

Della Casa
recipes

homemade
bread



tescoma®

Basket with dish for homemade bread

Ošatka s miskou na domáci chléb

Lievita pagnotta

Cestillo con bol para pan casero

Cesto com taça para pão caseiro

Gärkörbchen mit Schale für hausgemachtes Brot

Banneton à pain maison avec bol

Koszyk z miską na domowy chleb

Košík s miskou na domáci chlieb

Корзинка с блюдом для домашнего хлеба

Basket for rising the loaf

Ošatka pro vykynutí bochníku

Cestino lievita pagnotta

Cestillo para crecer la masa

Cesto para levedar a massa

Gärkörbchen

Banneton pour la levée de la miche

Koszyk do wyrośnięcia bochenka

Košík na vykysnutie bochníka

Корзинка для подъема теста хлеба





Dish for preparing bread leaven

Miska pro přípravu chlebového kvásku

Ciotola per lievito

Bol para preparar masa madre

Taça para levedar pão

Schale für den Sauerteig

Bol pour la préparation du levain à pain

Miska do przygotowania zakwasu chlebowego

Miska na přípravu chlebového kvásku

Блюдо для приготовления хлебной закваски



Della Casa

designed by **tescoma**® design protected



①



②



③



④



⑤



⑥



7

250 °C



8

en Shape the prepared dough into a ball on a pastry board sprinkled with flour **1** and put it into the basket sprayed with **Oil for baking pans DELÍCIA** (art. 630687) or brushed with sunflower oil **2 3**. Put the basket with dough into the dish for preparing bread leaven, cover with a cloth **4** and leave to rise for approx. 2 hours in a warm place **5 6**.

Put a heat-resistant dish with water into the lower part of the oven and pre-heat the oven to 250 °C. Carefully turn out the risen loaf from the basket onto the heated baking sheet **7**, brush with salted water and bake for 5 minutes in the central part of the oven **8**.

Remove the dish with water from the oven and bake the bread for another 5 minutes at the same temperature. Then reduce the temperature in the oven to 160 °C and bake the bread for another 35 minutes. Remove the baked bread from the oven together with the baking sheet and leave to cool down.

cs Z připraveného těsta vytvarujte na pomoučeném válu bochánek ① a dejte jej do ošatky vystříkané **Olejem do pečicích forem DELÍCIA (art. 630687)** nebo vymazané slunečnicovým olejem ② ③. Ošatku s těstem vložte do misky pro přípravu chlebového kvásku, přikryjte utěrkou ④ a nechte na teplém místě cca 2 hodiny vykynout ⑤ ⑥.

Do spodní části trouby dejte žáruvzdornou misku s vodou a troubu předehřejte na 250 °C. Nakynutý bochník opatrně vyklopte z ošatky na nahřátý pečicí plech ⑦, potřete slanou vodou a pečte ve střední části trouby 5 minut ⑧.

Misku s vodou z trouby vyjměte a chléb pečte při stejné teplotě dalších 5 minut. Pak teplotu v troubě snižte na 160 °C a chléb pečte dalších 35 minut. Upečený chléb vytáhněte i s plechem z trouby a nechte vychladnout.

it Dare all'impasto la forma di una palla appoggiandolo su una spianatoia infarinata ①, quindi metterlo nel cestino lievita pagnotta dopo avere spruzzato quest'ultimo con l'**Olio staccante spray DELÍCIA (art. 630687)** o unto con olio di semi di girasole ② ③. Inserire il cestino lievita pagnotta nella ciotola per lievito, coprire con un canovaccio ④ e lasciar lievitare per circa 2 ore in un luogo tiepido ⑤ ⑥.

Posizionare nella parte più bassa del forno una pirofila con dell'acqua e preriscaldare il forno a 250 °C. Togliere delicatamente la pagnotta dal cestino e trasferirla sulla teglia ⑦, spennellarla con acqua salata e cuocere per 5 minuti posizionando la teglia nel forno all'altezza intermedia ⑧.

Togliere la pirofila con l'acqua e cuocere il pane per altri 5 minuti alla stessa temperatura. Abbassare quindi la temperatura a 160 °C e cuocere per altri 35 minuti. Togliere dal forno la teglia con il pane cotto e lasciar raffreddare.

es Formar una bola con la masa preparada en una base pastelera espolvoreada con harina y ponerla en el cestillo rociado con **Aceite para hornear DELÍCIA (art. 630687)** o pincelar con aceite de

girasol ②③. Poner el cestillo con la masa en el bol para preparar la fermentación del pan, cubrir con un paño ④ y dejar reposar aprox. 2 horas en un lugar templado ⑤⑥.

Poner un plato resistente al calor con agua en la parte inferior del horno y precalentar el horno a 250 °C. Cuidadosamente retirar la masa fermentada del cestillo y ponerla sobre la bandeja de hornear caliente ⑦, pincelar con agua salada y hornear unos 5 minutos en la parte central del horno ⑧.

Retirar el plato con agua del horno y hornear el pan otros 5 minutos a la misma temperatura. Entonces reducir la temperatura en el horno a 160 °C y hornear la masa unos 35 minutos más.

pt Numa base de estender massa polvilhada com farinha, moldar a massa preparada numa bola ① e colocá-la no cesto pulverizado com **Spray desmoldante para formas DELÍCIA (art. 630687)** ou pincelado com óleo de girassol ②③. Colocar o cesto com a massa na taça para levedar pão, tapar com um pano de cozinha ④ e deixar levedar aproximadamente 2 horas num local morno ⑤⑥.

Colocar na parte de baixo do forno um recipiente com água e pré aquecer o forno a 250 °C. Cuidadosamente desenformar a massa levedada no cesto para o tabuleiro de forno aquecido ⑦, pincelar com água e sal e deixar cozer por 5 minutos na parte central do forno ⑧.

Retirar o recipiente com água do forno e deixar cozer o pão por mais 5 minutos à mesma temperatura. Depois reduzir a temperatura no forno para 160 °C e cozer o pão por mais 35 minutos. Retirar do forno o tabuleiro com o pão cozido e deixar arrefecer.

de Auf dem bemehlten Teigbrett einen Laib ① aus dem Teig formen, in das mit dem **Backtrennspray DELÍCIA** aufgesprühte (Art. Nr. 630687), bzw. mit dem Sonnenblumenöl eingefettete Gärkörbchen legen ②③. Das Gärkörbchen in die Schale für den Sauerteig geben, mit einem Geschirrtuch decken ④, an einem warmen ca. 2 Stunden gehen lassen ⑤⑥.

Eine hitzebeständige Schale mit Wasser im unteren Drittel des Backofens geben, den Backofen auf 250 °C vorheizen. Den aufgegangenen Laib vorsichtig aus dem Gärkörbchen auf das aufgeheizte Backblech stürzen ⑦, mit Salzwasser bestreichen, 5 Minuten im mittleren Drittel des Backofens backen ⑧.

Aus dem Backofen die Schale mit Wasser nehmen, das Brot bei gleicher Temperatur weitere 5 Minuten backen. Danach die Temperatur im Backofen auf 160 °C reduzieren, weitere 35 Minuten backen. Das gebackene Brot auch mit dem Backblech aus dem Backofen ausziehen, auskühlen lassen.

fr Sur une planche à pâtisserie farinée, former une miche avec la pâte ① préparée, la mettre dans le banneton pulvérisé avec **Huile pour les moules de cuisson DELÍCIA (art. 630687)** ou badigeonné d'huile de tournesol ② ③. Placer le banneton rempli de pâte dans le bol pour la préparation du levain à pain, couvrir avec un torchon ④ et laisser lever pendant environ 2 heures dans un endroit chaud ⑤ ⑥.

Placer dans la partie inférieure du four un bol résistant à la chaleur rempli d'eau et préchauffer le four à 250 °C. Démouler prudemment la miche levée sur la plaque à four préchauffée ⑦, badigeonner de l'eau avec du sel et faire cuire dans la partie centrale du four pendant environ 5 minutes ⑧.

Sortir du four le bol avec de l'eau et faire cuire le pain à la même température 5 minutes supplémentaires. Baisser ensuite la température à 160 °C et faire cuire encore 35 minutes. Sortir la plaque à four avec le pain cuit du four et laisser refroidir.

pl Na posypanej mąką stolnicy należy przygotować bochenek ①, a następnie przełożyć go do koszyka natłuszczonego **Olejem do form do pieczenia DELÍCIA (art. 630687)** lub wysmarowanego olejem słonecznikowym ② ③. Koszyk z ciastem należy włożyć do miski służącej do przygotowania zakwasu chlebowego, nakryć ściereczką ④ i pozostawić w ciepłym miejscu na ok. 2 godziny do wyrośnięcia ⑤ ⑥.

W dolnej części piekarnika należy umieścić żaroodporną miskę z wodą, a piekarnik rozgrzać do temperatury 250 °C. Wyrośnięty bochenek należy ostrożnie wyjąć z koszyka na rozgrzaną blachę do pieczenia ⑦, posmarować osoloną wodą i piec 5 minut w środkowej części piekarnika ⑧.

Miskę z wodą należy wyjąć z piekarnika, a chleb piec kolejnych 5 minut w takiej samej temperaturze. Następnie należy zmniejszyć temperaturę do 160 °C i wypiekać chleb przez kolejne 35 minut. Upieczony chleb należy wyjąć z piekarnika razem z blachą i pozostawić do wystygnięcia.

sk Z pripraveného cesta vytvarujte na pomúčenej podložke bochník ① a dajte ho do košíka vystriekaného **Olejom do foriem na pečenie DELÍCIA (art. 630687)**, alebo vymasteným slnečnicovým

olejom (2) (3). Košík s cestom vložte do misky na prípravu chlebového kvásku, prikryte utierkou (4) a nechajte na teplom mieste cca 2 hodiny vykysnúť (5) (6).

Do spodnej časti rúry dajte žiaruvzdornú misku s vodou a rúru predhrejte na 250 °C. Nakysnutý bochník opatrne vyklopte z košíka na nahriaty plech na pečenie (7), potrite slanou vodou a pečte v strednej časti rúry 5 minút (8).

Misku s vodou z rúry vyberte a chlieb pečte pri rovnakej teplote ďalších 5 minút. Potom teplotu v rúre znížte na 160 °C a chlieb pečte ďalších 35 minút. Upečený chlieb vytiahnite aj s plechom z rúry a nechajte vychladnúť.

ru Сформируйте из теста шар, выложите его на разделочную доску, присыпанную мукой (1), после чего переложите его в корзинку, смазанную **Маслом для форм для выпечки DELICIA (арт. 630687)**, или смажьте корзинку кисточкой, смоченной в подсолнечном масле (2) (3). Поставьте корзинку с тестом в блюдо для приготовления опары для хлеба, накройте тканью (4) и оставьте его подойти примерно на 2 часа в теплом месте (5) (6).

Поставьте термостойкое блюдо с водой в нижнюю часть духовки и разогрейте духовку до 250 °C. Аккуратно выложите подошедшую буханку из корзины на разогретый противень (7), смочите подсоленной водой и выпекайте в течение 5 минут в центральной части духовки (8).

Выньте блюдо с водой из духовки и выпекайте хлеб еще 5 минут при той же температуре. Затем уменьшите температуру в духовке до 160 °C и выпекайте хлеб еще 35 минут. Выньте хлеб из духовки вместе с противнем и дайте ему остыть.



**Recipes / Recepty / Ricetta / Recetas / Receitas
Kochrezepte / Recettes / Przepisy / Recepty / Рецепты**

*Rye-wheat bread without leaven / Žitno-pšeničný chléb bez kvásku
Pane di segale senza lievito madre / Pan de centeno y trigo sin masa madre
Pão ázimo de trigo e centeio / Roggen-Weizenbrot ohne Sauerteig
Pain de seigle et de froment sans levain / Chleb żytnio-pszenny bez zakwasu
Žitno-pšeničný chlieb bez kvásku / Бездрожжевой ржано-пшеничный хлеб*



en Rye-wheat bread without leaven

Ingredients for 1 loaf 750 g

250 g rye flour, 250 g wheat flour, 15 g fresh yeast or 4 g dried yeast, 12 g salt, 12 ml vinegar, 340 ml water

Dough recipe

Put rye and wheat flour, vinegar and salt into a bowl suitable for preparing dough. Dissolve fresh yeast in 340 ml lukewarm water mixed with a pinch of sugar, leave to rise briefly, pour into the bowl with flour and mix well. If you use dried yeast, add it into the flour instead of fresh yeast. Thoroughly knead the dough and prepare it for rising.

Rising

Shape the prepared dough into a ball on a pastry board sprinkled with flour and put it into the basket sprayed with **Oil for baking pans DELÍCIA (art. 630687)** or brushed with sunflower oil. Put the basket with dough into the dish for preparing bread leaven, cover with a cloth and leave to rise for approx. 2 hours in a warm place.

Baking

Put a heat-resistant dish with water into the lower part of the oven and pre-heat the oven to 250 °C. Carefully turn out the risen loaf from the basket onto the heated baking sheet, brush with salted water and bake for 5 minutes in the central part of the oven.

Remove the dish with water from the oven and bake the bread for another 5 minutes at the same temperature. Then reduce the temperature in the oven to 160 °C and bake the bread for another 35 minutes.

Remove the baked bread from the oven together with the baking sheet and leave to cool down.

Useful hint: To find out whether the bread is thoroughly baked, tap on the bottom of the baked loaf. A thoroughly baked bread will give a hollow sound. If the bread is not thoroughly baked, put it back into the oven and bake for a few more minutes.

CS Žitno-pšeničný chléb bez kvásku

Ingredience pro 1 bochník 750 g

250 g žitné mouky, 250 g pšeničné mouky, 15 g čerstvých kvasnic nebo 4 g sušeného droždí, 12 g soli, 12 ml octa, 340 ml vody

Příprava těsta

Do vhodné mísy na těsto dejte žitnou a pšeničnou mouku, ocet a sůl. Čerstvé kvasnice rozpusťte ve 340 ml vlažné vody smíchané se špetkou cukru, nechte krátce naběhnout, přelijte do mísy s moukou a dobře promíchejte. Pokud použijete sušené droždí, přidejte je do mouky namísto čerstvých kvasnic. Těsto důkladně prohněťte a připravte pro kynutí.

Kynutí

Z připraveného těsta vytvarujte na pomoučeném válu bochánek a dejte jej do ošatky vystříkané **Olejem do pečicích forem DELÍCIA (art. 630687)** nebo vymazané slunečnicovým olejem. Ošatku s těstem vložte do misky pro přípravu chlebového kvásku, přikryjte utěrkou a nechte na teplém místě cca 2 hodiny vykynout.

Pečení

Do spodní části trouby dejte žáruvzdornou misku s vodou a troubu předehřejte na 250 °C. Nakynutý bochník opatrně vyklapte z ošatky na nahřátý pečicí plech, potřete slanou vodou a pečte ve střední části trouby 5 minut.

Misku s vodou z trouby vyjměte a chléb pečte při stejné teplotě dalších 5 minut. Pak teplotu v troubě snižte na 160 °C a chléb pečte dalších 35 minut.

Upečený chléb vytáhněte i s plechem z trouby a nechte vychladnout.

Dobrý tip: Jestli je chléb správně propečený, poznáte poklepáním na spodní část upečeného bochníku. Správně propečený chléb bude vydávat dutý zvuk. Pokud chléb propečený není, dejte jej na několik minut zpět do trouby a dopečte.

ft Pane di segale senza lievito madre

Ingredienti per 1 pagnotta da 750 g

250 g di farina di segale, 250 g di farina di grano duro, 15 g di lievito fresco o 4 g di lievito secco, 12 g di sale, 12 ml di aceto, 340 ml d'acqua

Ricetta per l'impasto

Unire le farine in una ciotola capiente, insieme all'aceto e al sale. Sciogliere il lievito fresco in 340 ml di acqua tiepida con un pizzico di zucchero, lasciar riposare brevemente, poi unire al composto nella ciotola e amalgamare. Se si usa il lievito secco, aggiungerlo alla farina invece di preparare il lievito fresco. Impastare bene il composto e prepararlo per la lievitazione.

Lievitazione

Dare all'impasto la forma di una palla appoggiandolo su una spianatoia infarinata, quindi metterlo nel cestino lievita pagnotta dopo avere spruzzato quest'ultimo con l'**Olio staccante spray DELÍCIA (art. 630687)** o unto con olio di semi di girasole. Inserire il cestino lievita pagnotta nella ciotola per lievito, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare per circa 2 ore in un luogo tiepido.

Cottura

Posizionare nella parte più bassa del forno una pirofila con dell'acqua e preriscaldare il forno a 250 °C. Togliere delicatamente la pagnotta dal cestino e trasferirla sulla teglia, spennellarla con acqua salata e cuocere per 5 minuti posizionando la teglia nel forno all'altezza intermedia.

Togliere la pirofila con l'acqua e cuocere il pane per altri 5 minuti alla stessa temperatura. Abbassare quindi la temperatura a 160 °C e cuocere per altri 35 minuti.

Togliere dal forno la teglia con il pane cotto e lasciar raffreddare.

Consiglio utile: Per capire se il pane è cotto, picchiare il fondo della pagnotta. Un pane ben cotto produrrà un suono vuoto. Se non è completamente cotto, rimettere in forno e cuocere ancora per qualche minuto.

es Pan de Centeno y trigo sin masa madre

Ingredientes para 1 barra de 750 g

250 g de harina de centeno, 250 g de harina de trigo, 15 g de levadura fresca o 4 g de levadura seca, 12 g de sal, 12 ml de vinagre, 340 ml de agua

Receta de la masa

Poner la harina de centeno y de trigo, el vinagre y la sal en un bol adecuado para preparar la masa. Disolver la levadura fresca en 340 ml de agua templada mezclada con una pizca de azúcar, dejar reposar brevemente, verter en el bol con la harina y mezclar bien. Si utiliza levadura seca, añadirla a la harina en lugar de la levadura fresca. Amasar a fondo la masa y dejarla preparada para crecer.

Fermentación

Formar una bola con la masa preparada en una base pastelera espolvoreada con harina y ponerla en el cestillo rociado con **Aceite para hornear DELÍCIA (art. 630687)** o pincelar con aceite de girasol. Poner el cestillo con la masa en el bol para preparar la fermentación del pan, cubrir con un paño y dejar reposar aprox. 2 horas en un lugar templado.

Horneado

Poner un plato resistente al calor con agua en la parte inferior del horno y precalentar el horno a 250 °C. Cuidadosamente retirar la masa fermentada del cestillo y ponerla sobre la bandeja de hornear caliente, pincelar con agua salada y hornear unos 5 minutos en la parte central del horno.

Retirar el plato con agua del horno y hornear el pan otros 5 minutos a la misma temperatura. Entonces reducir la temperatura en el horno a 160 °C y hornear el pan unos 35 minutos más.

Consejo útil: Para comprobar si el pan está totalmente horneado, golpear el fondo del

pan horneado. Un pan totalmente horneado emitirá un sonido hueco. Si el pan no está totalmente horneado, poner de nuevo en el horno y hornear unos minutos más.

pt Pão ázimo de trigo e centeio

Ingredientes para 1 pão de 750 g

250 g farinha de centeio, 250 g farinha de trigo, 15 g fermento fresco or 4 g fermento seco, 12 g sal, 12 ml vinagre, 340 ml água

Receita da massa

Numa taça adequada para preparar massa, colocar as farinha de centeio e trigo, o vinagre e sal. Dissolver o fermento fresco em 340 ml de água morna misturada com um pouco de açúcar, deixar levedar por momentos, colocar numa taça com farinha e misturar bem. Se utilizar fermento seco, adicione-o à farinha em vez do fermento fresco. Amassar a massa muito bem e preparar para levedar.

Levedar

Numa base de estender massa polvilhada com farinha, moldar a massa preparada numa bola e colocar no cesto pulverizado com **Spray desmoldante para formas DELÍCIA (art. 630687)** ou pincelado com óleo de girassol. Colocar o cesto com a massa na taça para levedar pão, tapar com um pano de cozinha e deixar levedar aproximadamente 2 horas num local morno.

Cozer

Colocar na parte de baixo do forno um recipiente com água e pré aquecer o forno a 250 °C. Cuidadosamente desenformar a massa levedada no cesto para o tabuleiro de forno aquecido, pincelar com água e sal e deixar cozer por 5 minutos na parte central do forno.

Retirar o recipiente com água do forno e deixar cozer o pão por mais 5 minutos à mesma temperatura. Depois reduzir a temperatura no forno para 160 °C e cozer o pão por mais 35 minutos.

Retirar do forno o tabuleiro com o pão cozido e deixar arrefecer.

Conselho útil: Para verificar se o pão está completamente cozido, tocar na parte inferior do pão. Um pão completamente cozido fará um som oco. Se o pão não estiver bem cozido, colocar novamente no forno e deixar cozer por mais minutos.

de Roggen-Weizenbrot ohne Sauerteig

Zutaten für einen Brotlaib 750 g

250 g Roggenmehl, 250 g Weizenmehl, 15 g frische Hefe, bzw. 4 g Trockenhefe, 12 g Salz, 12 ml Essig, 340 ml Wasser

Teigzubereitung

Roggen- und Weizenmehl, Essig und Salz in eine Schüssel geben. Frische Hefe im 340 ml lauwarmen Wasser mit Prise Zucker auflösen, kurz gehen lassen, in die Schüssel mit Mehlmischung gießen, gründlich vermischen. Wird Trockenhefe verwendet, ist sie gleich mit dem Mehl statt frische Hefe mischen. Den Teig gründlich durchkneten, zum Aufgehen vorbereiten.

Aufgehen

Auf dem bemehlten Teigbrett einen Laib aus dem Teig formen, in das mit dem **Backtrennspray DELÍCIA** aufgesprühte (**Art. Nr. 630687**), bzw. mit dem Sonnenblumenöl eingefettete Gärkörbchen legen. Das Gärkörbchen in die Schale für den Sauerteig geben, mit einem Geschirrtuch decken, an einem warmen ca. 2 Stunden gehen lassen.

Backen

Eine hitzebeständige Schale mit Wasser im unteren Drittel des Backofens geben, den Backofen auf 250 °C vorheizen. Den aufgegangenen Laib vorsichtig aus dem Gärkörbchen auf das aufgeheizte Backblech stürzen, mit Salzwasser bestreichen, 5 Minuten im mittleren Drittel des Backofens backen.

Aus dem Backofen die Schale mit Wasser nehmen, das Brot bei gleicher Temperatur weitere 5 Minuten backen. Danach die Temperatur im Backofen auf 160 °C reduzieren, weitere 35 Minuten backen.

Das gebackene Brot auch mit dem Backblech aus dem Backofen ausziehen, auskühlen lassen.

Guter Tipp: Prüfen Sie, ob das Brot auch innen durchgebacken ist, indem Sie auf dessen Unterseite klopfen. Klingt es hohl, ist das Brot fertig. Andernfalls muss es noch einige Minuten in den Backofen gestellt werden und gebraten werden.

fr Pain de seigle et de froment sans levain

Ingrédients pour 1 miche de pain de 750 g

250 g de farine de seigle, 250 g de farine de froment, 15 g de levure de boulanger fraîche ou 4 g de levure de boulanger sèche, 12 g de sel, 12 ml de vinaigre, 340 ml d'eau

Préparation de la pâte

Verser dans un bol à pâte approprié la farine de seigle et de froment, le vinaigre et le sel. Diluer la levure de boulanger fraîche dans 340 ml d'eau tiède mélangée avec une pincée de sucre, laisser brièvement lever, verser dans le bol avec les farines et bien mélanger. Lors de l'utilisation de la levure de boulanger sèche, l'ajouter dans la farine. Bien pétrir la pâte et la préparer pour la levée.

Levée

Sur une planche à pâtisserie farinée, former une miche avec la pâte préparée, la mettre dans le banneton pulvérisé avec **Huile pour les moules de cuisson DELÍCIA (art. 630687)** ou badigeonné d'huile de tournesol. Placer le banneton rempli de pâte dans le bol pour la préparation du levain à pain, couvrir avec un torchon et laisser lever pendant environ 2 heures dans un endroit chaud.

Cuisson

Placer dans la partie inférieure du four un bol résistant à la chaleur rempli d'eau et préchauffer le four à 250 °C. Démouler prudemment la miche levée sur la plaque à four préchauffée, badigeonner de l'eau avec du sel et faire cuire dans la partie centrale du four pendant environ 5 minutes.

Sortir du four le bol avec de l'eau et faire cuire le pain à la même température 5 minutes supplémentaires. Baisser ensuite la température à 160 °C et faire cuire encore 35 minutes.

Sortir la plaque à four avec le pain cuit du four et laisser refroidir.

Bonne astuce : pour vérifier la cuisson, tapoter le dessous de la miché. Le pain est prêt lorsqu'il sonne creux. Dans le cas contraire, le remettre pour quelques minutes supplémentaires au four.

pl Chleb żytnio-pszenney bez zakwasu

Składniki na 1 bochenek 750 g

250 g mąki żytniej, 250 g mąki pszennej, 15 g świeżych drożdży lub 4 g suszonych drożdży, 12 g soli, 12 ml octu, 340 ml wody



Przygotowanie ciasta

Do miski odpowiedniej do przygotowania ciasta należy wsypać mąkę żytnią i pszenną, ocet i sól. Świeże drożdże należy rozpuścić w 340 ml letniej wody z szczyptą cukru, pozostawić na krótko do wyrośnięcia, przelać do miski z mąką i dokładnie wymieszać.



Wyrastanie

Na posypanej mąką stolnicy należy przygotować bochenek, a następnie przełożyć go do koszyka natłuszczonego **Olejem do form do pieczenia DELÍCIA (art. 630687)** lub wysmarowanego olejem słonecznikowym. Koszyk z ciastem należy włożyć do miski służącej do przygotowania zakwasu chlebowego, nakryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na ok. 2 godziny do wyrośnięcia.

Pieczenie

W dolnej części piekarnika należy umieścić żaroodporną miskę z wodą, a piekarnik rozgrzać do temperatury 250 °C. Wyrośnięty bochenek należy ostrożnie wyjąć z koszyka na rozgrzaną blachę do pieczenia, posmarować osoloną wodą i piec 5 minut w środkowej części piekarnika.

Miskę z wodą należy wyjąć z piekarnika, a chleb piec kolejnych 5 minut w takiej samej temperaturze. Następnie należy zmniejszyć temperaturę do 160 °C i wypiekać chleb przez kolejne 35 minut.

Upieczony chleb należy wyjąć z piekarnika razem z blachą i pozostawić do wystygnięcia.

Wskazówka: Aby sprawdzić czy chleb jest upieczony, należy kilkakrotnie uderzyć w jego spód. Głuchy dźwięk oznacza, że chleb jest dobrze wypieczony. Jeśli chleb nie jest prawidłowo wypieczony należy włożyć go do piekarnika i piec jeszcze kilka minut.

sk Żitno-pšeničný chlieb bez kvásku

Ingrediencie pre 1 bochník 750 g

250 g žitnej múky, 250 g pšeničnej múky, 15 g čerstvých kvasníc alebo 4 g sušeného droždia, 12 g soli, 12 ml octu, 340 ml vody

Príprava cesta

Do vhodnej misy na cesto dajte žitnú a pšeničnú múku, ocot a sol'. Čerstvé kvasnice rozpustte v 340 ml vlažnej vody zmiešanej so štipkou cukru, nechajte krátko nakysnúť, prelejte do

misy s múkou a dobre premiešajte. Pokiaľ použijete sušené droždie, pridajte ich do múky namiesto čerstvých kvasníc. Cesto dôkladne premiešajte a pripravte na kysnutie.

Kysnutie

Z pripraveného cesta vytvarujte na pomúčenej podložke bochník a dajte ho do košíka vystriekaného **Olejom do foriem na pečenie DELÍCIA (art. 630687)** alebo vymasteným slnečnicovým olejom. Košík s cestom vložte do misky na prípravu chlebového kvásku, prikryte utierkou a nechajte na teplom mieste cca 2 hodiny vykysnúť.

Pečenie

Do spodnej časti rúry dajte žiaruvzdornú misku s vodou a rúru predhrejte na 250 °C. Nakysnutý bochník opatrne vyklopte z košíka na nahriaty plech na pečenie, potrite slanou vodou a pečte v strednej časti rúry 5 minút.

Misku s vodou z rúry vyberte a chlieb pečte pri rovnakej teplote ďalších 5 minút. Potom teplotu v rúre znížte na 160 °C a chlieb pečte ďalších 35 minút.

Upečený chlieb vytiahnite aj s plechom z rúry a nechajte vychladnúť.

Dobrý tip: Ak je chlieb správne prepečený, spoznáte poklepaním na spodnú časť upečeného bochníka. Správne prepečený chlieb bude vydávať dutý zvuk. Ak nie je chlieb prepečený, dajte ho na niekoľko minút späť do rúry a dopečte.

ru Бездрожжевой ржано-пшеничный хлеб

Ингредиенты для приготовления 1 буханки весом 750 г
250 г ржаной муки, 250 г пшеничной муки, 15 г свежих дрожжей или 4 г сухих дрожжей, 12 г соли, 12 мл уксуса, 340 мл воды

Рецепт приготовления теста

Смешать в миске для приготовления теста ржаную и пшеничную муку, уксус и соль. Растворить свежие дрожжи в 340 мл. теплой воды, смешанной с щепоткой сахара,

оставить ненадолго, влить смесь в миску с мукой и тщательно все перемешать. Если вы используете сухие дрожжи, то добавьте их сразу в муку. Замесите тесто и дайте тесту немного подняться.

Поднятие

Сформируйте из теста шар, выложите его на разделочную доску, присыпанную мукой, после чего переложите его в корзинку, смазанную **Маслом для форм для выпечки DELÍCIA (арт. 630687)**, или смажьте корзинку кисточкой, смоченной в подсолнечном масле. Поставьте корзинку с тестом в блюдо для приготовления опары для хлеба, накройте тканью и оставьте его подойти примерно на 2 часа в теплом месте.

Выпечка

Поставьте термостойкое блюдо с водой в нижнюю часть духовки и разогрейте духовку до 250 °С. Аккуратно выложите подошедшую буханку из корзины на разогретый противень, смочите подсоленной водой и выпекайте в течение 5 минут в центральной части духовки.

Выньте блюдо с водой из духовки и выпекайте хлеб еще 5 минут при той же температуре. Затем уменьшите температуру в духовке до 160 °С и выпекайте хлеб еще 35 минут.

Выньте хлеб из духовки вместе с противнем и дайте ему остыть.

Полезный совет: Чтобы узнать, хорошо ли пропекся хлеб, нажмите на нижнюю часть буханки. Если хлеб хорошо пропекся, то при нажатии будет слышен глухой звук. Если хлеб плохо пропекся, положите его обратно в духовку и выпекайте еще несколько минут.

**Recipes / Recepty / Ricetta / Recetas / Receitas
Kochrezepte / Recettes / Przepisy / Recepty / Рецепты**

*Leavened rye-wheat bread / Žitno-pšeničný chléb s kváskem
Pane di segale con lievito madre / Pan de centeno y trigo con levadura
Pão fermentado de trigo e centeio / Roggen-Weizenbrot mit Sauerteig
Pain de seigle et de froment au levain / Żytnio-pszenny chleb na zakwasie
Žitno-pšeničný chlieb s kváskom / Дрожжевой ржано-пшеничный хлеб*



en Leavened rye-wheat bread

Ingredients for 1 loaf 750 g

300 ml bread leaven (follow the below recipe), 170 g rye flour for bread, 230 g wheat flour, 160 ml water, 12 g salt, caraway seed

Dough recipe

Mix rye and wheat flour with salt, caraway seed and water in a suitable bowl, add 300 ml previously prepared bread leaven and blend the mixture. Thoroughly knead the dough and prepare it for rising.

Rising and baking

Proceed in the same way as in the preceding recipe with the exception that leavened bread is baked for only 30 instead of 35 minutes in the last phase of baking at 160 °C.

cs Žitno-pšeničný chléb s kváskem

Ingredience pro 1 bochník 750 g

300 ml chlebového kvásku (připravte podle receptu níže), 170 g žitné chlebové mouky, 230 g pšeničné mouky, 160 ml vody, 12 g soli, kmín

Příprava těsta

Ve vhodné míse na těsto smíchejte žitnou i pšeničnou mouku se solí, kmínem a vodou, přidejte 300 ml předem připraveného chlebového kvásku a směs promíchejte. Těsto důkladně prohněťte a připravte pro kynutí.

Kynutí a pečení

Postupujte stejně jako u předchozího receptu, kváskový chléb ale v poslední fázi pečení při 160 °C pečte jen 30, namísto 35 minut.

it Pane di segale con lievito madre

Ingredienti per 1 pagnotta da 750 g

300 ml di lievito madre (seguire la ricetta più avanti), 170 g di farina di segale, 230 g di farina di grano duro, 160 ml d'acqua, 12 g di sale, semi di cumino

Ricetta per l'impasto

Unire le farine, il sale, i semi di cumino e l'acqua in una ciotola capiente, aggiungere 300 ml di lievito madre precedentemente preparato e amalgamare il tutto. Impastare bene il composto e prepararlo per la lievitazione.

Lievitazione e cottura

Procedere come per la ricetta precedente, tranne che per i tempi di cottura: il pane con lievito madre cuoce solo 30 minuti anziché 35 nell'ultima fase di cottura a 160 °C.

es Pan de centeno y trigo con levadura

Ingredientes para 1 barra de 750 g

300 ml de masa madre (siguiendo la receta a continuación), 170 g de harina de centeno para pan, 230 g de harina de trigo, 160 ml de agua, 12 g de sal, semillas de comino

Receta para la masa

Mezclar la harina de centeno y trigo con sal, las semillas de comino y el agua en un bol adecuado, añadir 300 ml de la masa madre previamente preparada y mezclar la mezcla. Amasar bien la masa y prepararla para fermentar.

Fermentación y horneado

Proceder de la misma forma que en las recetas anteriores con la excepción de que el pan con masa madre es horneado solo 30 minutos en lugar de 35 en la última fase de horneado a 160 °C.

pt Pão fermentado de trigo e centeio

Ingredientes para um pão de 750 g

300 ml fermento de pão (seguir a receita abaixo), 170 g farinha de centeio para pão, 230 g farinha de trigo, 160 ml água, 12 g sal, sementes de alcaravia

Receita da massa

Numa taça misture a farinha de centeio e farinha de trigo com o sal, as sementes de alcaravia e água, adicione 300 ml do fermento de pão preparado com antecedência e adicione à mistura. Amassar completamente a massa e preparar para levedar.

Levedar e cozer

Proceder do mesmo modo como na receita anterior, com a excepção de que o pão levedado na última fase da cozedura é cozido a 160 °C por apenas 30 em vez de 35 minutos.



de Roggen-Weizenbrot mit Sauerteig

Zutaten für einen Brotlaib 750 g

300 ml Sauerteig (nach dem Rezept unten zubereiten), 170 g Roggenmehl zur Herstellung von Brot geeignet, 230 g Weizenmehl, 160 ml Wasser, 12 g Salz, Kümmel

Teigzubereitung

Roggen- und Weizenmehl mit Salz, Kümmel und Wasser in einer Schüssel verrühren, 300 ml vorher zubereiteten Sauerteig zugeben, gründlich verrühren. Den Teig gründlich durchkneten, zum Aufgehen vorbereiten.

Aufgehen und Backen

Wie beim obigen Rezept vorgehen, das Brot mit Sauerteig jedoch in der letzten Backphase bei 160 °C nur 30 Minuten (also keine 35 Minuten) backen.

fr Pain de seigle et de froment au levain

Ingrédients pour 1 miche de pain de 750 g

300 ml de levain (à préparer selon la recette ci-dessous), 170 g de farine de seigle pour pain, 230 g de farine de froment, 160 ml d'eau, 12 g de sel, cumin

Préparation de la pâte

Mélanger la farine de seigle et de froment, le sel, le cumin et l'eau dans un bol à pâte approprié, ajouter 300 ml de levain à pain préalablement préparé et mélanger le tout. Bien pétrir la pâte et la préparer pour la levée.

Levée et cuisson

Procéder comme dans la recette précédente, mais dans la phase finale de la préparation au four, faire cuire à 160 °C pendant 30 minutes seulement, au lieu de 35.

pl Żytnio-pszenny chleb na zakwasie

Składniki na 1 bochenek 750 g

300 ml zakwasu chlebowego (przygotować według przepisu umieszczonego poniżej), 170 g mąki żytniej chlebowej, 230 g mąki pszennej, 160 ml wody, 12 g soli, kminek

Przygotowanie ciasta

W misce odpowiedniej do przygotowania ciasta należy wymieszać mąkę żytnią i pszenną z solą, kminkiem i wodą. Dodać 300 ml uprzednio przygotowanego zakwasu chlebowego, wszystkie składniki wymieszać. Następnie ciasto dokładnie zagnieść i przygotować do wyrośnięcia.

Wyrośnięcie i pieczenie

Sposób postępowania jest podobny jak w poprzednim przepisie, jednak chleba na zakwasie, w ostatniej fazie pieczenia przy 160 °C, nie należy piec 35 minut tylko 30.

sk Žitno-pšeničný chlieb s kváskom

Ingrediencie pre 1 bochník 750 g

300 ml chlebového kvásku (prípravte podľa receptu nižšie), 170 g žitnej chlebovej múky, 230 g pšeničnej múky, 160 ml vody, 12 g soli, rasca

Príprava cesta

Vo vhodnej mise na cesto zmiešajte žitnú aj pšeničnú múku so soľou, rascou a vodou, pridajte 300 ml vopred pripraveného chlebového kvásku a zmes premiešajte. Cesto dôkladne premiešajte a pripravte na kysnutie.

Кysnutie a pečenie

Postupujte rovnako ako pri predchádzajúcom recepte, kváskový chlieb ale v poslednej fáze pečenia pri 160 °C pečte len 30, namiesto 35 minút.

🇮🇹 Дрожжевой ржано-пшеничный хлеб

Ингредиенты для приготовления 1 буханки весом 750 г
300 мл хлебной закваски (см. рецепт приготовления ниже), 170 г ржаной муки, 230 г пшеничной муки, 160 мл воды, 12 г соли, тмин

Рецепт приготовления теста

Смешайте ржаную и пшеничную муку с солью, тмином и водой в подходящей посуде, добавьте 300 мл предварительно приготовленной хлебной закваски и тщательно взбейте смесь. Замесите тесто и дайте тесту немного подняться.

Поднятие и выпечка

Выполните все описанные в предыдущем рецепте действия. Учитывайте, что на последнем этапе выпечки дрожжевой хлеб выпекается в течение 30 минут вместо 35 минут при температуре 160 °C.



1 Day
Den
Giorno
Dia
Dia
Tag
Jour
Dzień
Deñ
День

Bread leaven / Chlebový kvásek
Lievito madre / Masa madre
Fermento de pão / Sauerteig
Levain à pain / Zakwas chlebowy
Chlebový kvások / Хлебная закваска



①



②



③



④

en Day 1

Starting the leaven

Ingredients: 300 g rye flour for bread, 300 ml water

Pour rye flour for bread into the dish up to the “100” mark and add lukewarm water up to the “200” mark. Blend the mixture, cover the dish with **Flexible cover 4FOOD (art. 897406)** or cling film and leave to activate for 24 hours at room temperature.

cs První den

Založení kvásku

Ingredient: 300 g žitné chlebové mouky, 300 ml vody

Do misky nasypejte po rysku „100“ žitnou chlebovou mouku a po rysku „200“ dolijte vlažnou vodu. Směs promíchejte, misku přikryjte **Pružnou pokrývkou 4FOOD (art. 897406)** nebo potravinovou fólií a nechte při pokojové teplotě 24 hodin kvasit.

it Giorno 1

Preparare il lievito

Ingredienti: 300 g di farina di segale per pane, 300 ml d'acqua

Versare la farina nella ciotola per lievito fino al segno “100” e aggiungere acqua tiepida fino al segno “200”. Amalgamare, coprire la ciotola con una **Cuffia coprialimenti 4FOOD (art. 897406)** o con della pellicola per alimenti e lasciare che il lievito si attivi tenendolo per 24 ore a temperatura ambiente.

es Día 1

Comenzar la fermentación

Ingredientes: 300 g de harina de centeno para pan, 300 ml de agua

Verter harina de centeno para pan en el bol hasta la marca “100” y añadir agua templada

hasta la marca “200”. Mezclar la mezcla, cubrir el bol con la **Bolsa cubrealimentos 4FOOD (art. 897406)** o film transparente y dejar activar unas 24 horas a temperatura ambiente.

pt Dia 1

Começar o fermento

Ingredientes: 300 g farinha de centeio para pão, 300 ml água

Colocar a farinha de centeio para pão na taça até à marca “100” e adicionar água morna até à marca “200”. Misturar muito bem, cobrir o prato com a **Tampa flexível 4FOOD (art. 897406)** ou com película aderente e deixar o fermento ativar durante 24 horas à temperatura ambiente.

de Erster Tag

Sauerteig ansetzen

Zutaten: 300 g Roggenmehl zur Herstellung von Brot geeignet, 300 ml Wasser

Das Roggenmehl in die Schale bis zur Markierung „100“ schütten, lauwarmes Wasser bis zur Markierung „200“ gießen. Die Masse umrühren, mit der **Biegsamen Decke 4FOOD (art. 897406)** abdecken, bzw. mit Frischhaltefolie bedecken, bei Zimmertemperatur 24 Stunden stehen lassen.

fr Premier jour

Préparation du levain

Ingédients: 300 g de farine de seigle pour pain, 300 ml d'eau

Verser la farine de seigle pour pain dans le bol jusqu'à la marque « 100 » et compléter jusqu'à la marque « 200 » avec de l'eau tiède. Mélanger les deux, couvrir le bol avec **Couvercle flexible 4FOOD (art. 897406)** ou avec du film alimentaire et laisser fermenter à la température ambiante pendant 24 heures.

pl Dzień pierwszy

Przygotowanie zakwasu

Składniki: 300 g mąki żytniej chlebowej, 300 ml wody

Mąkę żytnią chlebową należy wsypać do miski do poziomu „100” na miarce, do poziomu „200” należy dolać letniej wody. Następnie wymieszać składniki, miskę przykryć elastyczną

Pokrywą do żywności 4FOOD (art. 897406) lub folią spożywczą i odstawić na 24 godziny w temperaturze pokojowej.

sk Prvý deň

Založenie kvásku

Ingrediencie: 300 g žitnej chlebovej múky, 300 ml vody

Do misky nasypete po rysku „100” žitnú chlebovú múku a po rysku „200” dolejte vlažnou vodou. Zmes premiešajte, misku prikryte pružnou **Pokrievkou na potraviny 4 FOOD**

(art. 897406) alebo potravinovou fóliou a nechajte pri izbovej teplote 24 hodín kvasiť.

ru День 1

Стартовая закваска

Ингредиенты: 300 г ржаной муки для хлеба, 300 мл. воды.

Всыпьте ржаную муку для хлеба в блюдо до отметки “100” и залейте теплой водой до отметки “200”. Смешайте полученную смесь, накройте посуду **Чехлом для пищевых продуктов 4FOOD (art. 897406)**, и оставьте настаиваться на 24 часа при комнатной температуре.

2, 3 Day

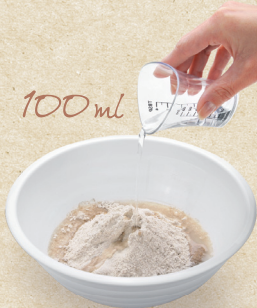
Den
Giorno
Dia
Dia
Tag
Jour
Dzień
Den
День

100g



①

100 ml



②



③



④

en Day 2, 3 / Feeding the leaven

Add another 100 g rye flour for bread into the dish with leaven and pour additional 100 ml lukewarm water, stir, cover and leave to activate for another 24 hours at room temperature.

Day 3: Repeat the procedure from the previous day.

cs Druhý den, třetí den / Krmení kvásku

Do misky s kváskem přidejte dalších 100 g žitné chlebové mouky a dolijte dalších 100 ml vlažné vody, promíchejte, přikryjte a nechejte při pokojové teplotě kvasit dalších 24 hodin.

Třetí den: Postup z předchozího dne zopakujte.

it Giorno 2, 3 / Alimentare il lievito

Aggiungere altri 100 g di farina di segale nella ciotola ed altri 100 ml di acqua tiepida, mescolare, coprire e lasciare a temperatura ambiente per altre 24 ore.

Giorno 3: Ripetere il procedimento del giorno precedente.

es Día 2, 3 / Alimentar la fermentación

Añadir otros 100 g de harina de centeno para pan en el bol con la fermentación y verter 100 ml más de agua templada, remover, cubrir y dejar activar 24 horas más a temperatura ambiente.

Día 3: Repetir el procedimiento del día anterior.

pt Dia 2, 3 / Alimentar o fermento

Adicionar mais 100 g de farinha de centeio para pão na taça com o fermento e despeje 100 ml adicionais de água morna, misturar, tapar e deixar o fermento activar por mais 24 horas à temperatura ambiente.

Dia 3: Repetir o procedimento do dia anterior.

de Zweiter Tag, dritter Tag / Sauerteig füttern

In die Schale mit dem Sauerteig weitere 100 g Roggenmehl zugeben, noch 100 ml lauwarmes Wasser gießen, verrühren, nochmals einen Tag abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Dritter Tag: Den Vorgang vom Vortag wiederholen.

fr Second jour, troisième jour / Nourriture du levain

Ajouter dans le bol avec le levain 100 g de farine de seigle supplémentaire, compléter avec 100 ml supplémentaires d'eau, mélanger, couvrir et laisser fermenter à la température ambiante pendant encore 24 heures.

Troisième jour : Procéder comme le jour précédent.

pl Dzień drugi, dzień trzeci / Dokarmianie zakwasu

Do miski z zakwasem należy dodać kolejne 100 g mąki żytniej chlebowej i dolać 100 ml letniej wody, wymieszać, przykryć i odstawić na kolejne 24 godziny w temperaturze pokojowej.

Dzień trzeci: Należy wykonać te same czynności co w dniu drugim.

sk Druhý deň, tretí deň / Kŕmenie kvásku

Do misky s kváskom pridajte ďalších 100 g žitnej chlebovej múky a dolejte ďalších 100 ml vlažnej vody, premiešajte, prikryte a nechajte pri izbovej teplote kvasiť ďalších 24 hodín.

Tretí deň: Postup z predchádzajúceho dňa zopakujte.

ru День 2, 3 / Подкормка закваски

Добавьте еще 100 г ржаной муки для хлеба в миску с закваской и долейте еще 100 мл теплой воды, тщательно перемешайте, накройте чехлом и оставьте настаиваться на 24 часа при комнатной температуре.

День 3: Выполните действия, описанные выше.

4 Day

Den
Giorno
Dia
Dia
Tag
Jour
Dzień
Deñ
День

en The leaven is done on the fourth day.
Use it to prepare leavened wheat-rye bread.

Storing the leaven

Take one half of the prepared leaven and put it into the refrigerator in a closed vessel to use it later for preparing another loaf. Leaven stored in the refrigerator lasts at least 7 days without being fed. The stored leaven can be taken little by little over time to bake a number of homemade breads. Even a very small amount of leaven (2 tablespoons) is enough to multiply it quickly.

Multiplication of leaven

Put rye flour for bread into the dish for preparing leaven up to the "150" mark (approx. 150 g), pour in lukewarm water up to the "300" mark (approx. 150 ml) and add 2 tablespoons of the leaven previously put aside. Blend the mixture, cover the dish with **Flexible cover 4FOOD (art. 897406)** or cling film and leave to activate for at least 12 hours at room temperature. The leaven can be used after 12 hours to prepare dough and bake another loaf of homemade bread.

Useful hint: When making leavened or unleavened homemade bread, you can add into the mixture sunflower, pumpkin, sesame seeds, linseeds, nuts, peeled cracked buckwheat, finely cut dried tomatoes, olives, etc. before leaving the dough to rise.

☞ Čtvrtý den bude kvásek hotový. S jeho pomocí připravíte pšenično-žitný chléb s kváskem.

Uchování kvásku

Z připraveného kvásku odeberte polovinu a vložte ji v uzavřené nádobě do lednice pro přípravu dalšího bochníku. Kvásek uložený v lednici vydrží bez přikrmení nejméně 7 dní. Uložený kvásek lze odebírat postupně pro řadu dalších pečení domácího chleba. I velmi malé množství kvásku (2 lžice) postačí pro jeho rychlé namnožení.

Množení kvásku

Do misky pro přípravu kvásku dejte po rysku „150“ žitnou chlebovou mouku (cca 150 g), po rysku „300“ dolijte vlažnou vodu (cca 150 ml) a přidejte 2 lžice z odloženého kvásku. Směs promíchejte, misku přikryjte **Pružnou pokrývkou 4FOOD (art. 897406)** nebo potravinovou fólií a nechte při pokojové teplotě nejméně 12 hodin kvasit. Po 12 hodinách je kvásek připravený pro zadělání těsta k upečení dalšího bochníku domácího chleba.

Dobrý tip: Při přípravě domácího chleba s kváskem i bez kvásku můžete před kynutím do směsi přidat slunečnicová, dýňová, sezamová nebo lněná semínka, ořechy, loupanou pohanku lámanku, nadrobno nakrájená sušená rajčata či olivy apod.

it Il quarto giorno il lievito è pronto all'uso. Utilizzarlo per preparare il pane.

Conservare il lievito

Prelevare metà del lievito madre preparato e metterlo in frigorifero in un recipiente chiuso, per conservarlo per un utilizzo successivo. Il lievito madre conservato in frigorifero si conserva per almeno una settimana senza bisogno di essere alimentato. Il lievito così conservato può essere prelevato un po' alla volta per preparare il pane in casa. Anche una piccola quantità di lievito madre (2 cucchiaini) è sufficiente per essere moltiplicata velocemente.

Moltiplicare il lievito madre

Mettere la farina di segale nella ciotola per lievito fino al segno “150” (circa 150 g), versarvi l’acqua tiepida fino al segno “300” (circa 150 ml) e aggiungere 2 cucchiari del lievito madre precedentemente preparato e conservato. Amalgamare il composto, coprire con una **Cuffia coprialimenti 4FOOD (art. 897406)** o con della pellicola per alimenti e lasciare che il lievito si attivi tenendolo per almeno 12 ore a temperatura ambiente. Il lievito madre così preparato può essere utilizzato dopo 12 ore per preparare l’impasto per una pagnotta.

Consiglio utile: Quando si prepara il pane fatto in casa, con o senza lievito madre, è possibile aggiungere al composto semi di girasole, di zucca, di sesamo, di lino, noci, grano saraceno, pomodorini essiccati e tagliati finemente, olive, ecc. prima di iniziare la lievitazione.

es La fermentación está hecha en el cuarto día. Utilizarlo para preparar masa madre de trigo y centeno.

Guardar la fermentación

Coger la mitad de la fermentación preparada y ponerla en el frigorífico en un recipiente cerrado para utilizarla más tarde para preparar más masa. La fermentación guardada en el frigorífico se mantiene como mucho 7 días sin ser alimentada. La fermentación guardada puede utilizarse poco a poco con el tiempo para hornear numerosos panes caseros. Incluso una pequeña cantidad de fermento (2 cucharadas) es suficiente para multiplicarlo rápidamente.

Multiplicación de la fermentación

Poner harina de centeno para pan en el bol para preparar fermento hasta la marca “150” (aprox. 150 g), verter agua templada hasta la marca “300” (aprox. 150 ml) y añadir 2 cucharadas del fermento preparado previamente. Mezclar la mezcla, cubrir el bol con

la **Bolsa cubrealimentos 4FOOD (art. 897406)** o film transparente y dejar activar por lo menos 12 horas a temperatura ambiente. El fermento puede ser utilizado después de 12 horas para preparar masa y hornear otro pan casero.

Consejo útil: Cuando prepare pan casero con masa madre o sin masa madre, puede añadir a la mezcla semillas de girasol, calabaza, sésamo o lino, nueces, trigo sarraceno pelado y triturado, tomates secos cortados finamente, olivas, etc. antes de dejar la masa crecer.

pt O fermento está pronto no quarto dia. Usar para preparar o pão fermentado de trigo e centeio.

Guardar o fermento

Pegar em metade do fermento preparado e colocar no frigorífico num recipiente fechado para que possa usá-lo mais tarde para a preparação de outro pão. O fermento guardado no frigorífico dura pelo menos 7 dias sem ser alimentado. Os fermentos guardados podem ser usados pouco a pouco ao longo do tempo para assar vários pães caseiros. Mesmo uma pequena quantidade de fermento (2 colheres de sopa) é suficiente para o multiplicar rapidamente.

Multiplicação do fermento

Colocar a farinha de centeio para pão na taça para a preparação de fermento até à marca “150” (aprox. 150 g), colocar água morna até a marca “300” (aprox. 150 ml) e adicionar 2 colheres de sopa de fermento previamente deixado de parte. Misturar muito bem, cobrir o prato com a **Tampa flexível 4FOOD (art. 897406)** ou película aderente e deixar ativar o fermento durante pelo menos 12 horas à temperatura ambiente. O fermento pode ser usado depois de 12 horas para preparar a massa e assar mais um pão caseiro.

Conselho útil: Quando fizer pão caseiro com ou sem fermento, pode antes de deixar a massa crescer, adicionar à mistura sementes de girassol, abóbora, sementes de sésamo, linhaça, nozes, trigo partido descascado, tomates secos finamente cortados, azeitonas, etc.

de Am vierten Tag ist der Sauerteig fertig. Jetzt kann man ein Roggen-Weizenbrot mit Sauerteig backen.

Sauerteig aufbewahren

Eine Hälfte der fertigen Sauerteiges abnehmen, im verschlossenen Behälter in den Kühlschrank stellen, für die Zubereitung eines nächsten Brotlaibes aufbewahren. Der Sauerteig kann im Kühlschrank ohne Füttern mindestens 7 Tage aufbewahrt werden. Aus dem aufbewahrten Sauerteig kann kontinuierlich die gewünschte Masse kontinuierlich abgenommen werden, um eine Reihe von hausgemachten Brotlaiben zu backen. Nur eine geringe Menge Sauerteig (2 Löffel) ist zum schnellen Auffrischen von Sauerteig hinreichend.

Sauerteig auffrischen

Das Roggenmehl (ca. 150 g) in die Schale für den Sauerteig bis zur Markierung „150“ geben, lauwarmes Wasser (ca. 150 ml) bis zur Markierung „300“ gießen und 2 Löffel Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank zugeben. Die Masse umrühren, mit der **Biegsamen Decke 4FOOD (art. 897406)** abdecken, bzw. mit Frischhaltefolie bedecken, bei Zimmertemperatur mind. 12 Stunden stehen lassen. Nach 12 Stunden ist ein neuer Sauerteig für die Teigzubereitung aufgefrischt, um einen nächsten Laib hausgemachten Brotes zu backen.

Guter Tipp: Beim Backen hausgemachten Brotes mit oder ohne Sauerteig können Sie in die Teigmasse Sonnenblumen-, bzw. Kürbiskerne, Sesamkörner, Leinsamen, Nüsse, geschälte Buchweizengrütze, fein gehackte Dörrtomaten, bzw. Oliven usw. zugeben.

fr Le quatrième jour, le levain sera prêt pour la préparation du pain de seigle et de froment au levain.

Conservation du levain

Prélever la moitié du levain, le placer dans un récipient fermé et garder au réfrigérateur pour une prochaine préparation du pain. Le levain ainsi conservé peut être utilisé au moins pendant 7 jours. Il peut être utilisé progressivement, jour par jour, pour la préparation de plusieurs autres pains maison. Même une toute petite quantité de levain (2 cuillères à soupe) suffit pour le faire reproduire rapidement.

Multipliation du levain

Verser la farine de seigle pour pain dans le bol pour la préparation du levain jusqu'à la marque « 105 » (environ 150 g), compléter jusqu'à la marque « 300 » avec de l'eau tiède (environ 150 ml) et ajouter 2 cuillères à soupe de levain conservé au frigo. Mélanger les deux, couvrir le bol avec **Couvercle flexible 4FOOD (art. 897406)** ou avec du film alimentaire et laisser fermenter à la température ambiante pendant au moins 12 heures. Au bout de 12 heures, le levain est prêt pour faire de la pâte pour d'autres miches de pain maison.

Bonne astuce: Pour la préparation du pain maison au ou sans levain, il est possible d'ajouter avant la levée au mélange des graines de tournesol, de citrouille, de sésame ou de lin, des noix, des graines de sarrasin pelées, des tomates séchées, finement coupées, des olives, etc.

pl Czwartego dnia zakwas będzie gotowy. Można go wykorzystać do przygotowania żytnio-pszennego chleba na zakwasie.

Przechowywanie zakwasu

Z przygotowanego zakwasu należy odjąć połowę i włożyć w zamkniętym naczyniu do lodówki, aby móc przygotować kolejne bochenki. Zakwas można przechowywać

w lodówce bez dokarmiania co najmniej przez 7 dni. Zakwas można wykorzystywać do przygotowywania kolejnych porcji domowego pieczywa. Nawet mała ilość zakwasu (2 łyżki) wystarczy do jego szybkiego rozmnożenia.

Rozmnażanie zakwasu

Do miski do przygotowania zakwasu należy wsypać mąkę żytnią chlebową do poziomu „150” na miarce (ok. 150 g), do poziomu „300” należy dolać letniej wody (ok. 150 ml) i dodać 2 łyżki przechowywanego zakwasu. Następnie wymieszać składniki, miskę przykryć elastyczną **Pokrywą do żywności 4FOOD (art. 897406)** lub folią spożywczą i odstawić na 12 godzin w temperaturze pokojowej. Po 12 godzinach zakwas jest gotowy do wyrobienia ciasta na kolejny domowy chleb.

Wskazówka: Podczas przygotowania domowego chleba na zakwasie i bez zakwasu można przed odstawieniem do wyrośnięcia dodać do niego ziarna słonecznika, dyni, sezamu, lnu, orzechy, mieloną łuskę gryczaną, drobno pokrojone suszone pomidory lub oliwki itd.

sk Štvrtý deň bude kvások hotový. S jeho pomocou pripravíte pšenično-žitný chlieb s kváskom.

Uchovanie kvásku

Z pripraveného kvásku odoberte polovicu a vložte ju v uzavretej nádobe do chladničky na prípravu ďalšieho bochníka. Kvások uložený v chladničke vydrží bez prikrmenia najmenej 7 dní. Uložený kvások možno odoberať postupne pre rad ďalšieho pečenia domáceho chleba. Aj veľmi malé množstvo kvásku (2 lyžice) postačí pre jeho rýchle namnoženie.

Množenie kvásku

Do misky na prípravu kvásku dajte po rysku „150” žitnú chlebovú múku (cca 150 g), po rysku „300” dolejte vlažnú vodu (cca 150 ml) a pridajte 2 lyžice z odloženého kvásku. Zmes premiešajte, miskú prikryte pružnou **Pokrievkou na potraviny 4 FOOD (art. 897406)** alebo

potravínovou fóliou a nechajte pri izbovej teplote najmenej 12 hodín kvasiť. Po 12 hodinách je kvások pripravený pre prípravu cesta na upečenie ďalšieho bochníka domáceho chleba.

Dobrý tip: Pri príprave domáceho chleba s kváskom aj bez kvásku môžete pred kysnutím do zmesi pridať slnečnicové, tekvicové, sezamové alebo ľanové semienka, orechy, lúpanú pohánku lámanku, nadrobno nakrájané sušené paradajky či olivy a pod.

ru Закваска готова на четвертый день. Используйте ее для приготовления дрожжевого пшенично-ржаного хлеба.

Хранение закваски

Возьмите половину приготовленной закваски и поставьте ее на хранение в холодильник в закрытом сосуде, чтобы использовать в дальнейшем для приготовления хлеба. Закваска хранится в холодильнике не менее 7 дней без подкормки. Хранящуюся в холодильнике закваску можно использовать для приготовления домашнего хлеба по мере необходимости. Даже очень небольшого количества закваски (2 ст. ложки) достаточно для того, чтобы увеличить ее объем в короткие сроки.

Размножение закваски

Всыпьте ржаную муку для хлеба в блюдо для приготовления закваски до отметки "150" (ок. 150 г), залейте теплой водой до отметки "300" (ок. 150 мл) и добавьте 2 столовые ложки предварительно приготовленной закваски. Смешайте полученную смесь, накройте посуду **Чехлом для пищевых продуктов 4FOOD (арт. 897406)**, и оставьте настаиваться на 12 часов при комнатной температуре. Закваску можно использовать для приготовления теста для домашнего хлеба по истечении 12 часов.

Полезный совет: При приготовлении дрожжевого или бездрожжевого домашнего хлеба, вы можете добавить в тесто семена подсолнечника, тыквы, семена кунжута, льняное семя, орехи, гречиху, мелко нарезанные сушеные томаты, оливки и др. добавки до того, как дать тесту подняти.



www.tescoma.com

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuitor da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España / Distribuitor por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska / Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистриб'ютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия / Дистриб'ютор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса