



Wypieki domowe

KSIĄŻKA KUCHARSKA DO
WYPIEKACZA DO CHLEBA WMF KULT X



Wypiekacz do chleba WMF Kult X

Gratulujemy zakupu Wypiekacza do chleba WMF Kult X.

Na dobry początek przygody z wypiekami chleba zgromadziliśmy parę wskazówek dotyczących wypieku chleba, jak również kilka naszych ulubionych przepisów.

Życzymy wspaniałej zabawy przy wypiekach chleba!

SPIS TREŚCI

WSTĘP	4
--------------	----------

PRZEPISY Z UŻYCIEM WYPIEKACZA DO CHLEBA 6

Chleb śródziemnomorski	6
Chleb orkiszowy pełnoziarnisty z ziarnami słonecznika	7
Słodki chleb na parze z sosem z czerwonych jagód	8
Chleb orzechowy	9
Chleb śniadaniowy	10
Chleb tostowy	11
Chleb cebulowy bezglutenowy	12
Pożywny chleb paprykowy z szynką	13
Chleb ziemniaczany	14
Chleb ze świeżymi ziołami	15
Chleb wiejski	16
Chleb pleciony	17
Marmolada pomarańczowa	18

ULUBIONE PRZEPISY 19

Wskazówki i porady dotyczące wypieku chleba.



Składniki

Wszystkie składniki użyte do wypieku chleba powinny mieć temperaturę pokojową. Należy je dodawać do formy na chleb w następującej kolejności (chyba że w przepisie podano inaczej): W pierwszej kolejności należy dodać wszystkie składniki płynne takie jak woda czy olej, a następnie dodać składniki suche. Suche drożdże dodawać na końcu, aby uniknąć ich zbyt wczesnego wyrastania.



Funkcja timera

Warto użyć funkcji timera do przygotowania wcześniej wypróbowanych przepisów. Upewnij się, że wszystkie składniki są świeże. Szczególnie ważne jest oddzielenie suchych drożdży od składników płynnych. Dlatego najpierw należy dodawać płyny, a na samym końcu drożdże.



Wypiekacz do chleba

Aby zapewnić prawidłowe pieczenie chleba, nie można otwierać pokrywy urządzenia, chyba że trzeba dodać odpowiednie składniki podczas pracy programu. Za każdym razem gdy otwierana jest pokrywa, na zewnątrz wydostaje się ciepłe powietrze, co wpływa na cykl pieczenia. Do sprawdzenia poziomu wypieczenia chleba należy użyć okienka poglądowego oraz światła wewnętrznego zamiast otwierania pokrywy.



Etap końcowy

Wyjąć chleb od razu z wypiekacza – lub przed upływem 60-minutowego okresu utrzymywania ciepła, najpóźniej na koniec – wyjąć chleb i pozostawić na stojaku do ostygnięcia. Ostudzony chleb będzie łatwiej pokroić.

CHLEB ŚRÓDZIEMNOMORSKI

SKŁADNIKI

- 270 ml wody
- 2 łyżeczki soli
- 4 łyżki oleju
- 400 g mąki pszennej, typ 550
- 80 g mąki pszennej razowej
- 7 g suchych drożdży
- 8 kawałków suszonych pomidorów
- 50 g orzeszków piniowych

PRZYGOTOWANIE

Do formy na chleb wlać 270 ml letniej wody, dodać sól i olej. Następnie do formy dodać mąkę z suchymi drożdżami. Suszone pomidory pokroić w kostkę i dodać wraz z orzeszkami piniowymi do formy.

Piec chleb na następujących ustawieniach: **Program „Biały chleb” (nr 2), ciemna skórka i wielkość bochenka 450 g.**

Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.



WSKAZÓWKA

Orzeszki piniowe można zastąpić oliwkami, bazylią, czosnkiem lub chilli.

CHLEB ORKISZOWY PEŁNOZIARNISTY Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA

SKŁADNIKI

- 270 ml wody
- 2 łyżeczki soli
- 3 łyżki oleju
- 400 g mąki orkiszowej pełnoziar-
- nistej
- 2 łyżeczki przyprawy do chleba
- 38 ml płynnego naturalnego za-
- kwasu chlebowego
- 4 g suchych drożdży
- 50 g ziaren słonecznika

PRZYGOTOWANIE

Wlać 270 ml letniej wody do formy, a następnie dodać sól, olej i płynny naturalny zakwas. Następnie do formy dodać mąkę z suchymi drożdżami. Na koniec dodać przyprawę do chleba.

Piec chleb na następujących ustawieniach: **Program „Klasyczny chleb” (nr 1), ciemna skórka i wielkość bochenka 750 g.**

Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego dodać ziarna słonecznika przed rozpoczęciem pierwszego cyklu ugniatania.

Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.

WSKAZÓWKA

W zależności od osobistych preferencji można pominąć ziarna słonecznika lub zastąpić je pestkami dyni.



SŁODKI CHLEB NA PARZE Z SOSEM Z CZERWONYCH JAGÓD

SKŁADNIKI

- 6 g suchych drożdży
- 500 g mąki pszennej, typ 405
- 250 g jogurtu (3,5%)
- 100 ml mleka
- 1 łyżeczka miodu
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 łyżeczka soli
- 1 laska wanilii
- 1 łyżka ziaren maku

PRZYGOTOWANIE

Do formy dodać najpierw suche drożdże i mąkę pszenną. Następnie dodać jogurt i mleko. Usunąć nasiona z laski wanilii i dodać je razem z makiem, miodem, cukrem waniliowym i solą do formy na chleb.

Piec chleb na następujących ustawieniach: **Program „Klasyczny chleb” (nr 1), średnia skórka i wielkość bochenka 750 g.**

Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.

SOS Z CZERWONYCH JAGÓD

- 750 g mieszanki jagód
- 4 łyżki skrobi kukurydzianej
- 250 ml czerwonego soku (np. z winogron lub wiśni)
- 50 g cukru
- 1 organiczna cytryna

Mieszankę jagód wsypać do garnka wraz z 200 ml czerwonego soku i cukrem. Zetrzeć skórkę cytryny i dodać do garnka. Wymieszać skrobię kukurydzianą z 50 ml zimnego soku. Zagotować mieszankę jagód, cukru i soku na najmniejszym ustawieniu. Jak tylko sos jagodowy zacznie się gotować, wymieszać skrobię kukurydzianą.

Kiedy słodki chleb na parze będzie gotowy, podgrzać sos z czerwonych jagód i podać z chlebem.



WSKAZÓWKA

Zimny sos waniliowy idealnie komponuje się ze słodkim chlebem przygotowanym na parze.

CHLEB ORZECHOWY

SKŁADNIKI

- 270 ml wody
- 3 łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka miodu
- 200 g mąki pszennej razowej
- 200 g mąki pszennej, typ 550
- 50 g orzechów włoskich
- 50 g orzechów laskowych
- 2 łyżeczki przyprawy do chleba
- 6 g suchych drożdży
- 38 ml płynnego naturalnego zakwasu chlebowego

PRZYGOTOWANIE

Do formy dodać najpierw 270 ml letniej wody, następnie sól, miód, olej i płynny naturalny zakwas. Potem dodać mąkę z przyprawą do chleba do formy. Orzechy posiekać grubo i dodać je wraz z suchymi drożdżami do formy.

Piec chleb na następujących ustawieniach: **Program „Klasyczny chleb” (nr 1), średnia skórka i wielkość bochenka 750 g.**

Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.



CHLEB ŚNIADANIOWY

SKŁADNIKI

- 235 ml wody
- 4 łyżki miodu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oleju
- 150 g mąki pszennej, typ 550
- 150 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej
- 50 g płatków owsianych
- 3 g suchych drożdży

PRZYGOTOWANIE

Wlać 235 ml letniej wody do formy, a następnie dodać miód, sól i olej. Następnie dodać mąkę, płatki owsiane, a na końcu suche drożdże do formy.

Piec chleb na następujących ustawieniach: **Program „Klasyczny chleb” (nr 1), jasna skórka i wielkości bochenka 450 g.**

Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.



CHLEB TOSTOWY

SKŁADNIKI

- 120 ml mleka
- 120 ml wody
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka soli
- 400 g mąki pszennej, typ 405 lub 550
- 7 g suchych drożdży

PRZYGOTOWANIE

Wlać letnią wodę i mleko do formy, a następnie dodać sól i olej. Następnie dodać mąkę, a potem suche drożdże do formy na chleb.

Piec chleb na następujących ustawieniach: **Szybki cykl (nr 4) i jasna skórka.**

Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.



CHLEB CEBULOWY BEZGLUTENOWY

SKŁADNIKI

- 550 ml wody
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka octu jabłkowego
- 200 g ryżu Basmati
- 150 g mąki kukurydzianej
- 150 g kaszy jaglanej
- 1 cebula
- 2 łyżeczki mąki z komosy ryżowej
- 2 łyżeczki nasion babki płesznik
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 7 g suchych drożdży

PRZYGOTOWANIE

Wymieszać suche drożdże z odrobiną letniej wody i cukru. Odstawić drożdże na kilka minut. Następnie wlać wodę, olej i ocet do formy na chleb. Zmieszać ryż i kaszę jaglaną w mikserze stojącym - mikser stojący WMF KULT pro Power Green
Smoothie nadaje się do tego doskonale. Następnie dodać mieszankę mąki i drożdże do formy.

Piec chleb na następujących ustawieniach: **Chleb bezglutenowy (nr 6), średnia skórka i wielkości bochenka 450 g.**

Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.



CHLEB PAPRYKOWY BEZGLUTENOWY Z SZYNKĄ

SKŁADNIKI

- 230 ml wody
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 100 g papryki
- 70 g gotowanej szynki
- 400 g mąki pszennej razowej
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki mielonej papryki
- 3 g suchych drożdży

PRZYGOTOWANIE

Paprykę i szynkę pokroić w kostkę.

Wlać letnią wodę i oliwę z oliwek do formy i dodać pokrojone w kostkę paprykę i szynkę. Następnie dodać mąkę, sól i mieloną paprykę, a następnie suche drożdże.

Piec chleb na następujących ustawieniach: **Program „Biały chleb” (nr 2), średnia skórka i wielkość bochenka 450 g.**

Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.



CHLEB ZIEMNIACZANY

SKŁADNIKI

- 240 ml wody
- 1 łyżka oleju
- 1 małe jajko
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki cukru
- 120 g ziemniaków
- 250 g żyta
- 250 g orkiszu
- 3 g suchych drożdży

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki gotować przez około 35 minut, aż będą miękkie, następnie obrać je. Użyć widelca, aby je rozgnieść.

Ubić jajko, a następnie wlać je razem z wodą i olejem do wypiekacza do chleba. Następnie dodać ziemniaki z solą i cukrem. Na koniec dodać mąkę, a następnie suche drożdże do formy na chleb.

Piec chleb na następujących ustawieniach: **Program „Biały chleb” (nr 2), średnia skórka i wielkość bochenka 750 g.**

Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.



CHLEB ZE ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI

SKŁADNIKI

- 275 ml wody
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 500 g mąki, typ 405 lub 550
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżki drobno posiekanej mieszanki ziół, takich jak bazylia, rozmaryn, tymianek, szalwia i natka pietruszki
- 1 czosnek (zmiażdżony)
- 3 g suchych drożdży

PRZYGOTOWANIE

Wlać letnią wodę z oliwą z oliwek do formy na chleb. Zioła drobno posiekać i dodać je wraz z czosnkiem do składników płynnych w formie. Następnie dodać mąkę, cukier i sól. Na końcu dodać do formy suche drożdże.

Piec chleb na następujących ustawieniach: **Program „Biały chleb” (nr 2), ciemna skórka i wielkość bochenka 750 g.**

Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.



CHLEB WIEJSKI

SKŁADNIKI

- 180 ml wody
- 100 ml mleka
- 20 g masła
- 250 g mąki pszennej, typ 550
- 210 g mąki żytniej razowej
- 1 łyżeczka soli
- 3 g suchych drożdży

PRZYGOTOWANIE

Wlać wodę i mleko do formy na chleb, dodać zmiękczone masło w małych kawałkach. Dodać oba rodzaje mąki i sól do formy, a następnie suche drożdże.

Piec chleb na następujących ustawieniach: **Program „Klasyczny chleb” (nr 1), ciemna skórka i wielkość bochenka 750 g.**

Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.

WSKAZÓWKA

Skórka będzie jeszcze smaczniejsza, jeśli po ostatnim cyklu ugniatania posypiesz wierzch chleba mąką.



CHLEB PLECIONY

SKŁADNIKI

- 250 ml mleka
- 1 jajko
- 60 g masła
- 60 g cukru
- szczypta soli
- 500 g mąki, typ 405
- 5 g suchych drożdży
- 50 g migdałów
- 1 żółtko jajka do glazurowania

PRZYGOTOWANIE

Lekko podgrzać mleko i ubić jajko. Wlać oba składniki do formy na chleb. Następnie dodać masło, cukier i sól. Na koniec dodać mąkę z migdałami i suchymi drożdżami do formy na chleb.

Ciasto przygotować na następujących ustawieniach: **Program „Ciasto” (nr 8), ciemna skórka i wielkości bochenka 750 g.**

Przenieść ciasto na powierzchnię roboczą lekko posypaną mąką, uformować w jeden długi prostokąt, a następnie pociąć wzdłuż na 3 paski. Zapleść paski w warkocz, a następnie położyć je na blasze pokrytej papierem do pieczenia. Posmarować warkocz żółtkiem jajka.

Piec warkocz przez **40 minut** we wcześniej nagrzanym piecu konwekcyjnym do **170 stopni**.

WSKAZÓWKA

Spróbuj różnych wersji tego chleba, dodając rodzynki lub posypując go płatkami migdałowymi na wierzchu po posmarowaniu chleba jajkiem.



WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Niemy

wmf.com