

المكونات	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
لمياه (مل)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
مياه + بيض (1 قطعة) (مل)		330															
سمن أو زبدة (ملعقة كبيرة)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
ملح (ملعقة كبيرة)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
دقيق الخبز (كوب)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
سكر (ملعقة كبيرة)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
حليب جاف (ملعقة كبيرة)	2	2	2		3	2											
خميرة جافة (ملعقة صغيرة)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
قمح كامل (كوب)					2+1/2												
سكر أحمر (ملعقة كبيرة)					2												
بيض (قطع)						1	1		1	1	1	1	1			3	
لين (مل)							120									230	
دقيق ذرة (كوب)							1									1+1/4	
مسحوق الخبز (باكينج بودر) (ملعقة صغيرة)							3									6	
حليب بودرة (ملعقة كبيرة)								2	1	1/4	1/4	1/4	2	2			
بذور السمسم (ملعقة كبيرة)								2									
مسحوق قهورة فورية (أكياس صغيرة)									2								
عسل (ملعقة كبيرة)									1	1	1	1	1				
زبيب (كوب)										1/4							
موز* (كوب)											1/2						
جوز هند** (كوب)												1/4					
جوز*** (كوب)													1/5				
محسن خبز (ملعقة كبيرة)														1			
قرع مسكى*** (كوب)														1/2			
فراولة مهروسة (كوب)																	1+1/2

**وصفة الخبز:**  
(1-6: 900 جرام/ 2.0 رطل)  
(7-15: 450 جرام/ 1.0 رطل)

1. خبز أبيض  
2. خبز حلو  
3. ساندوتش  
4. خبز فرنسي  
5. خبز أسمر

6. خبز ULTRA-FAST  
7. خبز اللذة  
8. خبز السمسم  
9. خبز القهوة  
10. خبز الزبيب

11. خبز الموز  
12. خبز جوز الهند  
13. خبز الجوز  
14. خبز القرع

15. عجين  
16. خبز الصودا  
17. مرق

**ملاحظة: \*** قمر بتقطيع الموز إلى قطع، ثم قمر بإضافة القطع بعد إضافة جميع المكونات.  
**\*\*** أضف نصف الجوز المطبق عندما تقوم بالخلط في المرة الثانية، والنصف المتبقي بعد الخلط.  
**\*\*\*** قمر بتقطيع بذور الصنوبر أو نواة حبة الجوز إلى قطع. قمر بإضافتها في أثناء مرة الخلط الثانية.  
**\*\*\*\*** قمر بتقطيع القرع إلى شرائح بحجم 0.5 ممر، ثم قمر بطهيها على البخار وهرسها.

1 كوب= 250 مل; 1 ملعقة كبيرة= 3 معالق صغيرة ; 1 ملعقة كبيرة= 15 مل; 1 ملعقة صغيرة= 5 مل



BREAD RECIPE

BROTREZEPTE

РЕЦЕПТ ХЛЕБА

PRZEPIS NA CHLEB

REȚETĂ DE PÂINE

RECEPT ZA HLEB

MAIZES RECEPTE

DUONOS RECEPTAS

РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ

РЕЦЕПТ ХЛИБА

RECETTE DE PAIN

RECETA DEL PAN

RICETTA PANE

BROODRECEPT

FA-5152, FA-5152-2, FA-5152-3

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

RECEPT NA CHLÉB

RECEPT ZA KRUH

RECEPT NA CHLIEB

وصفة الخبز

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ..... ΣΕΛΙΔΑ 16  
ČESKY ..... STRANA 17  
SLOVENŠČINA ..... STRANI 18  
SLOVENSKY ..... STRANA 19  
العربية ..... الصفحة 20

LIETUVIU K. .... P. 9  
БЪЛГАРСКИ ..... СТР. 10  
УКРАЇНСЬКА ..... СТОР. 11  
FRANÇAIS ..... PAGE 12  
ESPAÑOL ..... PÁGINA 13  
ITALIANO ..... PAGINA 14  
NEDERLANDS ..... PAGINA 15

Ingredient	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Water (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Water + egg (1pc) (ml)		330															
Margarine or butter (tbsp)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Salt (tsp)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Bread flour (cup)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Sugar (tbsp)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Dry milk (tbsp)	2	2	2		3	2											
Dry yeast (tsp)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Whole-wheat (cup)					2+1/2												
Red sugar (tbsp)					2												
Egg (pcs)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Milk (ml)							120									230	
Cornmeal (cup)								1								1+1/4	
Baking powder (tsp)								3								6	
Milk powder (tbsp)									2	1	1/4	1/4	1/4	2	2		
Sesame seeds (tbsp)								2									
Instant Coffee powder (small bags)									2								
Honey (tbsp)									1	1	1	1	1	1			
Raisin (cup)										1/4							
Banana* (cup)											1/2						
Coconut** (cup)												1/4					
Walnut*** (cup)													1/5				
Bread improver (tbsp)														1			
Cushaw**** (cup)														1/2			
Smashed strawberry (cup)																	1+1/2

**BREAD RECIPE:**(1-6: 900 g/2.0 lb)  
(7-15: 450 g/1.0 lb)

1. WHITE BREAD
2. SWEET BREAD
3. SANDWICH
4. FRENCH BREAD
5. WHOLE-WHEAT BREAD
6. ULTRA-FAST BREAD
7. CORN BREAD
8. SESAME BREAD
9. COFFEE BREAD
10. RAISIN BREAD

11. BANANA BREAD
12. COCONUT BREAD
13. WALNUT BREAD
14. CUSHAW BREAD
15. DOUGH

16. SODA BREAD
17. JAM

**Note:** \*: Cut the banana into pieces, add it after adding all the ingredient.

\*\*: Add half shredded coconut when the second mixing, add the other half after mixing.

\*\*\*: Make the pine seed or walnut core into pieces. Add them during the second mixing.

\*\*\*\*: Cut the cushaw into 0.5 mm pieces, steam them and chopped.

**1 cup = 250 ml; 1 tbsp = 3 tsp; 1 tbsp = 15 ml; 1 tsp = 5 ml**

Zutaten:	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Wasser (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Wasser + Ei (1 Stck) (ml)		330															
Margarine oder Butter (Esslöffel)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Salz (Teelöffel)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Brotmehl (Tasse)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Zucker (Esslöffel)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Milchpulver (Esslöffel)	2	2	2		3	2											
Trockenhefe (Teelöffel)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Vollkornweizen (Tasse)					2+1/2												
Brauner Zucker (Esslöffel)					2												
Eier (Stück)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Milch (ml)							120									230	
Maismehl (Tasse)								1								1+1/4	
Backpulver (Teelöffel)								3								6	
Milchpulver (Esslöffel)									2	1	1/4	1/4	1/4	2	2		
Sesam (Esslöffel)									2								
Löslicher Kaffee (kleine Tüten)										2							
Honig (Esslöffel)										1	1	1	1	1			
Rosinen (Tasse)											1/4						
Bananen* (Tasse)												1/2					
Kokosnuss** (Tasse)													1/4				
Walnuss*** (Tasse)														1/5			
Brotverbesserer (Esslöffel)															1		
Cashew**** (Tasse)															1/2		
Zerdrückte Erdbeeren (Tasse)																	1+1/2

**BROTREZEPT:**(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

1. WEISSBROT
2. SÜSSES BROT
3. SANDWICH
4. FRANZÖSISCHES BROT
5. VOLLKORNWEIZENBROT
6. SUPERSCHNELLES BROT
7. MAISBROT
8. SESAMBROT
9. KAFFEEBROT
10. ROSINENBROT

11. BANANENBROT
12. KOKOSNUSSBROT
13. WALNUSSBROT
14. CASHEWBROT
15. TEIG

16. SODABROT
17. KONFITÜRE

**Hinweis:** \*: Schneiden Sie die Banane in Stücke und geben Sie diese nach allen anderen Zutaten hinzu.

\*\*: Fügen Sie eine halbe zerstoßene Kokosnuss beim zweiten Mischen hinzu, die andere Hälfte nach dem Mischen.

\*\*\*: Schneiden Sie den Tannensamen oder die Walnüsse in Stücke. Fügen Sie diese während des zweiten Mischens hinzu.

\*\*\*\*: Schneiden Sie die Cashewkerne in 0,5 mm Stücke, dann dünsten Sie diese.

**1 Tasse = 250 ml; 1 Esslöffel = 3 Teelöffel; 1 Esslöffel = 15 ml; 1 Teelöffel = 5 ml**

Ингредиенты	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Вода (мл)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Вода + яйцо (1шт) (мл)		330															
Мargarin или масло (ст. ложка)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Соль (ч. ложка)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Мука (чашка)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Сахар (ст. ложка)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Сухое молоко (ст. ложка)	2	2	2		3	2											
Сухие дрожжи (ч. ложка)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Мука из цельного зерна (чашка)					2+1/2												
Красный (пальмовый) сахар (ст. ложка)					2												
Яйца (штук)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Молоко (мл)							120									230	
Кукурузная мука (чашка)								1								1+1/4	
Пекарский порошок (ч. ложка)								3								6	
Сухое молоко (ст. ложка)									2	1	1/4	1/4	1/4	2	2		
Кунжутное семя (ст. ложка)								2									
Растворимый кофе (маленькие пакетики)									2								
Мед (ст. ложка)									1	1	1	1	1	1			
Изюм (чашка)										1/4							
Бананы* (чашка)											1/2						
Кокос** (чашка)												1/4					
Грецкий орех*** (чашка)													1/5				
Вкусовая присадка (ст. ложка)														1			
Тыква мускусная**** (чашка)														1/2			
Давленая клубника (чашка)																	1+1/2

**РЕЦЕПТ ХЛЕБА:**

(1-6: 900 гр/2,0 фунта)  
(7-15: 450 гр/1,0 фунта)

- |                      |                                |                    |
|----------------------|--------------------------------|--------------------|
| 1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ        | 5. ХЛЕБ ИЗ МУКИ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА | 8. ХЛЕБ С КУНЖУТОМ |
| 2. СДОБНЫЙ ХЛЕБ      | 6. ХЛЕБ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 9. КОФЕЙНЫЙ ХЛЕБ   |
| 3. БУТЕРБРОДНЫЙ ХЛЕБ | 7. ПРЕНИЧНО-КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ    | 10. ХЛЕБ С ИЗЮМОМ  |
| 4. ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА |                                | 11. ХЛЕБ С БАНАНОМ |
|                      |                                | 12. КОКОСОВЫЙ ХЛЕБ |

- |                    |
|--------------------|
| 13. ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ  |
| 14. ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ |
| 15. ТЕСТО          |
| 16. ПРЕСНЫЙ ХЛЕБ   |
| 17. ПОВИДЛО        |

- Примечания:** \*: Нарезать бананы кусочками; добавлять в последнюю очередь.  
 \*\*: Добавить первую половину дробленого кокоса при втором замешивании, а вторую – после замешивания.  
 \*\*\*: Мелко раздробите сосновые семечки или грецкий орех. Добавляйте их при втором замешивании.  
 \*\*\*\*: Тыкву нарезать ломтиками по 0,5 мм, сварить на пару и мелко покрошить.

**1 чашка = 250 мл; 1 ст. ложка = 3 ч. ложка; 1 ст. ложка = 15 мл; 1 ч. ложка = 5 мл**

Składniki	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Woda (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Woda + jajko (1 szt.) (ml)		330															
Margaryna lub masło (łyżka)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Sól (łyżeczka)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Mąka (szklanka)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Cukier (łyżka)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Mleko w proszku (łyżka)	2	2	2		3	2											
Drożdże suszone (łyżeczka)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Mąka razowa (szklanka)					2+1/2												
Cukier palmowy (łyżka)					2												
Jajko (sztuka)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Mleko (ml)							120									230	
Mąka kukurydziana (szklanka)								1								1+1/4	
Proszek do pieczenia (łyżeczka)								3								6	
Mleko w proszku (łyżka)									2	1	1/4	1/4	1/4	2	2		
Ziarna sezamowe (łyżka)								2									
Kawa rozpuszczalna (torebka-mała)									2								
Miód (łyżka)									1	1	1	1	1	1			
Rodzynki (szklanka)										1/4							
Banan* (szklanka)											1/2						
Wiórki kokosowe** (szklanka)												1/4					
Orzechy włoskie*** (szklanka)													1/5				
Polepszacz do pieczywa (łyżka)														1			
Dynia**** (szklanka)														1/2			
Rozgniecione truskawki (szklanka)																	1+1/2

**PRZEPIS NA CHLEB:**

(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 1. CHLEB BIAŁY         | 6. CHLEB ULTRA-SZYBK   |
| 2. SŁODKI CHLEB        | 7. CHLEB KUKURYDZIANY  |
| 3. SANDWICH            | 8. CHLEB SEZAMOWY      |
| 4. PIECZYWO FRANCUSKIE | 9. CHLEB KAWOWY        |
| 5. CHLEB RAZOWY        | 10. CHLEB Z RODZYNKAMI |

- |                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| 11. CHLEB BANANOWY             | 16. CHLEB Z SODĄ |
| 12. CHLEB KOKOSOWY             | 17. DŻEM         |
| 13. CHLEB Z ORZECHAMI WŁOSKIMI |                  |
| 14. CHLEB DYNIOWY              |                  |
| 15. CIASTO                     |                  |

- Uwaga:** \*: Pokroić banany na plasterki; dodać po wszystkich składnikach.  
 \*\*: Połowę wiórków kokosowych dodać w drugim miksowaniu, resztę dodać po zmiksowaniu.  
 \*\*\*: Pokroić orzeszki piniowe, lub orzechy włoskie. Dodać podczas drugiego miksowania.  
 \*\*\*\*: Pokroić dynie na 0,5 mm kawałki, ugotować na parze i posiekać.

**1 szklanka = 250 ml; 1 łyżka = 3 łyżeczka; 1 łyżka = 15 ml; 1 łyżeczka = 5 ml**

Ingrediente	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Apă (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Apă + ou (1 buc) (ml)		330															
Margarină sau unt (lingură)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Sare (linguriță)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Făină pentru pâine (cană)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Zahăr (lingură)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Lapte praf (lingură)	2	2	2		3	2											
Drojdie uscată (linguriță)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Grâu integral (cană)					2+1/2												
Zahăr roșu (lingură)					2												
Ou (bucăți)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Lapte (ml)							120									230	
Porumb (cană)									1							1+1/4	
Praf de copt (linguriță)								3								6	
Lapte praf (lingură)								2	1	1/4	1/4	1/4	2	2			
Susan (lingură)								2									
Cafea instant praf (pliculețe)									2								
Miere (lingură)									1	1	1	1	1	1			
Stafide (cană)										1/4							
Banană* (cană)											1/2						
Nucă de cocos** (cană)												1/4					
Nucă*** (cană)													1/5				
Ameliorator pentru pâine (lingură)														1			
Cushaw**** (cană)														1/2			
Căpșună zdrobită (cană)																	1+1/2

**REȚETĂ DE PÂINE:**

(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

- PÂINE ALBĂ
- PÂINE DULCE
- SENDVIȘ
- BAGHETĂ
- PÂINE INTEGRALĂ
- PÂINE ULTRA-RAPIDĂ
- PÂINE DE MĂLAI
- PÂINE CU SUSAN
- PÂINE CU CAFÉA
- PÂINE CU STAFIDE

- PÂINE CU BANANE
- PÂINE CU NUȚĂ DE COCOS
- PÂINE CU NUCI
- PÂINE CU CUSHAW
- ALUAT

- PÂINE CU BICARBONAT
- GEM

**Observație:** \*: Tăiați banana în bucăți și adăugați-o după adăugarea restului de ingrediente.

\*\*: Adăugați jumătate din nuca de cocos mărunțită la a doua amestecare, iar cealaltă jumătate după amestecare.

\*\*\*: Tăiați bucăți semințele de pin sau miezul de nucă. Adăugați-le la a doua amestecare.

\*\*\*\*: Tăiați cushaw-ul în bucăți de 0,5 mm, țineți-l la abur și apoi tăiați-l.

**1 cană = 250 ml; 1 lingură = 3 linguriță; 1 lingură = 15 ml; 1 linguriță = 5 ml**

Sastojak	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Voda (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Voda (ml) + 1 jaje		330															
Margarin ili buter (supena kašika)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
So (kafena kašičica)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Brašno (šolja)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Šećer (supena kašika)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Mleko u prahu (supena kašika)	2	2	2		3	2											
Suvi kvasac (kafena kašičica)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Integralno brašno (šolja)					2+1/2												
Smeđi šećer (supena kašika)					2												
Jaje (komad)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Mleko (ml)							120									230	
Kukuruzno brašno (šolja)									1							1+1/4	
Prašak za pecivo (kafena kašičica)								3								6	
Mleko u prahu (supena kašika)									2	1	1/4	1/4	1/4	2	2		
Seme susama (supena kašika)									2								
Instant kafa u prahu (kesice)										2							
Med (supena kašika)										1	1	1	1	1			
Suvo grožđe (šolja)										1/4							
Banana* (šolja)											1/2						
Kokos** (šolja)												1/4					
Orasi*** (šolja)													1/5				
Poboljšavač hleba (supena kašika)															1		
Tikva**** (šolja)															1/2		
Mrvljena jagoda (šolja)																	1+1/2

**RECEPT ZA HLEB:**

(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

- BELI HLEB
- SLATKI HLEB
- SENDVIČ HLEB
- BAGET HLEB
- INTEGRALNI HLEB

- ULTRA-BRZI HLEB
- KUKURUZNI HLEB
- HLEB SA SUSAMOM
- HLEB SA KAFOM
- HLEB SA SUVIM GROŽĐEM

- HLEB SA BANANOM
- HLEB SA KOKOSOM
- HLEB SA ORASIMA
- HLEB SA TIKVOM
- HLEB SA SODOM

- TESTO
- DŽEM

**Napomena:** \*: Isecite bananu na komade i dodajte pošto ste stavili sve sastojke.

\*\*: Dodajte pola kokosa prilikom drugom miksiranja, a drugi deo posle miksiranja.

\*\*\*: Isecajte jezgro oraha na komadiće. Dodajte tokom drugog miksiranja

\*\*\*\*: Isecite tikvu na komadiće veličine 0,5 mm i poparite ih

**1 šolja = 250 ml; 1 supena kašika = 3 kafena kašičica; 1 supena kašika = 15 ml; 1 kafena kašičica = 5 ml**

Sastāvs	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Ūdens (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Ūdens un ola (1 gab.) (ml)		330															
Margarīns vai sviests (ēdamk.)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Sāls (tējķ.)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Milti (tasīte)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Cukurs (ēdamk.)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Sausais piens (ēdamk.)	2	2	2		3	2											
Sausais raugs (tējķ.)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Rupjie milti (tasīte)					2+1/2												
Brūnais cukurs (ēdamk.)					2												
Olas (gab.)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Piens (ml)								120								230	
Kukurūzas milti (tasīte)								1								1+1/4	
Cepampulveris (tējķ.)								3								6	
Piena pulveris (ēdamk.)								2	1	1/4	1/4	1/4	2	2			
Sezama sēkliņas (ēdamk.)								2									
Šķīstošās kafijas pulveris (mazās paciņas)									2								
Medus (ēdamk.)									1	1	1	1	1	1			
Rozīnes (tasīte)										1/4							
Banāns* (tasīte)											1/2						
Kokosrieksti** (tasīte)												1/4					
Valrieksti*** (tasīte)													1/5				
Maizes uzlabotājs (ēdamk.)														1			
Muskatķirbji**** (tasīte)														1/2			
Sasmalcinātas zemenes (tasīte)																	1+1/2

**MAIZES RECEPTS:**

(1-6: 900 g/2,0 mārciņas)  
(7-15: 450 g/1,0 mārciņas)

- BALTMAIZE
- SALDĀ MAIZE
- SENDVIČU MAIZE
- GARĀIS BATONS
- PILNGRAUDU MAIZE

- SEVIŠĶI ĀTRI PAGATAVOJAMA MAIZE
- KUKURŪZAS MAIZE
- MAIZE AR SEZAMU
- KAFIJAS MAIZE

- ROZĪŅMAIZE
- BANĀNMAIZE
- KOKOSRIEKSTU MAIZE
- VALRIEKSTU MAIZE
- MUSKATĶIRBJU MAIZE

- MĪKLA
- SODAS MAIZE
- IEVĀRĪJUMS

**Piezīme:**

- \*: Sagrieziet banānu gabaliņos, pievienojiet to, kad sajauktas visas sastāvdaļas.
- \*\* : Pievienojiet pusi no sasmalcinātajiem kokosriekstiem un iemaisiet, otru daļu pieberiet pēc maisīšanas.
- \*\*\*: Sadrupiniet ciedru riekstu vai valriekstu kodolus gabaliņos. Pievienojiet, veicot otrreiz maisīšanu.
- \*\*\*\*: Sagrieziet muskatķirbjus 0,5 mm gabaliņos tvaicējiet un sasmalciniet.

**1 tasīte = 250 ml, 1 ēdamk. = 3 tējķ., 1 ēdamk. = 15 ml, 1 tējķ. = 5 ml**

Sudētinē dalis	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Vanduo (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Vanduo + kiaušinis (1 vnt.) (ml)		330															
Margarīns arba sviestas (škt.)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Druska (aškšt.)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Miltai duonai (puodelis)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Cukrus (aškšt.)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Sausas pienas (aškšt.)	2	2	2			3	2										
Sausos mielės (škt.)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Nesmulkinti kviečiai (puodelis)					2+1/2												
Rudasis cukrus (aškšt.)					2												
Kiaušiniai (vnt.)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Pienas (ml)								120								230	
Kukurūzų dribsniai (puodelis)								1								1+1/4	
Kempimo milteliai (škt.)								3								6	
Pieno milteliai (aškšt.)									2	1	1/4	1/4	1/4	2	2		
Sezamo sėklos (aškšt.)								2									
Tirpios kavos milteliai (mažais pakelialis)									2								
Medus (aškšt.)									1	1	1	1	1	1			
Razinos (puodelis)										1/4							
Bananas* (puodelis)											1/2						
Kokosas** (puodelis)												1/4					
Lazdyno riešutas*** (puodelis)													1/5				
Duonos pagerinimo priemonė (škt.)														1			
Moliūgas *4 (puodelis)														1/2			
Trintos žemuogės (puodelis)																	1+1/2

**DUONOS RECEPTAS:**

(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

- BALTA DUONA
- SALDI DUONA
- SUMUŠTINIS
- PRANCŪZIŠKA DUONA
- RUPI KVIETINĖ DUONA

- LABAI GREITAI IŠKEPAMA DUONA
- KUKURŪZŲ DUONA
- DUONA SU SEZAMU
- DUONA SU KAVA
- DUONA SU RAZINOMIS

- DUONA SU BANANAIS
- DUONA SU KOKOSAIS
- DUONA SU LAZDYNO RIEŠUTAIS
- DUONA SU MOLIŪGAIS
- TEŠLA
- DUONA SU SODA
- DŽEMAS

**Pastaba:**

- \*: Supjaustykite bananą gabalėliais; po to sudėkite kitus ingredientus.
- \*\* : Sudėkite pusę kokoso antrojo maišymo metu, sudėkite likusį kokosą po sumaišymo.
- \*\*\*: Susmulkinkite kedro arba lazdyno riešutus į gabalėlius. Sudėkite juos antrojo maišymo metu.
- \*\*\*\*: Moliūgą supjaustykite 0,5 mm gabalėliais, garinkite juos ir sukupokite.

**1 puodelis = 250 ml; 1 škt. = 3 Aškšt.; 1 škt. = 15 ml; 1 aškšt. = 5 ml**

Съставки	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Вода (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Вода + яйце (1бр) (ml)		330															
Маргарин или масло (с. лъжица)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Сол (с. лъжица)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Брашно за хляб (чаша)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Захар (с. лъжица)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Сухо мляко (с. лъжица)	2	2	2		3	2											
Суха мая (с. лъжица)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Пшенични зърна (чаша)					2+1/2												
Кафява захар (с. лъжица)					2												
Яйце (бр)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Мляко (ml)							120									230	
Царевичен грис (чаша)								1								1+1/4	
Сода за печене (с. лъжица)								3								6	
Сухо мляко (с. лъжица)								2	1	1/4	1/4	1/4	2	2			
Сусам (с. лъжица)								2									
Разтворимо кафе (малко пликче)									2								
Мед (с. лъжица)									1	1	1	1	1				
Стафиди (чаша)										1/4							
Банан* (чаша)											1/2						
Кокос** (чаша)												1/4					
Орехи*** (чаша)													1/5				
Подобрител за хляб (с. лъжица)														1			
Тиква**** (чаша)														1/2			
Пресовани ягоди (чаша)																	1+1/2

**РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ:**

(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

- БЯЛ ХЛЯБ
- СЛАДЪК ХЛЯБ
- САНДВИЧ
- ФРЕНСКИ ХЛЯБ
- ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

- УЛТРА БЪРЗ ХЛЯБ
- ЦАРЕВИЧЕН ХЛЯБ
- СУСАМОВ ХЛЯБ
- ХЛЯБ С КАФЕ
- ХЛЯБ СЪС СТАФИДИ

- БАНАНОВ ХЛЯБ
- КОКОСОВ ХЛЯБ
- ХЛЯБ С ОРЕХИ
- ТИКВЕН ХЛЯБ
- ТЕСТО

- СОДЕН ХЛЯБ
- МАРМАЛАД

**Забележка:** \*: Нарезете банана на парчета; добавете накрая, след всички останали съставки.

\*\*: Добавете половината от настъргания кокос след второто месене. Добавете останалата половина накрая.

\*\*\*: Натрошете орехи или кокос. Добавете ги при второто месене.

\*\*\*\*: Нарезете тиквата на парчета от 0.5 mm, попарете и пасирийте.

**1 чаша = 250 ml; 1с. лъжица = 3ч. лъжица; 1с. лъжица = 15 ml; 1ч. лъжица = 5 ml**

Складники	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Вода (мл)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Вода + яйца (1порція) (мл)		330															
Маргарин або масло (столова ложка)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Сіль (чайна ложка)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Борошно (горня)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Цукор (столова ложка)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Сухе молоко (столова ложка)	2	2	2		3	2											
Сушені дріжджі (чайна ложка)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Непросіяне борошно (горня)					2+1/2												
Червоний цукор (столова ложка)					2												
Яйце (штука)						1	1		1	1	1	1	1			3	
Молоко (мл)							120									230	
Кукурудзяне борошно (горня)									1							1+1/4	
Розрихлювач (чайна ложка)									3							6	
Сухе молоко (столова ложка)									2	1	1/4	1/4	1/4	2	2		
Насіння сезаму (чайна ложка)									2								
Розчинна кава (маленькі мішечки)										2							
Мед (столова ложка)									1	1	1	1	1				
Родзинки (горня)										1/4							
Банан* (горня)											1/2						
Кокос** (горня)												1/4					
Горіхи*** (горня)													1/5				
Покращував хліба (столова ложка)														1			
Мускусний гарбуз**** (горня)														1/2			
Потовчені полуниці (горня)																	1+1/2

**РЕЦЕПТ ХЛІБА:**

(1-6: 900 г)  
(7-15: 450 г)

- БІЛИЙ ХЛІБ
- СОЛОДКИЙ ХЛІБ
- СЕНДВІЧ
- ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ
- НЕПРОСІЯНИЙ ХЛІБ
- УЛЬТРАШВИДКИЙ ХЛІБ
- КУКУРУДЗЯНИЙ ХЛІБ
- ХЛІБ ІЗ СЕЗАМОМ
- ХЛІБ ДО КАВИ
- ХЛІБ ІЗ РОДЗИНКАМИ

- ХЛІБ ІЗ БАНАНАМИ
- ХЛІБ ІЗ КОКОСОМ
- ХЛІБ ІЗ ГОРІХАМИ
- ХЛІБ ІЗ МУСКУСНИМ ГАРБУЗОМ
- ТІСТО

- ХЛІБ ЗАМІШЕНИЙ НА СОДІ
- ПОВИДЛО

**Примітка:** \*: Поріжте банан на шматочки та додайте його після усіх інших складників.

\*\*: Додайте половину кокосової стружки під час другого замішування, а іншу половину – після замішування.

\*\*\*: Подробіть кедрові або волоські горіхи. Додайте їх під час другого замішування.

\*\*\*\*: Поріжте мускусний гарбуз на шматочки 0,5 mm, зваріть їх на парі та потовчіть.

**1 горня = 250 ml; 1 столова ложка = 3 чайна ложка; 1 столова ложка = 15 ml; 1 чайна ложка = 5 ml**

Ingrédients	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Eau (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Eau + oeuf (1pc) (ml)		330															
Margarine ou beurre (cuillère à table)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Sel (cuillère à thé)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Farine à pain (tasse)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Sucre (cuillère à table)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Lait en poudre (cuillère à table)	2	2	2		3	2											
Levure sèche (cuillère à thé)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Blé complet (tasse)					2+1/2												
Sucre rouge (cuillère à table)					2												
Oeufs (pcs)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Lait (ml)							120									230	
Semoule de maïs (tasse)									1							1+1/4	
Levure chimique (cuillère à thé)								3								6	
Lait en poudre (cuillère à table)									2	1	1/4	1/4	1/4	2	2		
Sésame (cuillère à table)								2									
Café instantané poudre (petits sachets)									2								
Miel (cuillère à table)									1	1	1	1	1	1			
Raisin (tasse)										1/4							
Banane* (tasse)											1/2						
Noix de coco** (tasse)												1/4					
Noix*** (tasse)													1/5				
Améliorant de la fermentation (cuillère à table)														1			
Courge**** (tasse)														1/2			
Fraises écrasées (tasse)																	1+1/2

**RECETTE DE PAIN :**

(1-6 : 900 g/2,0 livres)  
(7-15 : 450 g/1,0 livres)

1. PAIN BLANC
2. PAIN SUCRÉ
3. SANDWICH
4. PAIN FRANÇAIS
5. PAIN COMPLET

6. PAIN ULTRA-RAPIDE
7. PAIN AU MAIS
8. PAIN AU SESAME
9. PAIN AU CAFE
10. PAIN AU RAISIN

11. PAIN A LA BANANE
12. PAIN AU NOIX DE COCO
13. PAIN AU NOIX
14. PAIN A LA COURGE
15. PATE

16. PAIN AU SODA
17. CONFITURE

**Remarque :** \* couper les bananes en morceaux ; l'ajouter après l'ajout de tous les ingrédients.

\*\* ajouter un demi noix de coco râpé lors de la première phase de mélange, ajouter l'autre moitié à la fin du mélange.

\*\*\* couper les pignons ou les noix en morceaux. Les ajouter lors de la seconde phase de mélange.

\*\*\*\* couper les courges en pièces de 0,5 mm les cuire à la vapeur et les hacher.

**1 tasse = 250 ml; 1 cuillère à table = 3 cuillère à thé; 1 cuillère à table = 15 ml; 1 cuillère à thé = 5 ml**

Ingredientes	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Agua (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Agua + huevo (1pc) (ml)		330															
Margarina o mantequilla (cucharadita)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Sal (cucharadita)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Harina de pan (taza)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Azúcar (cucharadita)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Leche seca (cucharadita)	2	2	2		3	2											
Levadura seca (cucharadita)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Trigo integral (taza)					2+1/2												
Azúcar moreno (cucharadita)					2												
Huevo (unidad)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Leche (ml)							120									230	
Harina de maíz (taza)									1							1+1/4	
Levadura pastelera (cucharadita)								3								6	
Leche en polvo (cucharadita)									2	1	1/4	1/4	1/4	2	2		
Semillas de sésamo (cucharadita)									2								
Polvo de café instantáneo (bolsitas)										2							
Miel (cucharadita)										1	1	1	1	1			
Pasa (taza)											1/4						
Plátano* (taza)											1/2						
Coco** (taza)												1/4					
Nuez*** (taza)													1/5				
Mejorador del pan (cucharadita)														1			
Anacardo**** (taza)														1/2			
Fresa machacada (taza)																	1+1/2

**RECETA DEL PAN:**

(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

1. PAN BLANCO
2. PAN DULCE
3. SANDWICH
4. PAN FRANCÉS
5. PAN INTEGRAL

6. PAN ULTRARÁPIDO
7. PAN DE MAÍZ
8. PAN DE SÉSAMO
9. PAN DE CAFÉ
10. PAN DE PASAS

11. PAN DE PLÁTANO
12. PAN DE COCO
13. PAN DE NUECES
14. PAN DE ANACARDO
15. MASA

16. PAN DE SODA
17. MERMELADA

**Nota:** \*: Corte el plátano en trozos y añádalos tras añadir todos los ingredientes.

\*\* : Añada medio coco rallado con la segunda mezcla y añada la otra mitad tras la mezcla.

\*\*\* : Corte en trozos las semillas de piña y el centro de las nueces. Añádalos durante la segunda mezcla.

\*\*\*\* : Corte el anacardo en trozos de 0,5 mm, cuézalos y córtelos.

**1 taza = 250 ml; 1 cucharadita = 3 cucharadita; 1 cucharadita = 15 ml; 1 cucharadita = 5 ml**

Ingredienti	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Acqua (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Acqua + uovo (1pz) (ml)		330															
Margarina o burro (cucchiaino)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Sale (cucchiaino)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Farina (tazza)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Zucchero (cucchiaino)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Latte in polvere (cucchiaino)	2	2	2		3	2											
Lievito secco (cucchiaino)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Grano intero (tazza)					2+1/2												
Zucchero rosso (cucchiaino)					2												
Uovo (pezzi)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Latte (ml)							120									230	
Farina di mais (tazza)							1									1+1/4	
Lievito chimico (cucchiaino)							3									6	
Latte in polvere (cucchiaino)								2	1	1/4	1/4	1/4	2	2			
Semi di sesamo (cucchiaino)								2									
Polvere caffè istantaneo (bustine piccole)									2								
Miele (cucchiaino)									1	1	1	1	1	1			
Uva passa (tazza)										1/4							
Banana* (tazza)											1/2						
Cocco** (tazza)												1/4					
Noce*** (tazza)													1/5				
Miglioratore del pane (cucchiaino)														1			
Zucca torta**** (tazza)														1/2			
Fragola frantumata (tazza)																	1+1/2

**RICETTA PANE:**(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

- PANE BIANCO
- PANE DOLCE
- SANDWICH
- PANE FRANCESE
- PANE INTEGRALE

- PANE ULTRA-VELOCE
- PANE DI MAIS
- PANE AL SESAMO
- PANE AL CAFFÈ
- PANE ALL'UVETTA

- PANE ALLA BANANA
- PANE AL COCCO
- PANNE ALLE NOCI
- PANE ALLA ZUCCA
- IMPASTO

- PANE ALLA SODA
- MARMELLATA

**Nota:** \*: Tagliare la banana a pezzi, aggiungerla dopo aver aggiunto tutti gli ingredienti.

\*\*: Aggiungere metà cocco tritato quando si mescola per la seconda volta, aggiungere l'altra metà dopo aver mescolato.

\*\*\*: Fare a pezzi i pinoli o il centro della noce. Aggiungerli quando si mescola per la seconda volta.

\*\*\*\*: Tagliare la zucca a pezzi da 0,5 mm, cuocere a vapore e tritare.

**1 tazza = 250 ml; 1 cucchiaino = 3 cucchiaini; 1 cucchiaino = 15 ml; 1 cucchiaino = 5 ml**

Ingrediënt:	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Water (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Water + ei (1 stuk) (ml)		330															
Margarine of boter (el)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Zout (theelepels)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Broodmeel (kopje)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Suiker (el)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Droge melk (el)	2	2	2		3	2											
Gedroogde gist (theelepels)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Volkoren (kopje)					2+1/2												
Rode suiker (el)					2												
Ei (stukjes)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Melk (ml)							120									230	
Maïsmeel (kopje)							1									1+1/4	
Bakpoeder (theelepels)							3									6	
Melkpoeder (el)								2	1	1/4	1/4	1/4	2	2			
Sesamzaadjes (el)								2									
Instant koffiepoeder (zakjes)									2								
Honing (el)									1	1	1	1	1				
Rozijn (kopje)										1/4							
Banaan* (kopje)											1/2						
Kokosnoot** (kopje)												1/4					
Walnoot*** (kopje)													1/5				
Broodverbeteraar (el)														1			
Ayote**** (kopje)														1/2			
Gebroken aardbei (kopje)																	1+1/2

**BROODRECEPT:**(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

- WHITE BREAD
- SWEET BREAD
- SANDWICH
- FRENCH BREAD
- WHOLE-WHEAT BREAD

- ULTRA-FAST BREAD
- CORN BREAD
- SESAME BREAD
- COFFEE BREAD
- RAISIN BREAD

- BANANA BREAD
- COCONUT BREAD
- WALNUT BREAD
- CUSHAW BREAD
- DOUGH

- SODA BREAD
- JAM

**Opmerking:** \*: Snijd de banaan in stukjes, voeg deze toe nadat alle ingrediënten zijn toegevoegd.

\*\*: Voeg bij de tweede menging de halve geraspte kokos toe, na het mengen de andere helft.

\*\*\*: Maak het pijnboomzaad of de walnootkern in stukjes. Voeg ze toe tijdens de tweede menging.

\*\*\*\*: Snijd de ayote in stukjes van 0,5 mm, stoom ze en hak ze fijn.

**1 kopje = 250 ml; 1 eetlepel = 3 theelepels; 1 eetlepel = 15 ml; 1 theelepels = 5 ml**



Συστατικά	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Νερό (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Νερό + αυγό (1 τεμ) (ml)		330															
Μαργαρίνη ή βούτυρο (κ.σ.)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Αλάτι (κ.γ.)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Αλεύρι για ψωμί (κούπα)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Ζάχαρη (κ.σ.)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Γάλα σε σκόνη (κ.σ.)	2	2	2		3	2											
Ξηρή μαγιά (κ.γ.)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Αλεύρι ολικής (κούπα)					2+1/2												
Κόκκινη ζάχαρη (κ.σ.)					2												
Αυγό (τεμ)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Γάλα (ml)							120									230	
Καλαμποκάλευρο (κούπα)									1							1+1/4	
Μπέικιν πάουντερ (κ.γ.)								3								6	
Γάλα σε σκόνη (κ.σ.)									2	1	1/4	1/4	1/4	2	2		
Σουσάμι (κ.σ.)								2									
Στιγμιαίος καφές (μικρά φακελάκια)									2								
Μέλι (κ.σ.)									1	1	1	1	1	1			
Σταφίδες (κούπα)										1/4							
Μπανάνα* (κούπα)											1/2						
Καρύδα** (κούπα)												1/4					
Καρύδια*** (κούπα)													1/5				
Βελτιωτικό ζύμης (κ.σ.)														1			
Κολοκύθα**** (κούπα)														1/2			
Πολτός φράουλας (κούπα)																	1+1/2

**ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ:**

(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

1. ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ
2. ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ
3. ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ
4. ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ
5. ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ

6. ΠΟΛΥ ΤΑΧΥ ΨΩΜΙ
7. ΨΩΜΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ
8. ΨΩΜΙ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ
9. ΨΩΜΙ ΜΕ ΚΑΦΕ
10. ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜΟ

11. ΨΩΜΙ ΜΕ ΜΠΑΝΑΝΑ
12. ΨΩΜΙ ΜΕ ΚΑΡΥΔΑ
13. ΨΩΜΙ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ
14. ΨΩΜΙ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ
15. ΖΥΜΗ

16. ΨΩΜΙ ΣΟΔΑΣ
17. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: \*** Κόψτε την μπανάνα σε τεμάχια και προσθέστε την αφού προσθέσετε τα υπόλοιπα συστατικά.

**\*\*:** Προσθέστε τη μισή τεμαχισμένη καρύδα κατά τη δεύτερη ανάμιξη, προσθέστε την άλλη μισή μετά την ανάμιξη.

**\*\*\*:** Ψιλοκόψτε το κουκουναίρι ή τα καρύδια. Προσθέστε τα κατά τη δεύτερη ανάμιξη.

**\*\*\*\*:** Κόψτε την κολοκύθα σε τεμάχια 0,5 χιλ, βράστε την στον ατμό και ψιλοκόψτε την.

**1 κούπα = 250 ml, 1 κ.σ. = 3 κ.γ., 1 κ.σ. = 15 ml, 1 κ.γ. = 5 ml**

Σložení	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Voda (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Voda + vejce (1 ks) (ml)		330															
Margarín nebo máslo (lžíce)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Sól (lžička)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Chlebová mouka (šálek)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Cukr (lžíce)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Sušené mléko (lžíce)	2	2	2		3	2											
Sušené droždí (lžička)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3			1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1	
Celozrnná mouka (šálek)					2+1/2												
Třtinový cukr (lžíce)					2												
Vejce (ks)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Mléko (ml)							120									230	
Kukuřičná mouka (šálek)									1							1+1/4	
Kypřicí prášek do pečiva (lžička)								3								6	
Sušené mléko (lžíce)										2	1	1/4	1/4	1/4	2	2	
Sezamová semínka (lžíce)								2									
Rozpustná káva (malé sáčky)										2							
Med (lžíce)											1	1	1	1			
Hrozinky (šálek)												1/4					
Banán* (šálek)												1/2					
Kokos** (šálek)													1/4				
Vlašské ořechy*** (šálek)														1/5			
Zlepšující přípravek do chleba (lžíce)															1		
Kešu**** (šálek)															1/2		
Rozmačkané jahody (šálek)																	1+1/2

**RECEPT NA CHLĚB:**

(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

1. BÍLÝ CHLĚB
2. SLADKÝ CHLĚB
3. TOUSTOVÝ CHLĚB
4. FRANCOUZSKÝ CHLĚB
5. CELOZRNÝ CHLĚB

6. SUPER RYCHLÝ CHLĚB
7. KUKUŘIČNÝ CHLĚB
8. SEZAMOVÝ CHLĚB
9. KÁVOVÝ CHLĚB
10. HROZINKOVÝ CHLĚB

11. BANÁNOVÝ CHLĚB
12. KOKOSOVÝ CHLĚB
13. OŘECHOVÝ CHLĚB
14. CHLĚB S KEŠU OŘÍŠKY
15. TĚSTO

16. SODOVÝ CHLĚB
17. MARMELÁDA

**Poznámka: \*** Banán nakrájejte na kousky a přidejte jako poslední složku.

**\*\*:** Přidejte polovinu strouhaného kokosu při druhém míchání, druhou polovinu přidejte po míchání.

**\*\*\*:** Piniové oříšky nebo vlašské ořechy nasekejte na kousky. Přidejte je během druhého míchání.

**\*\*\*\*:** Nakrájejte kešu oříšky na 0,5 mm kousky, spařte je a nasekejte je.

**1 šálek = 250 ml; 1 lžíce = 3 lžičky; 1 lžíce = 15 ml; 1 lžička = 5 ml**

Sestavine	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Voda (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Voda + jajce (1 kos) (ml)		330															
Margarina ali maslo (jedilna žlica)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Sol (čajna žlička)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Moka za kruh (skodelica)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Sladkor (jedilna žlica)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Mleko v prahu (jedilna žlica)	2	2	2		3	2											
Suhi kvas (čajna žlička)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Polnozrnata moka (skodelica)					2+1/2												
Rdeči sladkor (jedilna žlica)					2												
Jajca (kosi)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Mleko (ml)							120									230	
Koruzni zdrob (skodelica)									1							1+1/4	
Pecilni prašek (čajna žlička)								3								6	
Mleko v prahu (jedilna žlica)								2	1	1/4	1/4	1/4	2	2			
Sezamovo seme (jedilna žlica)								2									
Instant kava (majhne vrečke)									2								
Med (jedilna žlica)									1	1	1	1	1	1			
Rozine (skodelica)										1/4							
Banana* (skodelica)											1/2						
Kokos** (skodelica)												1/4					
Oreh*** (skodelica)													1/5				
Sredstvo za izboljšanje kruha (jedilna žlica)														1			
Jedilna buča**** (skodelica)														1/2			
Zmečkane jagode (skodelica)																	1+1/2

**RECEPT ZA KRUH:**

(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

- BEL KRUH
- SLADKI KRUH
- SENDVIČ
- FRANCOSKI KRUH
- POLNOZRNAT KRUH
- KRUH ZA SUPER HITRO PRIPRAVO
- KORUZNI KRUH
- KRUH S SEZAMOM
- KRUH S KAVO
- KRUH Z ROZINAMI

- BANANIN KRUH
- KOKOSOV KRUH
- OREHOV KRUH
- KRUH Z BUČO
- TESTO

- SODA KRUH
- MARMELADA

**Opomba: \*** Banano narežite na kose in jo dodajte, potem ko dodate vse sestavine.

**\*\*:** Dodajte polovico nastrganega kokosa pred drugim mešanjem, drugo polovico pa po mešanju.

**\*\*\*:** Pinjole ali orehova jedrca narežite na kose. Dodajte jih med drugim mešanjem.

**\*\*\*\*:** Jedilno bučo narežite na kose velikosti 0,5 mm, jih poparite in sesekljajte.

**1 skodelica = 250 ml; 1 jedilna žlica = 3 čajne žličke; 1 jedilna žlica = 15 ml; 1 čajna žlička = 5 ml**

Surovina	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.*	12.**	13.***	14.****	15.	16.	17.
Voda (ml)	330		330	330	330	300 (45°)		160	130	130	140	140	130	100	160		
Voda + jajce (1 kos) (ml)		330															
Margarín alebo maslo (PL)	2	3	2	2	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2+1/2	
Sol (ČL)	1+1/2	1	1+1/2	1	2	1	1	3/4	1	3/4	3/4	1	3/4	3/4	3/4	1+1/2	
Múka na prípravu chleba (šálka)	4	4	4	4	1+1/2	4	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
Cukor (PL)	2	4	2	1+1/2		3	1	2	1/5	3	1/5	1/4	2	4	1	1/4	5
Sušené mlieko (PL)	2	2	2		3	2											
Sušené droždie (ČL)	1+1/2	1+1/2	1	1+1/2	1+1/2	3		1	1	1	3/4	1+1/2	1	1	1		
Celozrnná múka (šálka)					2+1/2												
Tmavý cukor (PL)					2												
Vajcia (kusy)						1	1		1	1	1	1	1	1		3	
Mlieko (ml)							120									230	
Kukurličná múka (šálka)									1							1+1/4	
Prášok do pečiva (ČL)								3								6	
Sušené mlieko (PL)									2	1	1/4	1/4	1/4	2	2		
Sezamové semienka (PL)									2								
Prášok z instantnej kávy (malé vrecúška)										2							
Med (PL)										1	1	1	1	1			
Hroziarka (šálka)											1/4						
Banán* (šálka)												1/2					
Kokos** (šálka)													1/4				
Vlašské orechy*** (šálka)														1/5			
Zlepšovacie prísady do cesta (PL)															1		
Japonská koláčová tekvica**** (šálka)															1/2		
Drvené jahody (šálka)																	1+1/2

**RECEPT NA CHLIEB:**

(1-6: 900 g/2,0 lb)  
(7-15: 450 g/1,0 lb)

- BIELY CHLIEB
- SLADKÝ CHLIEB
- SENDVIČ
- FRANCÚZSKY CHLIEB
- CELOZRNÝ CHLIEB

- VEĽMI RÝCHLY CHLIEB
- KUKURIČNÝ CHLIEB
- SEZAMOVÝ CHLIEB
- KÁVOVÝ CHLIEB
- HROZIENKOVÝ CHLIEB

- BANÁNOVÝ CHLIEB
- KOKOSOVÝ CHLIEB
- ORECHOVÝ CHLIEB
- TEKVICOVÝ CHLIEB
- CESTO

- SÓDOVÝ CHLIEB
- DŽEM

**Poznámka: \*** Banán nakrájajte na kúsky a pridajte ho po pridaní všetkých ostatných surovín.

**\*\*:** Pridajte polovičné množstvo strúhaného kokosu pri druhom miešaní, druhú polovicu pridajte po miešaní.

**\*\*\*:** Nasekajte piniové orešky alebo jadrá vlašských orechov na kusy. Pridajte ich počas druhého miešania.

**\*\*\*\*:** Nakrájajte tekvicu na kúsky s veľkosťou 0,5 mm, povarte v pare a nasekajte na drobno.

**1 šálka = 250 ml; 1 PL (polievková lyžica) = 3 ČL (čajové lyžičky); 1 PL = 15 ml; 1 ČL = 5 ml**