapek vanilkového extraktu
- 1 vrchovatá lžička mleté skořice
- 200g kandovaného ovoce (50g zázvoru, 50g anděliky, 50g třezalky, 50g pomeranče)
- 25g chlebového kvásku bio

Do nádoby dáme mléko, změkklé másto, rozšlehaná vejce a cukr. Vsypeme pulovinu množství mouky, sůl, přidáme vanilkový extrakt, skořici, kandované ovoce mouku a nakonec chlebový kvásek.

Po skončení programu můžeme chléb ještě několik minut dopéct, je-li to zapotřebí.

