

Miltu spēks

Ierīces zinātne un receptes



„Lai pagatavotu gardu maizi, ļaujiet laikam paveikt darbu.”

Maize ar gaisīgu, maigu mīkstumū tiek pagatavota, orientējot un pielāgojot lipekli, tādējādi izveidojot stingru, elastīgu tīklu. Šī maizes cepšanas ierīce to nodrošina, ievērojot pareizo līdzsvaru starp lipekļa apstrādi un mīklas nostāvēšanos un uzrūgšanu.

Tā kā visiem garšo svaiga maize, Sage gudro speciālistu komanda ir ierīci izstrādājusi tā, ka varat ieprogrammēt, lai maizes klaips būtu gatavs tieši jums vajadzīgajā laikā.

Satura rādītājs

7. Padarīt lipekli stingrāku — ideālas
mīklas iegūšanas atslēga



8. Tradicionālā baltmaize

13. Pikantā maize

28. Saldā maize





42. Pilngraudu kviešu maize

50. Mīkla



66. Bez lipekļa



72. Bez rauga

76. Džems un glazūra

83. Programmu tabula





Kā jūs varat atvēlēt laiku, lai
MĪCĪTU MĪKLU UN ĻAUTU TAI NOSTĀVĒTIES,
ja jums nav laika?

Padarīt lipekli stingrāku — ideālas mīklas iegūšanas atslēga



Mīkla satur stingru, nesaistītu lipekli sviesta apvalkā



Mīkla satur elastīgu, saīsinātu lipekli

Milti ir ļoti interesanta un daudzpusīga sastāvdaļa. Kad padomājat, šķiet pavisam neticami, kā ēdieniem ar tik pilnīgi atšķirīgu tekstūru, piemēram, drupainam cepumam, pufīgam kruasānam, franču pīrāgam (kišam) vai bulkai, tiem visiem struktūru nosaka milti. Kaut gan ir sastāvdaļas, ko samaisāt ar miltiem, ir svarīgas, to pievienošanas secība un samaisīšanas veids ir daudz svarīgāks. Tieši tas nosaka, kā veidojas lipekļi (proteīns, kas mīklai piešķir elastīgumu).

Būtībā jebkuras mīklas struktūru nosaka tas, kā savstarpēji reaģē šķidrums (ūdens vai piens) un milti. Lipekļa un tādējādi arī mīklas elastīgumu nosaka mīklas mīcīšanas laiks, kā arī tas, cik ilgi miltos esošais lipekļis saskaras ar šķidrumu. Lai iegūtu maksimālu elastīgumu, maizes mīklai ir nepieciešami mitri milti, intensīva mīcīšana un pietiekams uzrūgšanas laiks. Savukārt kraukšķīgas, kārtainas mīklas iegūšanai ir jāievēro tieši pretējais, un maksimāli jāierobežo lipekļa veidošanās. Būtībā tas nozīmē sajaukšanas procesu veikt pretējā secībā, taukus (vislabāk piemērots sviests istabas temperatūrā) pievienojot miltiem pirms šķidruma, lai ap lipekli izveidotu mitruma barjeru.

Taču cits patiešām lielisks mīklas pagatavošanas noslēpums ir temperatūra. Lai novērstu lipekļa veidošanos pirms cepšanas, kā arī novērstu plaisāšanu, galvenais nosacījums ir mīklas maisījumu saglabāt vēsu.

PADOMS

Lai mīklas pagatavošanas laikā minimizētu siltumpārnesi, jāveic trīs vienkāršas, bet svarīgas darbības. Pirmkārt, pirms sāksanas ledusskapī apmēram pusstundu vai ilgāk atdzesējiet visu galveno aprīkojumu, piemēram, maisīšanas bļodu, mīklas āķi, mīklas rulli un virtuves dēli. Otrkārt, kad maisīšana ir pabeigta, un esat gatavi mīklu salikt formiņās, dariet to tikai ar pirkstu galiņiem, lai minimizētu siltumpārnesi no savām plaukstām. Visbeidzot, kad pagatavotā mīkla nostāvas, pirms cepšanas apmēram pusstundu atstājiet to ledusskapī. Nostāvējusies, atdzesēta mīkla cepšanas laikā ievērojami mazāk zaudēs mitrumu, tādējādi samazinot saraušanās un plaisāšanās iespēju.

Temperatūras regulēšana ļauj saglabāt lipekli stingru, un stingrāks lipekļis rada milzīgu garšu un tekstūras atšķirību.

Tradicionālā baltmaize

Vispārīga norāde

Gandrīz jebkuru BASIC (pamata) iestatījuma recepti, ieskaitot turpmākajās lappusēs norādītās, var pārveidot lietošanai ar BASIC RAPID (pamata ātrs) iestatījumu.

Vislabākos rezultātus iegūst, izmantojot ilgāka laika iestatījumus, kas ļauj pagatavot optimālas tekstūras klaipu. Ja šajā sadaļā noteiktām receptēm izmantojat RAPID (ātrs) iestatījumus, samaziniet sāls daudzumu par ¼ tējkarotes un palieliniet rauga daudzumu par ¼ tējkarotes. Šis pielāgojums ir piemērots visām receptēm.

Pretēji BASIC (pamata) iestatījumam BASIC RAPID (pamata ātrs) iestatījums samazina visas trīs „uzrūgšanas” fāzes, apmēram par vienu stundu saīsinot visa cikla laiku. Tādēļ šajā iestatījumā ir jālieto šķīstošais raugs (pazīstams arī kā ātri rūgstošais raugs vai maizes pagatavošanas ierīces raugs), pretējā gadījumā maize neuzrūgs un neizcepsies pareizi.

Gandrīz jebkuru BASIC (pamata) iestatījuma recepti var pārveidot izmantošanai ar BASIC RAPID (pamata ātrs) iestatījumu, aktīvo sauso raugu nomainot ar tādu pašu vai lielāku šķīstošā rauga daudzumu.

Maizes uzlabotājs (pēc izvēles) nav būtisks, taču tas palīdzēs nostiprināt maizes mīkstuma struktūru, tādējādi tiks iegūts klaips ar vieglāku tekstūru un lielāku apjomu, stabilāks un labāk uzglabājams.



Iestatījums

Pamata

Lāpstiņa

Saliekama

Garozas krāsas iespējas

Gaiša, vidēja, tumša

<i>Sastāvdaļas</i>	<i>1,25 kg</i>	<i>1 kg</i>	<i>0,75 kg</i>	<i>0,5 kg</i>
<i>Pilnpiens, pasterizēts un atdzesēts*</i>	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
<i>Eļļa</i>	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes	2 tējkarotes
<i>Sāls</i>	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
<i>Cukurs</i>	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
<i>Maizes milti</i>	700 g	600 g	450 g	300 g
<i>Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)</i>	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes
<i>Raugis: aktīvs sausais</i>	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote

*Piena pasterizēšana: nepārtraukti maisot, karsējiet pienu pannā ar biezu dibenu, līdz tas ir karsts, bet nav vārošs.



Iestatījums

Pamata

Lāpstiņa

Saliekama

Garozas krāsas iespējas

Gaiša, vidēja, tumša

<i>Sastāvdaļas</i>	<i>1,25 kg</i>	<i>1 kg</i>	<i>0,75 kg</i>	<i>0,5 kg</i>
<i>Ūdens</i>	420 ml	360 ml	280 ml	180 ml
<i>Eļļa</i>	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
<i>Sāls</i>	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	½ tējkarotes
<i>Cukurs</i>	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes
<i>Maizes milti</i>	750 g	650 g	500 g	340 g
<i>Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)</i>	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ ēdamkarotes
<i>Piena pulveris</i>	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes
<i>Raugs: aktīvs sausais</i>	2 tējkarotes	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1½ tējkarotes

Tradicionālā
Franču maize



Iestatījums

Kraukšķīgs

Lāpstiņa

Saliekama

Garozas krāsas iespējas

Nav pieejams

Aizturētais sākums

Nē

<i>Sastāvdaļas</i>	<i>1,25 kg</i>	<i>1 kg</i>	<i>0,75 kg</i>	<i>0,5 kg</i>
<i>Ūdens</i>	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
<i>Eļļa</i>	1 ēdamkarote	3 tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes
<i>Sāls</i>	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
<i>Cukurs</i>	3 tējkarotes	2 tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
<i>Maizes milti</i>	750 g	650 g	500 g	325 g
<i>Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)</i>	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
<i>Raugis: aktīvs sausais</i>	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote

Piebilde: RAPID (ātrs) iespēja nav pieejama CRUSTY (kraukšķīgs) iestatījumā.

Pikantā maize

Vispārīga norāde

Maizes uzlabotājs (pēc izvēles) nav būtisks, taču tas palīdzēs nostiprināt maizes mīkstuma struktūru, tādējādi tiks iegūts klaips ar vieglāku tekstūru un lielāku apjomu, stabilāks un labāk uzglabājams.

Pagatavošana

1. Receptē norādītajā secībā ievietojiet sastāvdaļas maizes cepšanas pannā.
2. Noslaukiet pārpalikumus no maizes cepšanas pannas ārpusēs.
3. Ievietojiet maizes cepšanas pannu paredzētajā vietā cepšanas nodalījumā un aizveriet vāku.
4. Piespiediet SELECT, lai piekļūtu vēlamo iestatījumam, kā norādīts turpmāk minētajās receptēs.
5. Piespiediet LOAF SIZE (klaipa izmērs), lai izvēlētos 1000 g vai 750 g, ja nepieciešams.
6. Piespiediet CRUST (garoza), lai izvēlētos DARK (tumša), MEDIUM (vidēja), LIGHT (gaiša) vai RAPID (ātrs) funkciju, ja nepieciešams.
7. Piespiediet START | PAUSE, lai sāktu darbināšanu.
8. Iestatītās programmas beigās piespiediet STOP.
9. Izņemiet maizi no maizes gatavošanas ierīces un maizes pannas. Ļaujiet maizei atdzist uz režģa.

Pikanta

Saulē kaltētu tomātu maize



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Pamata

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Saulē kaltētu tomātu eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Cukurs	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes
Maizes milti	750 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Žāvētu zaļumu maisījums	3 tējkarotes	2 tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Raugis: aktīvs sausais	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklīdētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Tomāti (nosusināti, sakapāti, kaltēti)	75 g	50 g	40 g	30 g

Pikanta

Kartupeļu un puravu maize



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Pamata

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	420 ml	375 ml	290 ml	185 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Cukurs	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Maizes milti	750 g	600 g	500 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Kartupeļu pārslas	40 g	25 g	20 g	20 g
Raugis: aktīvs sausais	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkaldētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Puravs (smalki sakapāts)	90 g	65 g	45 g	25 g

Pikanta

Itāļu maize



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Aizturētais sākums

Pamata

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Nē

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Piens, pastērisēts un atdzesēts līdz 27°C	430 ml	415 ml	290 ml	220 ml
Medus	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Nesālīta sviesta gabali: istabas temperatūra	50 g	40 g	30 g	20 g
Sāls	2¼ tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote
Maizes milti	750 g	600 g	450 g	300 g
Raugis: aktīvs sausais	2½ tējkarotes	2 tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkļiedētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Olīvas (nosusinātas, sakapātas, žāvētas)	75 g	50 g	40 g	30 g

*Piena pastērisēšana: nepārtraukti maisot, karsējiet pienu pannā ar biezu dibenu, līdz tas ir karsts, bet nav vārošs.

Pikanta *Ķīpoku maize*



Iestatījums

Pamata

Lāpstiņa

Saliekama

Garozas krāsas iespējas

Gaiša, vidēja, tumša

<i>Sastāvdaļas</i>	<i>1,25 kg</i>	<i>1 kg</i>	<i>0,75 kg</i>	<i>0,5 kg</i>
<i>Ūdens</i>	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
<i>Olīveļļa</i>	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
<i>Svaigs cepts ķīpoks*</i>	Vesela galviņa	Vesela galviņa	½ galviņas	½ galviņas
<i>Sāls</i>	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
<i>Cukurs</i>	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes
<i>Maizes milti</i>	750 g	600 g	500 g	300 g
<i>Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)</i>	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
<i>Piena pulveris</i>	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
<i>Svaigi pētersīļi (sakapāti)</i>	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
<i>Raugi: aktīvs sausais</i>	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	½ tējkarotes

*Lai ceptu ķīpoku, nogrieziet augšdaļu no veselas galviņas. Ietīniet apmēram 20 cm x 20 cm četrstūra folijas gabalā. Aplakiet ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, uzlieciet divus timiāna zariņus un apkaisiet ar sāli un pipariem. Noslēdziet, paceļot folijas abas malas un saspiežot kopā. Cepiet cepeškrāsnī 175°C temperatūrā apmēram 35 minūtes vai līdz brīdim, kad ķīpoka daiviņas ir mikstas un ar krēmīgu tekstūru. Kad ķīpoks ir atdzisis, saspiediet to, lai izņemtu daiviņas. Šajā receptē izmantojiet veselu.

Pikanta

Maize ar melnām olīvām un baziliku



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Pamata

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Olīveļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Cukurs	2 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Maizes milti	750 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Žāvēts baziliks	1¼ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes	2 tējkarotes
Raugi: aktīvs sausais	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkaldētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Melnas olīvas (nosusinātas, sakapātas, žāvētas)	4 ēdamkarotes	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes

Pikanta

Kokosriekstu maize ar kariju taizemiešu gaumē



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Pamata

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	½ tējkarotes
Cukurs	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes
Maizes milti	700 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Kokosriekstu piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Taizemes karija maisījuma pulveris	3 tējkarotes	2 tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Raugis: aktīvs sausais	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote

Pikanta

Maize ar pesto un ciedru riekstiem



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Pamata

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	390 ml	320 ml	250 ml	160 ml
Eļļa	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Pudelē iepildīts vai svaigi pagatavots pesto	125 g	75 g	60 g	45 g
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Cukurs	2 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Maizes milti	750 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Raugi: aktīvs sausais	2 tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklīdētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Ciedru rieksti (grauzdēti)	80 g	50 g	40 g	30 g

Pikanta

Maize ar sieru un maurlokiem



Iestatījums

Pamata

Lāpstiņa

Saliekama

Garozas krāsas iespējas

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Cukurs	2 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Maizes milti	700 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Paprika	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Raugi: aktīvs sausais	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkaldētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Maurloki (sakapāti)	25 g	15 g	12 g	10 g
Čedaras siers (rīvēts)	160 g	130 g	100 g	70 g
Parmas siers (rīvēts)	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote

Pikanta

Saldās kukurūzas maize



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Pamata

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	300 ml	270 ml	240 ml	135 ml
Olīveļļa	3 ēdamkarotes	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes
Konservēta saldā kukurūza	75 g	50 g	40 g	30 g
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Cukurs	2 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Maizes milti	750 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Kajennas pipari	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes	¼ tējkarotes
Raugi: aktīvs sausais	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkaldētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Konservēti kukurūzas graudi (nosusināti)	150 g	110 g	75 g	40 g

Pikanta

Maize ar halapeņo un keidžunu garšvielām



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Pamata

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Cukurs	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes
Maizes milti	700 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Keidžunu garšvielu maisījums	3 tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote
Raugi: aktīvs sausais	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote

Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkaldētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli

Halapeņo pipari (nosusināti, sakapāti, žāvēti)

70 g

50 g

40 g

25 g

Pikanta

Ķirbju maize



Iestatījums

Lāpstiņa

Ģarozas krāsas iespējas

Aizturētais sākums

Pamata

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Nē

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	220 ml	200 ml	180 ml	100 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Ķirbis (vārīts, saspiests, nosusināts)	120 g	90 g	60 g	30 g
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Cukurs	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarote
Maizes milti	750 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Malts kumins	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Raugi: aktīvs sausais	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote

Pikanta

Maize ar svaigiem zaļumiem un ķimenēm



Iestatījums

Pamata

Lāpstiņa

Saliekama

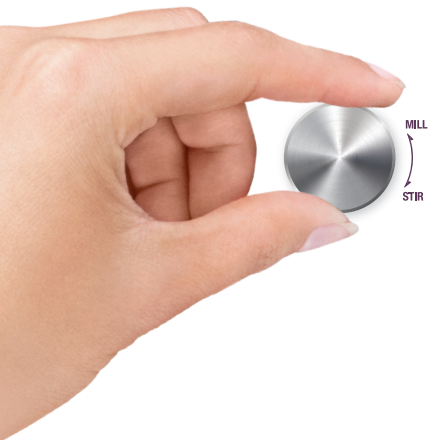
Garozas krāsas iespējas

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	420 ml	375ml	310ml	185ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	3 tējkarotes
Cukurs	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes
Maizes milti	700 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Sausais raugs	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Malts kumins	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Ķimeņu sēklas	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Raugs: aktīvs sausais	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkaldētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Pētersīļi (sakapāti)	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Dilles (sakapātas)	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Koriandrs (sakapāts)	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes
Timiāns (sakapāts)	1 ēdamkarote	3 tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes

Brokastis kļūst
interesantākas ar
grauzdiņiem un
pašu pagatavotajiem
sviesta veidiem.

Izmantojot lielus asmens
apgriezienus, samaliet riekstus
krēmīgā sviestā, izdalot riekstu
un sēklu eļļas.



the Boss™

Universāla blendēšanas un
mašīnas ierīce ar liela griezes
momenta motoru un precīzu
ātruma regulēšanas funkciju, kas
ļauj pagatavot gardus ēdienus,
izmantojot ātruma režīmus no ļoti
lēnas sajaukšanas (MILL) līdz liela
ātruma mašanai (STIR).



Kļavu sīrupa, pekanriekstu un Brazīlijas riekstu sviests

250 g pekanriekstu

75 g Brazīlijas riekstu

60 ml tīra kļavu sīrupa

1 ēdamkarote makadamijas eļļas vai rīsu kliju eļļas

Šķipsna malta kanēļa

Šķipsna sāls

1. Priekšsarsējiet cepeškrāsnī līdz 160°C temperatūrai bez ventilatora (140°C ar ieslēgtu ventilatoru). Ieklājiet cepampapīru lielā cepešpānā. Atsevišķā bļodā pekanriekstus un Brazīlijas riekstus iebiet kļavu sīrupā un vienmērīgi izklājiet uz cepešpānas. Cepiet 10 minūtes vai līdz vieglai apcepšanai, procesa pusceļā samaisiet. Ļaujiet atdzist 10 minūtes.
2. Ievietojiet riekstus, eļļu, kanēli un sāli blendera krūzē un fiksējiet vāku. Apstrādājiet 1 minūti vai līdz brīdim, kad masa ir gandrīz viendabīga, ja nepieciešams, ar lāpstiņu pabīdot sastāvdaļas uz leju. Lai pabeigtu, pagrieziet vadības riteni, lai blendētu 10-15 sekundes.
3. Līdz 1 mēnesim uzglabājiet ledusskapī tīrā, hermētiski noslēgtā tvertnē vai traukā.

Mandeļu, čia un linsēklu sviests

450 g svaigu mandeļu

2 ēdamkarotes čia sēklu

2 ēdamkarotes linsēklu

2 ēdamkarotes makadamijas vai rīsu kliju eļļas

1. Priekšsarsējiet cepeškrāsnī līdz 200°C temperatūrai bez ventilatora (180°C ar ieslēgtu ventilatoru). Ievietojiet mandeļus cepešpānā. Cepiet 8-10 minūtes vai līdz brīdim, kad viegli grauzdētas. Ļaujiet atdzist 10 minūtes.
2. Ievietojiet mandeļus, čia sēklas, linsēklas un eļļu blendera krūzē un fiksējiet vāku. Apstrādājiet 1 minūti vai līdz brīdim, kad masa ir gandrīz viendabīga, ja nepieciešams, ar lāpstiņu pabīdot sastāvdaļas uz leju. Lai pabeigtu, pagrieziet vadības riteni, lai blendētu 10-15 sekundes.
3. Līdz 1 mēnesim uzglabājiet ledusskapī tīrā, hermētiski noslēgtā tvertnē vai traukā.



Saldā maize

Vispārīga norāde

Šajā sadaļā vairumā recepšu pievieno riekstus, šokolādi, bezkauliņu rozīnes vai citas garšu pastiprinošas sastāvdaļas. Dažās receptēs ūdens vietā izmanto olas vai pienu, lai iegūtu bagātīgākas garšas maizi, kuru var labāk uzglabāt. Šajā sadaļā visas receptes ir paredzētas SWEET (salda) iestatījumam.

CRUST (garoza) un RAPID (ātrs) funkcijas nav pieejamas šajā iestatījumā.

Maizes uzlabotājs nav būtisks, taču tas palīdzēs nostiprināt maizes mīkstuma struktūru, tādējādi tiks iegūts klaips ar vieglāku tekstūru un lielāku apjomu, stabilāks un labāk uzglabājams.

Pagatavošana

1. Receptē norādītajā secībā ievietojiet sastāvdaļas maizes cepšanas pannā.
2. Noslaukiet pārpalikumus no maizes cepšanas pannas ārpusēs.
3. Ievietojiet maizes cepšanas pannu paredzētajā vietā cepšanas nodalījumā un aizveriet vāku.
4. Piespiediet SELECT, lai piekļūtu SWEET (salda) iestatījumam.
5. Piespiediet LOAF SIZE (klaipa izmērs), lai izvēlētos iestatījumu, ja nepieciešams.
6. Piespiediet START | PAUSE, lai sāktu darbināšanu.
7. Iestatītās programmas beigās piespiediet STOP.
8. Izņemiet maizi no maizes gatavošanas ierīces un maizes pannas. Ļaujiet maizei atdzist uz režģa.
9. Pirms sastāvdaļu pievienošanas pārliecinieties, ka saliekamais mīcīšanas asmens ir vertikālā stāvoklī.

Salda

Maize ar pekanriekstiem un kļavu sīrupu



Iestatījums

Salda

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens, 27°C	355 ml	320 ml	250 ml	160 ml
Tīrs kļavu sīrups	5 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Cukurs	2½ tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote
Maizes milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Raugis: aktīvs sausais	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkļiedētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Pekanrieksti (sakapāti)	60 g	45 g	30 g	25 g

Salda

Augļu maize



Iestatījums

Salda

Lāpstiņa

Saliekama

Aizturētais sākums

Nē

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	360 ml	330 ml	270 ml	165 ml
Sviests vai eļļa	50 g/50 ml	40 g/40 ml	30 g/30 ml	20 g/20 ml
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Brūnais cukurs	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Baltie kviešu milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Maltu garšvielu maisījums	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes	2 tējkarotes
Raugis: aktīvs sausais	2½ tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes

Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkaldētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli

Žāvēti augļi (bezkauliņu rozīnes,
korintes, rozīnes, dateles, vīģes,
aprikozes)

150 g

100 g

75 g

50 g

Salda

Ingvera un makadamijas riekstu maize



Iestatījums
Lāpstiņa

Salda
Saliekama

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	360 ml	330 ml	270 ml	165 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Ingvera un laima džems	4 ēdamkarotes	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes
Sāls	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Maizes milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Rīvēts ingvers	1¼ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes
Raugis: aktīvs sausais	2 tējkarotes	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklidētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Makadamijas rieksti (rupji sakapāti)	70 g	45 g	35 g	25 g
Cukurots ingvers (sakapāts)	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes

Salda

Maize ar valriekstiem un kafiju



Iestatījums

Salda

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	410 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes
Medus	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Šķīstošā kafija	3 tējkarotes	2 tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Maizes milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Muskatrieksts	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Raugis: aktīvs sausais	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklienētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Valrieksti (sakapāti)	60 g	40 g	30 g	20 g

Salda

Auzu pārslu maize ar brūno cukuru



Iestatījums

Salda

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	410 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Sāls	2 ēdamkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Brūnais cukurs	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Maizes milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Auzu pārslas	75 g	50 g	35 g	25 g
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Raugis: aktīvs sausais	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote

Salda

Maize ar citrona krēmu



Iestatījums

Salda

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	410 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Citronu krēms	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Rīvētas citronu miziņas	3 tējkarotes	2 tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Maizes milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Raugis: aktīvs sausais	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote

Salda

Maize ar kokosriekstiem un ķiršiem



Iestatījums

Salda

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	370 ml	330 ml	250 ml	165 ml
Konservēts kokosriekstu piens	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Sāls	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	¾ tējkarotes
Cukurs	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Maizes milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Žāvēto kokosriekstu skaidiņas	40 g	25 g	20 g	15 g
Raugis: aktīvs sausais	2 tējkarotes	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkaldētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Skābie ķirši	100 g	65 g	50 g	35 g

Salda

Maize ar šokolādes skaidiņām



Iestatījums

Salda

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	370 ml	330 ml	250 ml	165 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Sāls	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Brūnais cukurs	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Kakao	4 ēdamkarotes	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Maizes milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Raugis: aktīvs sausais	2 tējkarotes	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkliedētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Šokolāde (sakapāta un atdzesēta)	180 g	135 g	90 g	45 g

Salda

Dzērveņu un pistāciju riekstu maize



Iestatījums

Salda

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	275 ml	250 ml	200 ml	125 ml
Eļļa	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Sāls	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1½ tējkarotes	¾ tējkarotes
Brūnais cukurs	3 ēdamkarotes	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1¼ ēdamkarotes
Maizes milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Raugis: aktīvs sausais	2 tējkarotes	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkaldētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Kaltētas dzērvenes	65 g	45 g	30 g	20 g
Pistācijas	70 g	45 g	35 g	25 g
Tumšā šokolāde (sakapāta)	90 g	60 g	45 g	30 g

Salda

Ābolmaize ar garšvielām



Iestatījums
Lāpstiņa

Salda
Saliekama

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	355 ml	320 ml	250 ml	165 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Cukurs	2½ tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote
Maizes milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Garšvielu maisījums	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Raugi: aktīvs sausais	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkaldētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Žāvēts ābols (sakapāts)	25 g	20 g	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes
Svaigas dateles (bez kauliņiem, sakapātas)	45 g	35 g	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes

Salda

Maize ar aprikozēm, mandelēm un kardamonu



Iestatījums

Salda

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	370 ml	300 ml	270 ml	125 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Tīrs mandeļu ekstrakts	1½ tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Brūnais cukurs	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Maizes milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Malts kardamons	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Raugis: aktīvs sausais	2 tējkarotes	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izkliedētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Mandeļu skaidiņas	100 g	70 g	45 g	35 g
Žāvētas aprikozes (sakapātas)	60 g	40 g	25 g	20 g

Salda

Maize ar augļiem un riekstiem



Iestatījums

Salda

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
1 ola (60 g) + pietiekams piena daudzums	225 ml	250 ml	200 ml	125 ml
Ābolu sula	145 ml	125 ml	90 ml	65 ml
Eļļa	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	2 tējkarotes	2 tējkarotes
Sāls	1¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote
Brūnais cukurs	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Maizes milti	675 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Rīvētas citronu miziņas	3 tējkarotes	2 tējkarotes	1 tējkarote	1 tējkarote
Maltu garšvielu maisījums	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Raugi: aktīvs sausais	2½ tējkarotes	2 tējkarotes	1¾ tējkarotes	1½ tējkarotes
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklieģētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Bezkauliņu rozīnes	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Sukāžu maisījums	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	2 tējkarotes	2 tējkarotes
Cukuroti ķirši (uz pusēm)	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	2 tējkarotes	2 tējkarotes
Cukurots ingvers (sakapāts)	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	2 tējkarotes	2 tējkarotes
Žāvēts ābols (sakapāts)	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	2 tējkarotes	2 tējkarotes
Valrieksti (sakapāti)	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote

Piebilde: Lai klaipa augšpusi pārklātu ar glazūru, skatiet želatīna recepti 80. lpp. Kad cepšanas ciklā pagājušas 15 minūtes, piespiediet START | PAUSE un uzlieciet glazūru.

Ideālam grauzdiņam vajag ideālas tējas tasi.



Zaļā tēja
Augu tēja

— 80°C



Baltā tēja

— 85°C



Uļuna tēja

— 90°C



Melnā tēja

— 100°C

Neskaitot dažādās augu tējas, pastāv četri galvenie tējas veidi, kas tiek iegūti no viena auga, taču ar atšķirīgu ievākšanu un apstrādi.

Zaļās tējas lapas tiek ievāktas, sarullētas un žāvētas, pirms tās kļūst brūnas, tādējādi piešķirot izteikto smaržu un garšu. Baltā tēja tiek iegūta no auga pumpuriem, kas tiek tvaicēti, bet pēc tam dabīgi žāvēti, tādējādi piešķirot saldāku garšu.

Uļuna tējai ļauj daļēji fermentēties, pēc tam to uzreiz apstrādā, piešķirot maigo augļu garšu. Melnā tēja tiek gatavota, ievāktajām lapām ļaujot dažas stundas fermentēties pirms to karsēšanas vai žāvēšanas, tām piešķirot intensīvāko garšu un krāsu.

PADOMS

Ja pagatavosiet pārāk augstā temperatūrā, tējai būs rūgta garša. Savukārt tad, ja pagatavosiet pārāk zemā temperatūrā, no lapām netiks iegūta pietiekama garša. Sabalansēta rezultāta iegūšanai galvenais nosacījums ir pareiza temperatūra.



the Tea Maker™

Stikla tējkanna, kas zina jūsu iecienītajai tējai nepieciešamo pareizo temperatūru un ievilšanās laiku.

Pēc tam to pagatavo.

Pilngraudu maize

Vispārīga norāde

Šajā sadaļā maizes pagatavošanai tiek izmantoti, piemēram, pilngraudu milti, rudzu milti, kā arī citi graudaugu vai labības veidi.

WHOLE WHEAT (pilngraudu) iestatījums tika izstrādāts, ņemot vērā šīs sastāvdaļas, iestatījuma sākumā nodrošinot 30 minūšu PREHEAT (priekšsarsēšana) laiku, lai šie smagie milti varētu uzsūkt šķidrumu, kļūt mīkstāki un izplesties. WHOLE WHEAT RAPID (pilngraudu ātrs) iestatījumam ir 5 minūšu PREHEAT (priekšsarsēšana) laiks. Iekļauts arī papildu mīcīšanas un uzrūgšanas laiks. Šīs īpašības ļauj labāk izveidoties lipeklim, tādējādi iegūstot labāku pilngraudu maizes klaipu.

Gandrīz jebkuru WHOLE WHEAT (pilngraudu) recepti, ieskaitot turpmākajās lappusēs norādītās, var pārveidot lietošanai ar WHOLE WHEAT RAPID (pilngraudu ātrs) iestatījumu. Vislabākos rezultātus iegūst, izmantojot ilgāka laika iestatījumus, kas ļauj pagatavot optimālas tekstūras klaipu. Ja šajā sadaļā noteiktām receptēm izmantojat RAPID (ātrs) iestatījumus, samaziniet sāls daudzumu par ¼ tējkarotes un palieliniet rauga daudzumu par ¼ tējkarotes. Šajā iestatījumā ir jālieto šķīstošais raugs (pazīstams arī kā ātri rūgstošais raugs vai maizes cepšanas ierīces raugs), pretējā gadījumā maize neuzrūgs un neizcepsies pareizi. Aktīvo sauso raugu var nomainīt ar tādu pašu vai lielāku šķīstošā rauga daudzumu. Ar fermentācijas procesu raugs rada oglekļa dioksīda gāzi, kas ir nepieciešama maizes uzrūgšanai. Raugs barojas no cukurā un miltos esošajiem ogļhidrātiem, lai radītu gāzi, un tā darbībai ir nepieciešams šķidrums un siltums.

Aktīvo sauso raugu ieteicams izmantot standarta iestatījumos, bet šķīstošo raugu – īsākiem BASIC RAPID (pamata ātrs) un WHOLE WHEAT RAPID (pilngraudu ātrs) iestatījumiem. Gandrīz jebkuru recepti var pārveidot izmantošanai ar RAPID (ātrs) iestatījumiem, izmantojot tādu pašu vai lielāku šķīstošā rauga daudzumu.

Kā vispārīga norāde, izmantojot ar RAPID (ātrs) iestatījumiem:

1,25 kg klaipa izmērs = aktīvo sauso raugu aizvietoiet ar ¾ tējkarotēm šķīstošā rauga

1 kg klaipa izmērs = aktīvo sauso raugu aizvietoiet ar 3 tējkarotēm šķīstošā rauga

0,75 kg klaipa izmērs = aktīvo sauso raugu aizvietoiet ar 2¼ tējkarotēm šķīstošā rauga

500 g klaipa izmērs = aktīvo sauso raugu aizvietoiet ar 2 tējkarotēm šķīstošā rauga

Pilngraudu *Kliju maize*



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Pilngraudu

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	445 ml	400 ml	310 ml	200 ml
Sviests	50 g	40 g	30 g	20 g
Sāls	2¼ tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote
Brūnais cukurs	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Maizes milti	350 g	300 g	260 g	150 g
Pilngraudu milti	240 g	240 g	160 g	120 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Neapstrādātas klijas	50 g	35 g	25 g	17 g
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Raugi: aktīvs sausais	2½ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote

Piebildē: tā kā tiek lietots sviests, atlikšanas iestatījums nav piemērots šai receptei. Lai izmantotu atlikšanas iestatījumu, aizvietojiet sviestu ar atbilstošu eļļas daudzumu.

Pilngraudu
100% pilngraudu
maize



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Pilngraudu

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	440 ml	390 ml	295 ml	200 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Cukurs	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Pilngraudu milti	700 g	600 g	450 g	300 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	3 ēdamkarotes	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote + 1 tējkarote
Raugis: aktīvs sausais	2¼ tējkarotes	2 tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote

Pilngraudu

Kviešu putraimu un saulespuķu sēklu maize



Iestatījums

Pilngraudu

Lāpstiņa

Saliekama

Garozas krāsas iespējas

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	430 ml	390 ml	310 ml	200 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Cukurs	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Pilngraudu milti	420 g	400 g	260 g	240 g
Maizes milti	275 g	225 g	150 g	125 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	3 ēdamkarotes	2½ ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote + 1 tējkarote
Kviešu putraimi (burguls)	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Raugis: aktīvs sausais	2¼ tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklieģētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Saulespuķu sēklas	75 g	50 g	40 g	30 g

Pilngraudu

Rudzu maize ar ķimenēm



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Pilngraudu

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	470 ml	415 ml	300 ml	210 ml
Olīveļļa	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote	3 tējkarotes
Sīrups	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	¾ tējkarotes
Rudzu milti	275 g	225 g	150 g	40 g
Maizes milti	400 g	375 g	300 g	190 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Ķimeņu sēklas	1 ēdamkarote	3 tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes
Raugis: aktīvs sausais	2½ tējkarotes	1½ tējkarotes	1¼ tējkarotes	1 tējkarote

Pilngraudu

Zviedru rudzu maize „Limpa”



Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Pilngraudu

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	445 ml	400 ml	320 ml	200 ml
Olīveļļa	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	½ tējkarotes
Brūnais cukurs	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Maizes milti	525 g	450 g	300 g	225 g
Rudzu milti	190 g	150 g	110 g	75 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Rīvētas apelsīnu miziņas	2½ ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Ķimeņu sēklas	3½ tējkarotes	3 tējkarotes	2½ tējkarotes	1½ tējkarotes
Fenheļa sēklas	2½ tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote
Raugi: aktīvs sausais	2½ tējkarotes	2¼ tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote

Pilngraudu

Pilngraudu maize ar datelēm un riekstiem

Iestatījums

Lāpstiņa

Garozas krāsas iespējas

Aizturētais sākums

Pilngraudu

Saliekama

Gaiša, vidēja, tumša

Nē



Sastāvdaļas	1,25 kg	1 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ūdens	440 ml	390 ml	295 ml	200 ml
Olīveļļa	2 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote	½ tējkarotes
Brūnais cukurs	3 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Pilngraudu milti	480 g	370 g	320 g	160 g
Maizes milti	250 g	250 g	110 g	125 g
Maizes uzlabotājs (pēc izvēles)	1 tējkarote	¾ tējkarotes	½ tējkarotes	¼ tējkarotes
Piena pulveris	3 ēdamkarotes	2½ ēdamkarotes	1½ ēdamkarotes	1 ēdamkarote + 1 tējkarote
Raugi: aktīvs sausais	2½ tējkarotes	2 tējkarotes	1½ tējkarotes	1 tējkarote
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklidētājā vai tad, kad mīcīšanas 2. cikla laikā atskan skaņas signāli				
Svaigas dateles (bez kauliņiem, sakapātas)	70 g	50 g	35 g	35 g
Pekanieksti (sakapāti)	60 g	40 g	30 g	25 g

Mīkla

Pagatavošana

1. Receptē norādītajā secībā ievietojiet sastāvdaļas maizes cepšanas pannā.
2. Noslaukiet pārpalikumus no maizes cepšanas pannas ārpusēs.
3. Ievietojiet maizes cepšanas pannu paredzētajā vietā cepšanas nodalījumā un aizveriet vāku.
4. Piespiediet SELECT, lai piekļūtu DOUGH (mīkla) iestatījumam.
5. Piespiediet START | PAUSE, lai sāktu darbināšanu.
6. Iestatītās programmas beigās piespiediet STOP. Izņemiet maizes cepšanas pannu no cepšanas nodalījuma un izņemiet mīklu no pannas. Mīkla nu ir gatava formas izveidošanai, uzrūgšanai un cepšanai.
7. Izklājiet mīklu uz virsmas, kas viegli apkaisīta ar miltiem, un ar rokām vienu minūti mīciet, lai iegūtu apaļu formu. Piešķiriet mīklai formu, izpildot receptes norādījumus.

Mīkla

Bulciņas



Iestatījums

Mīkla

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Ūdens	310 ml
Eļļa	2 ēdamkarotes
Sāls	1 tējkarote
Cukurs	2 ēdamkarotes
Maizes milti	600 g
Olas (60 g)	1
Raugis: aktīvs sausais	2 tējkarotes
Glazūra	
Piens	2 ēdamkarotes

Formas izveidošanas procedūra

1. Sadaliet mīklu 16 vienādās daļās. Mīciet katru gabalu un izveidojiet apaļas bulciņas.
2. Novietojiet bulciņas cieši vienu pie otras viegli iezīstā cepešpannā.
3. Vaļīgi pārklājiet bulciņas ar viegli iezīestu pārtikas plēvi un atstājiet siltā vietā 30 minūtes vai līdz brīdim, kad to izmērs ir divkāršojies.
4. Noņemiet pārtikas plēvi, ieziediet bulciņu augšdaļu ar pienu.
5. Cepiet priekšsarsētā cepeškrāsnī 200°C temperatūrā 12-15 minūtes vai līdz brīdim, kad tās ir apceptas zeltaini brūnas.

Mikla

Lielās piektdienas bulciņas



Iestatījums

Mikla

Lāpstīņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Ūdens	340 ml
Eļļa	2 ēdamkarotes
Sāls	2 tējkarotes
Brūnais cukurs	3 ēdamkarotes
Maizes milti	600 g
Piena pulveris	3 ēdamkarotes
Maltu garšvielu maisījums	1 ēdamkarote
Malts kanēlis	1 ēdamkarote
Raugš: aktīvs sausais	2¼ tējkarotes

Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklieģētājā

Bezkauliņu rozīnes	200 g
Sukāžu maisījums vai žāvētas aprikozes (sakapātas)	50 g

Krustiem paredzētā mikla

Ūdens	2 ēdamkarotes
Parastie milti	40 g

Formas izveidošanas procedūra

1. Sadaliet mīklu 18 gabalos un izveidojiet apaļas bulciņas. Novietojiet bulciņas cieši vienu pie otras viegli iezīstā cepeš pannā.
2. Valīgi pārklājiet bulciņas ar viegli iezīstu pārtikas plēvi un atstājiet siltā vietā apmēram 20 minūtes vai līdz brīdim, kad to izmērs ir divkāršojies.
3. Sablendējiet krustiem paredzētās miklas sastāvdaļas, lai iegūtu viendabīgu mīklu. Ar karoti iepildiet konditorejas maisiņā ar mazu uzgali.
4. Noņemiet pārtikas plēvi un uz katras bulciņas ar maisiņu uzklājiet krustu.
5. Cepiet priekšskarsētā cepeškrāsnī 190°C temperatūrā 15-20 minūtes vai līdz brīdim, kad tās ir apaceptas zeltaini brūnas.
6. Novietojiet bulciņas no cepešpannas uz stieplu režģa. Ja vēlaties, uz Lielās piektdienas bulciņām uzklājiet tām paredzēto glazūru (82. lpp.). Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes.

Mikla

Pilngraudu bulciņas ar medu



Iestatījums

Mikla

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Ūdens	310 ml
Eļļa	2 ēdamkarotes
Sāls	1 tējkarote
Medus	3 ēdamkarotes
Pilngraudu milti	600 g
Raugis: aktīvs sausais	2 tējkarotes

Formas izveidošanas procedūra

1. Sadaliet mīklu 12 vienādās daļās. Mīciet katru gabalu un izveidojiet apaļas bulciņas.
2. Novietojiet bulciņas cieši vienu pie otras viegli ieziestā cepešpannā.
3. Vaļīgi pārklājiet bulciņas ar viegli ieziestu pārtikas plēvi un atstājiet siltā vietā 50-60 minūtes vai līdz brīdim, kad to izmērs ir divkāršojies.
4. Noņemiet pārtikas plēvi, ieziediet bulciņu augšdaļu ar pienu.
5. Cepiet priekšsarsētā cepeškrāsnī 200°C temperatūrā 12-15 minūtes vai līdz brīdim, kad tās ir apceptas zeltaini brūnas.

Mikla

Pītās ābolmaizītes

Iestatījums

Mikla

Lāpstīņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Ūdens	250 ml
Sāls	2 tējkarotes
Cukurs	3 ēdamkarotes
Maizes milti	600 g
Olas (60 g)	2
Sviests, sakapāts	60 g
Raugis: aktīvs sausais	2½ tējkarotes

Pildījums

Konservēti āboli	300 g
Dažādi žāvēti augļi	65 g
Kokosriekstu skaidiņas	25 g



Formas izveidošanas procedūra

1. Izrullējiet mīklu 30 cm x 50 cm taisnstūra formā. Gareniski sagrieziet 4 loksnēs.
2. Savienojiet pildījuma sastāvdaļas un ar karoti iepildiet maisījumu katras loksnes centrā. Gareniski salokiet uz pusēm un saspiediet malas, lai tās fiksētu. Sarullējiet desiņas formā.
3. Savijiet kopā 2 loksnes un ievietojiet viegli ieziestā cepešpannā. Atkārtojiet ar pārējām maizītēm.
4. Vaļīgi pārklājiet maizītes ar viegli ieziestu pārtikas plēvi un atstājiet siltā vietā 20 minūtes vai līdz brīdim, kad to izmērs ir divkārtšojies. Noņemiet pārtikas plēvi.
5. Cepiet priekšskarsētā cepeškrāsnī 180°C temperatūrā 20-25 minūtes vai līdz brīdim, kad tās ir apceptas zeltaini brūnas.
6. Novietojiet maizītes uz stieplu režģa. Kamēr tās ir karstas, uzsmērējiet želatīna glazūru (80. lpp.). Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes.

Mikla

Čelsijas maizītes ar karameli



Iestatījums

Mikla

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Pilnpiens, pasterizēts un atdzesēts	350 ml
Sāls	1 tējkarote
Cukurs	2 ēdamkarotes
Maizes milti	600 g
Garšvielu maisījums	1½ tējkarotes
Rīvētas apelsīnu miziņas	2 tējkarotes
Ola (60 g), viegli sakulta	1
Raugi: aktīvs sausais	3 tējkarotes

Lai pabeigtu

Sviests (kausēts)	20 g
Karameļu mērce	120 g
Bezkauliņu rozīnes	80 g
Valrieksti (sakapāti)	60 g

Formas izveidošanas procedūra

1. Izrullējiet mīklu 20 cm x 30 cm taisnstūra formā. Uzsmērējiet sviestu uz mīklas. Uzklājiet karameļu mērci, atstājot brīvu 2 cm malu. Apkaisiet ar bezkauliņu rozīnēm un valriekstiem, pēc tam sarullējiet no garās puses gluži kā ruletei.
2. Sagrieziet 12 šķēlēs, novietojiet ar griezto pusi uz augšu 2 viegli iezīstās dziļās 22 cm apaļās kūku formās.
3. Vaļīgi pārklājiet ar viegli iezīstu pārtikas plēvi un atstājiet siltā vietā 30 minūtes vai līdz brīdim, kad maizīšu izmērs ir nedaudz palielinājies. Noņemiet pārtikas plēvi.
4. Cepiet 200°C temperatūrā 30 minūtes vai līdz brīdim, kad iegūta zeltaina krāsa. Izņemiet no kūku formām un ļaujiet atdzist uz stieplu režģiem. Kad atdzisušas, aplakiet ar vaniļas glazūru (82. lpp.).

Mikla Štollens

Iestatījums

Mikla

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Piens	125 ml
Ūdens	125 ml
Kausēts sviests	60 g
Sāls	1 tējkarote
Pūdercukurs	3 ēdamkarotes
Maizes milti	600 g
Rīvētas apelsīnu miziņas	1 tējkarote
Ola (60 g), viegli sakulta	1
Raugi: aktīvs sausais	2 tējkarotes

Lai pabeigtu

Rozīnes	80 g
Bezkauliņu rozīnes	3 ēdamkarotes
Cukuroti ķirši	3 ēdamkarotes
Sukāžu maisījums	2 ēdamkarotes
Mandeļu skaidiņas	3 ēdamkarotes
Brendijs	2 ēdamkarotes
Kausēts sviests	2 ēdamkarotes
Pūdercukurs	3 ēdamkarotes



Formas izveidošanas procedūra

1. Ievietojiet stikla bļodā rozīnes, bezkauliņu rozīnes, cukurotos ķiršus, sukāžu maisījumu un mandeles. Uzlejiet brendiju, pārklājiel un ļaujiet nostāvēties 2 stundas.
2. Saplaciniet un ievēdojiet miklu apmēram 25 cm kvadrāta formā. Uzkaisiet uz augšpuses samērcētos augļus un mandeles.
3. Pārlokiet miklu uz augļiem, pēc tam iemīciet augļus mīklā, līdz tie vienmērīgi atrodas mīklā.
4. Izritiniet miklu apmēram 30 cm x 20 cm ovālā formā. Gareniski salokiet miklu uz pusēm. Ievietojiet viegli iezīstā cepešpannā. Uzsmērējiet izkausētu sviestu. Viegli pārklājiel ar pārtikas plēvi un atstājiel siltā vietā apmēram vienu stundu vai līdz brīdim, kad mīkla labi uzrūgusi.
5. Cepiet 180°C temperatūrā 30-35 minūtes vai līdz brīdim, kad iegūta zeltaina krāsa.
6. Izņemiet štollenu no trauka, ļaujiet atdzist uz stieplu režģa.
7. Kad štollens ir atdzisis, apkaisiet ar pūdercukuru.

Mikla

Kanēļmaizītes ar glazūru



Iestatījums

Mikla

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Ūdens	285 ml
Sāls	1 tējkarote
Cukurs	2½ tējkarotes
Maizes milti	600 g
Olas (60 g)	2
Sviests (mīksts un sakapātas)	60 g
Raugs: aktīvs sausais	3 tējkarotes

Pildījums

Sviests (kausēts)	3 ēdamkarotes
Brūnais cukurs	4 ēdamkarotes
Pekānrieksti (smalki sakapāti)	70 g
Malts kanēlis	1½ ēdamkarotes

Formas izveidošanas procedūra

1. Izritiniet mīklu 40 cm x 40 cm kvadrāta formā. Ieziediet mīklu ar pusi kausētā sviesta. Apkaisiet ar cukura, pekanriekstu un kanēļa maisījumu.
2. Apslakiet cukura maisījumu ar atlikušo sviestu. Šķērsvirzienā saritiniet un sagrieziet 2 cm biezās loksnes.
3. Novietojiet 5 cm attālumā viegli ieziestā cepešpannā. Vaļīgi pārklājiet ar viegli ieziestu pārtikas plēvi un atstājiet siltā vietā 20 minūtes vai līdz brīdim, kad to izmērs ir divkārtšojies. Noņemiet pārtikas plēvi.
4. Cepiet priekšsarsētā cepeškrāsnī 180°C temperatūrā 25-30 minūtes vai līdz brīdim, kad tās ir apceptas zeltaini brūnas. Kamēr vēl karsts, ieziediet ar želatīna glazūru (recepte 80. lpp.), pēc tam apslakiet ar vaniļas glazūru (recepte 82. lpp.).

Mikla

„Rosetta” maizītes

Iestatījums

Mikla

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

<i>Ūdens</i>	310 ml
<i>Eļļa</i>	3 ēdamkarotes
<i>Sāls</i>	1 tējkarote
<i>Cukurs</i>	1 ēdamkarote
<i>Maizes milti</i>	600 g
<i>Raugi: aktīvs sausais</i>	2 tējkarotes



Formas izveidošanas procedūra

1. Sadaliet mīklu 12 vienādās daļās. Mīciet katru gabalu un izveidojiet apaļas bulciņas.
2. Novietojiet maizītes 5 cm attālumā viegli iezīstā cepešpannā. Ar 2,5 cm diametra apaļo griezēju izveidojiet 1 cm iespaidumu katras maizītes augšdaļā. Ar asu nazi vienādā attālumā veiciet 6 iegriezumus maizītes malās.
3. Vaļīgi pārklājiet maizītes ar viegli iezīestu pārtikas plēvi un atstājiet siltā vietā 60 minūtes vai līdz brīdim, kad to izmērs ir divkāršojies.
4. Noņemiet pārtikas plēvi, ieziediet maizīšu augšdaļu ar pienu un, ja vēlaties, uzsijājiet plānu miltu kārtu.
5. Cepiet priekšskarsētā cepeškrāsnī 180°C temperatūrā 20-30 minūtes vai līdz brīdim, kad gatavs.

Picas mīkla

Pagatavošana

1. Receptē norādītajā secībā ievietojiet sastāvdaļas maizes cepšanas pannā.
2. Noslaukiet pārpalikumus no maizes cepšanas pannas ārpusēs.
3. Ievietojiet maizes cepšanas pannu paredzētajā vietā cepšanas nodaļumā un aizveriet vāku.
4. Piespiediet SELECT, lai piekļūtu DOUGH – PIZZA (mīkla – pica) iestatījumam.
5. Piespiediet START | PAUSE, lai sāktu darbināšanu.
6. Iestatītās programmas beigās piespiediet STOP.
7. Izņemiet maizes cepšanas pannu no cepšanas nodaļuma un izņemiet mīklu no pannas. Mīkla nu ir gatava formas izveidošanai, uzrūgšanai un cepšanai.
8. Izklājiet mīklu uz virsmas, kas viegli apkaisīta ar miltiem, un ar rokām vienu minūti mīciet, lai iegūtu apaļu formu. Piešķiriet mīklai formu, izpildot receptes norādījumus.

Mīkla

Picas mīkla



Iestatījums

Mīkla-pica

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Ūdens	250 ml
Olīveļļa	1 ēdamkarote
Sāls	2 tējkarotes
Cukurs	3 tējkarotes
Maizes milti	500 g
Raugs: aktīvs sausais	3 tējkarotes

Ieteiktais garnējums

Tomātu pasta, sēnes, pipari, sīpoli, tomāti, kaperi, ananāsu gabaliņi, olīvas, zaļumi, salami, šķiņķis, anšovi, sardīnes, mocarella, Parmas siers.

Formas izveidošanas procedūra

1. Uzklājiet mīklu uz virsmas, kas viegli apkaisīta ar miltiem, un mīciet vienu minūti, lai samaisītu.
2. Sadaliet mīklu 3 vienādos gabalos un saritiniet vēlāmā biezuma apļos.
3. Lai to iegūtu biežāku, uzklājiet mīklu, pārklājiet un ļaujiet uzrūgt siltā vietā. Lai iegūtu plānāku mīklu, izmantojiet to uzreiz.
4. Ievietojiet viegli iezīstā cepešpannā. Novietojiet vai uzkaisiet uz picas izvēlēto garnējumu.
5. Cepiet priekšsarsētā cepeškrāsnī 200°C temperatūrā 12-15 minūtes vai līdz brīdim, kad pamatne ir izcepusies, bet garnējums ir pilnībā uzkarstēts.

Mikla Fokača

Iestatījums
Lāpstiņa

Mikla-pica
Saliekama

Sastāvdaļas

Ūdens	250 ml
Olīveļļa	2 ēdamkarotes
Sāls	1 tējkarote
Cukurs	2 tējkarotes
Maizes milti	450 g
Raugis: aktīvs sausais	2¼ tējkarotes

Pārklājums

Olīveļļa	60 ml
Sāls	1 ēdamkarote
Melnas olīvas (sagrieztas šķēlēs)	55 g



Formas izveidošanas procedūra

Lai pagatavotu biezu fokaču

1. Iespiediet mīklu viegli iezīstā 19 cm x 29 cm dziļā taisnstūrā cepešpannā.
2. Vajīgi pārklājiet ar viegli iezīestu pārtikas plēvi un atstājiet siltā vietā 30 minūtes vai līdz brīdim, kad mīklas izmērs ir divkārtšojies.
3. Noņemiet pārtikas plēvi, ieziediet mīklu ar olīveļļu un apkaisiet ar akmeņsāli un olīvām.
4. Cepiet priekšsarsētā cepeškrāsnī 200°C temperatūrā 30-35 minūtes vai līdz brīdim, kad apcepta zeltaini brūna.

Lai pagatavotu plānu fokaču

- Izritiniet mīklu 2 cm biezā slānī viegli iezīstā cepešpannā. Izpildiet biezas fokačas pagatavošanas darbības.

Mikla

Pārlocītā pica „Calzone”

Iestatījums

Mikla-pica

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Ūdens	240 ml
Olīveļļa	2 ēdamkarotes
Sāls	1 tējkarote
Pilngraudu milti	150 g
Maizes milti	300 g
Raugi: aktīvs sausais	2 tējkarotes

Ieteiktie pildījumi

- Saulē kaltētu tomātu pesto, cepti sarkanie, dzeltenie un zaļie pipari, marinēts baklažāns vai šķēlēs sagrieztas sēnes.
- Anšovu filejas, garneles, šķēlēs sagriezts salami, šķiņķis, bekons, tītara vai vistas gaļa.
- Rīvēts Čedaras siers, mocarella, Parmas siers vai šķēlēs sagriezts kamambērs, brī vai fetas siers.

Formas izveidošanas procedūra

1. Sadaliet mīklu 8 vienādās daļās. Saritiniet katru gabalu 15 cm diametra aplī.
2. Pārklājiet katra apļa pusi ar izvēlēto pildījumu, atstājot brīvu vietu pie malām.
3. Ieziediet malas ar ūdeni, pēc tam uz šīs puses pārlokiet pusi bez pārklājuma un noslēdziet malas.
4. Ievietojiet viegli iezīstā cepešpannā. Ar asu nazi veiciet nelielu iegriezumu katra Calzone picas gabala augšdaļā.
5. Cepiet priekšsarsētā cepeškrāsnī 200°C temperatūrā 15-20 minūtes vai līdz brīdim, kad apcepta zeltaini brūna.



Mīkla

Olu pastas mīkla



Iestatījums

Lāpstiņa

Mīkla-pasta

Saliekama

Sastāvdaļas

<i>Olas (60 g), viegli sakultas</i>	2
<i>Olu dzeltenumi</i>	3
<i>Augstākā labuma olīveļļa</i>	1 ēdamkarote
<i>"00" kviešu milti</i>	250 g
<i>Sāls</i>	¼ tējkarotes

Mikla

Pastas mīkla



Iestatījums

Lāpstiņa

Mikla-pasta

Saliekama

Sastāvdaļas

Ūdens	220 ml
Olīveļļa	1 ēdamkarote
Sāls	1½ tējkarotes
Parastie milti	300 g
Mannas putraimi	170 g

Mikla

Ravioli ar jēra gaļu un koriandru

Iestatījums

Mikla-pasta

Lāpstīņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Pastas mikla	1 porcija
--------------	-----------

Pildījums

Malta liesa jēra gaļa	150 g
-----------------------	-------

Svaigi malts ķiploks	1 tējkarote
----------------------	-------------

Parmas siers	1 ēdamkarote
--------------	--------------

Smalki sakapāts svaigs koriandrs	1 tējkarote
----------------------------------	-------------

Rīvēti muskatrieksti	¼ tējkarotes
----------------------	--------------

Svaigi malti melnie pipari	¼ tējkarotes
----------------------------	--------------



Formas izveidošanas procedūra

1. Sadaliet divās vienādās daļās. Izritiniet katru daļu, līdz iegūstat apmēram 30 cm x 30 cm kvadrāta formu.
2. Ievietojiet pildījuma sastāvdaļas maisīšanas bļodā un labi sajauciet.
3. Uz viena pastas kvadrāta ar tējkaroti 5 cm attālumā uzlieciet pildījumu. Ar ūdeni nedaudz ieziediet malas un starp pildījuma vietām, pēc tam uzlieciet otro pastas kvadrātu. Stingri piespiediet starp pildījuma vietām un gar malām, pēc tam ar miklas nazi sagrieziet kvadrāta gabaliņos. Uzkaisiet uz ravioli mazliet miltu.
4. Gatavojiet ravioli vārošā ūdenī (vienlaikus vairākus gabalus) lielā kastrolī 5 minūtes vai līdz brīdim, kad tie tikko kļuvuši mīksti. Labi nosusiniet, pēc tam pasniedziet ar iecienītāko pastas mērci.

Bez lipekļa

Vispārīga norāde

Jūsu Custom Loaf Pro ļaus vienkārši pagatavot gardu maizi, kas nesatur lipekli. Turpmāk minētās receptes ir izstrādātas bez jebkādiem graudaugiem vai sastāvdaļām, kas satur lipekli, tādēļ tās ir piemērotas cilvēkiem ar noteiktiem pārtikas alerģijas vai nepanesamības veidiem.

Lipekli nesaturošas maizes pagatavošana atšķiras no parastās maizes pagatavošanas, tādēļ svarīgi ir rūpīgi izlasiet turpmāk minēto informāciju.

Lai sekmīgi pagatavotu lipekli nesaturošu ēdienu, vienmēr skatiet receptēs norādītās sastāvdaļas. Pārliecinieties, ka milti nesatur lipekli. Lai nodrošinātu svaigumu, vienmēr to iegādājieties no uzticama pārdevēja. Sazinieties ar rauga ražotāju, lai pārliecinātos, ka raugs nesatur lipekli. Minēto recepšu pagatavošanā lietojiet tikai aktīvo sauso raugu.

Pārliecinieties, ka izmantotais etiķis nesatur lipekli. Etiķis palīdz nostiprināt mīklu.

Guāra sveķi ir pulverveida viela, kuras funkcijas ir līdzīgas ksantāna sveķu funkcijām. Tie satur daudz šķiedrvielu, un cilvēkiem ar jutīgu gremošanas sistēmu dažkārt var izraisīt caureju. Guāra sveķi ir pārtikas piedeva E412.

Ksantāna sveķi ir smalks, krēmīgs balts pulveris, kas aizvieto lipekli un maizei piešķir struktūru, lai mīkla varētu uzrūgt. Ksantāna sveķi ir pārtikas piedeva E415.

Laktozes nepanesība — piena pulveri var aizvietot ar sojas piena pulveri, taču klaips var kļūt smagāks. Arī kokosriekstu piena pulveri var lietot kā aizvietotāju, un tas piešķirs patīkamu garšu.

Rūpīgi izpildiet katras receptes norādījumus. Lipekli nesaturošas maizes pagatavošana atšķiras no maizes automātiskās pagatavošanas. Šo recepšu pagatavošanā nevar lietot iepriekšiestatīto taimerī.

Bez lipekļa

Lipekli nesaturoša maize

Iestatījums

Bez lipekļa

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas	1 kg
Remdens ūdens	520 ml
Eļļa	80 ml
Olas	3 lielas
Baltais etiķis	1 tējkarote
Balto rīsu milti	300g
Brūno rīsu milti	150 g
Besana vai sojas milti	70 g
Ārorūts	150 g
Orgran lipekļa aizvietoātājs	1 ēdamkarote
Ksantāna sveķi	2 tējkarotes
Baltais cukurs	3 tējkarotes
Sāls	1½ tējkarotes
Raugis: aktīvs sausais	3 tējkarotes



Pagatavošana

1. Norādītajā secībā ievietojiet cepšanas pannā pirmās 4 sastāvdaļas.
2. Pārējās sastāvdaļas ievietojiet lielā bļodā; kārtīgi samaisiet, pēc tam ievietojiet cepšanas pannā, noslaukot pārpalikumus no pannas ārpusēs.
3. Ievietojiet maizes pannu maizes cepšanas ierīcē un aizveriet vāku.
4. Kad ar skaņas signālu tiek atbrīvota, ka automātiskajam augļu un riekstu izkaldētājam ir atvērts vāks – NEIZSLĒDZIET maizes cepšanas ierīci; ar plastmasas lāpstiņu uzmanīgi nokasiet pārpalikumus uz tvertnes sienām, ievietojiet asmens kustības virzienā, līdz sastāvdaļas ir kārtīgi sajauktas, pēc tam aizveriet vāku un turpiniet ciklu.
5. Ielaujiet maizei 5 minūtes atdzist pannā, pēc tam izņemiet, lai tai ļautu atdzist uz stieple uzreiz.

Piebilde:

- Miklas konsistencei ir jāatgādina bieža krējuma konsistence. Ja nepieciešams, pievienojiet 1–2 ēdamkarotes rīsu miltu vai ūdens.
- Orgran lipekļa aizvietoātāju var iegādāties veselīgas pārtikas veikalos vai tiešsaistē.

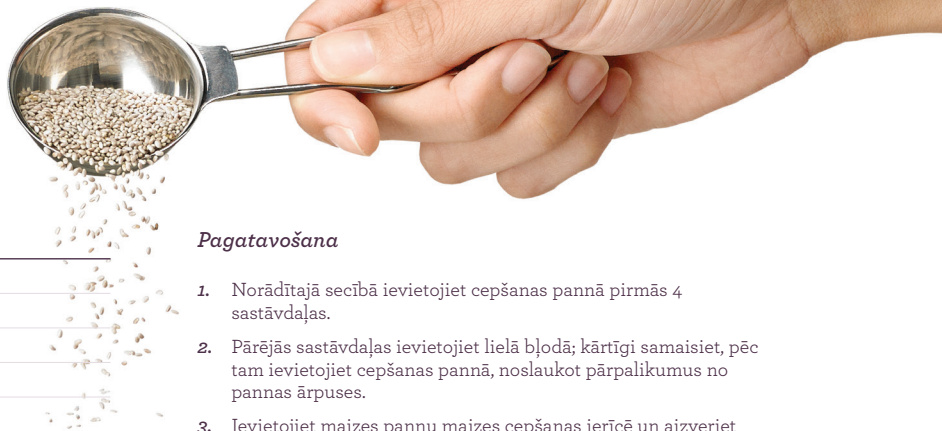
Bez lipekļa

Graudu maize

Iestatījums
Lāpstiņa

Bez lipekļa
Saliekama

Sastāvdaļas	1 kg
Ūdens	530 ml
Eļļa	80 ml
Olas (60 g)	3
Baltais etiķis	1 tējkarote
Balto rīsu milti	300 g
Brūno rīsu milti	150 g
Besana vai sojas milti	70 g
Arorūts	150 g
Orgran lipekļa aizvietotājs	1 ēdamkarote
Ksantāna sveķi	2 tējkarotes
Baltais cukurs	3 tējkarotes
Sāls	1 ½ tējkarotes
Linsēklas	2 ēdamkarotes
Kvinoja	2 ēdamkarotes
Čia	2 ēdamkarotes
Raugis: aktīvs sausais	3 tējkarotes



Pagatavošana

1. Norādītajā secībā ievietojiet cepšanas pannā pirmās 4 sastāvdaļas.
2. Pārējās sastāvdaļas ievietojiet lielā bļodā; kārtīgi samaisiet, pēc tam ievietojiet cepšanas pannā, noslaukot pārpalikumus no pannas ārpusēs.
3. Ievietojiet maizes pannu maizes cepšanas ierīcē un aizveriet vāku.
4. Kad ar skaņas signālu tiek atbrīvoti, ka automātiskajam augļu un riekstu izkliešanas ierīcē ir atvērts vāks – NEIZSLĒDZIET maizes cepšanas ierīci; ar plastmasas lāpstiņu uzmanīgi nokasiet pārpalikumus uz tvertnes sienām, ievietojiet asmens kustības virzienā, līdz sastāvdaļas ir kārtīgi sajauktas, pēc tam aizveriet vāku un turpiniet ciklu.
5. Ļaujiet maizei 5 minūtes atdzist pannā, pēc tam izņemiet, lai tai ļautu atdzist uz stieņu režģa.

Piebilde:

- Miklas konsistencei ir jāatgādina bieža krējuma konsistence. Ja nepieciešams, pievienojiet 1–2 ēdamkarotes rīsu miltu vai ūdens.
- Orgran lipekļa aizvietotāju var iegādāties veselīgas pārtikas veikalos vai tiešsaistē.

Bez lipekļa

Maize ar šokolādi un skābiem ķiršiem



Iestatījums

Bez lipekļa

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas	1 kg
Remdens ūdens	400 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes
Olas (60 g)	3
Baltais etiķis	1 tējkarote
Balto rīsu milti	375 g
Brūno rīsu milti	150 g
Ksantāna sveķi	1 ēdamkarote
Kakao pulveris	30 g
Mīksts brūnais cukurs	100 g
Sojas piens vai vājpiena pulveris	25 g
Sāls	1 tējkarote
Raugi: aktīvs sausais	2 tējkarotes
Tumšā šokolāde (sakapāta)	100 g
Skābie ķirši (nosusināti)	100 g

Pagatavošana

1. Norādītajā secībā ievietojiet cepšanas pannā pirmās 4 sastāvdaļas.
2. Pārējās sastāvdaļas ievietojiet lielā bļodā; kārtīgi samaisiet, pēc tam ievietojiet cepšanas pannā, noslaukot pārpalikumus no pannas ārpusēs.
3. Ievietojiet maizes pannu maizes cepšanas ierīcē un aizveriet vāku.
4. Kad ar skaņas signālu tiek atbrīdināti, ka automātiskajam augļu un riekstu izkaldētājam ir atvērts vāks – NEIZSLĒDZIET maizes cepšanas ierīci; ar plastmasas lāpstiņu uzmanīgi nokasiet pārpalikumus uz tvertnes sienām, ielaujiet asmens kustības virzienā, līdz sastāvdaļas ir kārtīgi sajauktas, pēc tam aizveriet vāku un turpiniet ciklu.
5. Ļaujiet maizei 5 minūtes atdzist pannā, pēc tam izņemiet, lai tai ļautu atdzist uz stieņu režģa.

Piebilde:

- Mīklas konsistencei ir jāatgādina bieza krējuma konsistence. Ja nepieciešams, pievienojiet 1-2 ēdamkarotes rīsu miltu vai ūdens.

Bez lipekļa

Augļu maize



Iestatījums Bez lipekļa
Lāpstiņa Saliekama

Sastāvdaļas	1 kg
Remdens ūdens	360 ml
Eļļa	3 ēdamkarotes
Olas (60 g)	2
Baltais etiķis	1 tējkarote
Balto rīsu milti	360 g
Arorūts	80 g
Baltais cukurs	3 tējkarotes
Brūnais cukurs	2 ēdamkarotes
Ksantāna sveķi	3 tējkarotes
Sāls	1 tējkarote
Raugs: aktīvs sausais	2 tējkarotes
Bezkauliņu rozīnes	40 g
Svaigas dateles (bez kauliņiem, sakapātas)	40 g
Žāvētas dzērvenes	50 g

Pagatavošana

1. Norādītajā secībā ievietojiet cepšanas pannā pirmās 4 sastāvdaļas.
2. Pārējās sastāvdaļas ievietojiet lielā bļodā; kārtīgi samaisiet, pēc tam ievietojiet cepšanas pannā, noslaukot pārpalikumus no pannas ārpusēs.
3. Ievietojiet maizes pannu maizes cepšanas ierīcē un aizveriet vāku.
4. Kad ar skaņas signālu tiek atbrīdināti, ka automātiskajam augļu un riekstu izkaldētājam ir atvērts vāks – NEIZSLĒDZIET maizes cepšanas ierīci; ar plastmasas lāpstiņu uzmanīgi nokasiet pārpalikumus uz tvertnes sienām, iejauciet asmens kustības virzienā, līdz sastāvdaļas ir kārtīgi sajauktas, pēc tam aizveriet vāku un turpiniet ciklu.
5. Ļaujiet maizei 5 minūtes atdzist pannā, pēc tam izņemiet, lai tai ļautu atdzist uz stieplu režģa.

Piebilde:

- Mīklas konsistencei ir jāatgādina bieza krējuma konsistence. Ja nepieciešams, pievienojiet 1-2 ēdamkarotes rīsu miltu vai ūdens.

Bez rauga

Vispārīga norāde

Raugu nesaturoša maize ir vienkārša maize, kuras pagatavošanā cepamais pulveris tiek izmantots par galveno irdinātāju (tam nav jābūt tikpat spēcīgam kā raugam). Ar turpmāk minētajām receptēm varēs pagatavot dampera vai maīnu veida maizi ar biežāku konsistenci, kas nav tik ļoti uzrūgusi kā rauga maize.

Šīs sadaļas receptēm nevar izmantot iepriekšiestatīto taimeru, jo rauga vietā izmantotie irdinātāji var tikt priekšlaikus aktivēti un novērst klaipa uzrūgšanu.

Visām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrā. Pievienojiet sastāvdaļas receptē norādītajā secībā.

Pagatavošana

1. Ielejiet šķidrās sastāvdaļas maizes cepšanas pannā.
2. Izsijājiet kopā sausās sastāvdaļas un ievietojiet maizes pannā. Noslaukiet pārpalikumus no maizes cepšanas pannas ārpusē. Ievietojiet maizes pannu cepšanas nodalījumā.
3. Piespiediet SELECT, lai izvēlētos YEAST FREE (bez rauga) iestatījumu.
4. Piespiediet START | PAUSE, lai sāktu darbināšanu.
5. Kamēr ierīce darbojas, ar plastmasas lāpstiņu nokasiet maisījuma paliekas no maizes pannas sāniem, stūriem un pamatnes. Kad sastāvdaļas ir kārtīgi sajauktas, aizveriet vāku un ļaujiet maizes cepšanas ierīcei pabeigt programmu.
6. Iestatītās programmas beigās piespiediet STOP.
7. Izņemiet maizi no maizes gatavošanas ierīces un maizes pannas. Ļaujiet maizei atdzist uz režģa.

Bez rauga

Austrāliešu sodas maize „Damper”

Iestatījums

Bez rauga

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

<i>Eļļa</i>	2 ēdamkarotes
<i>Ūdens</i>	390 ml
<i>Maizes milti</i>	600 g
<i>Piena pulveris</i>	2 ēdamkarotes
<i>Sāls</i>	1 tējkarote
<i>Cukurs</i>	1 ēdamkarote
<i>Cepamais pulveris</i>	6 tējkarotes



Ugunskura oglēs pagatavojamais „Damper”

Iestatījums

Bez rauga

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

<i>Eļļa</i>	1 ēdamkarote
<i>Ūdens</i>	350 ml
<i>Baltmaizes pagatavošanas maisījums</i>	600 g
<i>Cepamais pulveris</i>	1½ ēdamkarotes

Bez rauga

Paniņu maize ar sieru

Iestatījums

Bez rauga

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Kausēts sviests	1 ēdamkarote
Olas (60 g)	1
Paniņas	500 ml
Maizes milti	600 g
Sāls	½ tējkarotes
Graudu sinepes	1 ēdamkarote
Cepamā soda	1 tējkarote
Cepamais pulveris	2 tējkarotes

Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklīdētājā

Čedaras siers (rīvēts) 65 g



Polenta un sarkano piparu maize

Iestatījums

Bez rauga

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

Olīveļļa	2 ēdamkarotes
Olas (60 g)	2
Ūdens	250 ml
Pašbriestošie milti	375 g
Cukurs	2 ēdamkarotes
Polenta	170 g

Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklīdētājā

Sarkanais pipars (smalki sakapāts) 55 g

Bez rauga

Rozīnmaize ar citronu

Iestatījums

Bez rauga

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

<i>Olīveļļa</i>	3 ēdamkarotes
<i>Olas (60 g)</i>	3
<i>Paniņas</i>	400 ml
<i>Maizes milti</i>	525 g
<i>Cukurs</i>	250 g
<i>Rīvētas citronu miziņas</i>	1 ēdamkarote
<i>Cepamā soda</i>	2½ tējkarotes
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklīdētājā	
<i>Rozīnes, pārgrieztas uz pusēm</i>	75 g



Ķimeņu un dateļu maize bez olām

Iestatījums

Bez rauga

Lāpstiņa

Saliekama

Sastāvdaļas

<i>Kausēts sviests</i>	60 g
<i>Piens</i>	360 ml
<i>Pašbriestošie milti</i>	525 g
<i>Cukurs</i>	185 g
<i>Sāls</i>	1½ tējkarotes
<i>Ķimeņu sēklas</i>	2 tējkarotes
<i>Cepamā soda</i>	½ tējkarotes
Pievienojiet automātiskajā augļu un riekstu izklīdētājā	
<i>Svaigas dateles (bez kauliņiem, sakapātas)</i>	80 g

Džems un glazūra

Vispārīga norāde

Ja jums garšo svaigi cepta maize, jums patiks ar Sage Custom Loaf Pro pagatavotā džema garša un smarža.

Lai iegūtu vislabākos rezultātus

- Vienmēr lietojiet precīzu cukura, augļu un pektīna (Whitworths vai Tate & Lyle) daudzumu. Nesamaziniet cukura daudzumu un nelietojiet aizvietotājus.
- Lai iegūtu vislabāko garšu un dabīgo pektīnu līmeni, lietojiet tikai svaigus, gatavus augļus.
- Pirms augļu sagriešanas šķēlēs izņemiet kātiņus, sēkliņas vai kauliņus.
- Augļus var sakapāt virtuves kombainā, izmantojot impulsu funkciju.
- Nesasmalciniet augļus līdz biezenim. Džemā ir jābūt maziem augļu gabaliņiem.
- Receptšu daudzums nedrīkst pārsniegt 4 tases. Pēc sagriešanas nosveriet augļus.
- Atdzisušā džema želeja, konsistence, garša, smarža un krāsa var atšķirties no rūpnieciski ražotajiem džemiem. Gatavais produkts būs atkarīgs arī no izmantoto augļu dabīgā pektīna, gatavības, sulīguma un citiem faktoriem.
- Pateicoties dažu augļu dabīgajiem pektīniem, ja džems izskatās sabiezējis pirms kopējā gatavošanas laika beigām un nav nepieciešams gatavošanu turpināt, piespiediet STOP (pārtraukt) taustiņu, pēc tam iepildiet traukā.
- Pektīns ir viela, kas dabīgi veidojas un sastopama svaigos augļos, vārīšanas procesā rada želeju. Džema gatavošanai nepieciešamais pektīna daudzums ir atkarīgs no izmantoto augļu gatavības. Gatavākie augļi satur vairāk dabīgā pektīna un ļauj ātrāk pagatavot džemu.
- Džema receptēm nevar izmantot iepriekšiestatīto taimerī.

Pagatavošana

1. Kad maizes cepšanas pannā ir fiksēts džema maisīšanas asmens, ievietojiet sastāvdaļas pannā.
2. Noslaukiet pārpalikumus no maizes cepšanas pannas ārpusēs.
3. Ievietojiet maizes cepšanas pannu paredzētajā vietā cepšanas nodalījumā un aizveriet vāku. Džemu pagatavošanā nelietojiet saliekamo mīcīšanas asmeni.
4. Piespiediet SELECT, lai piekļūtu JAM (džems) iestatījumam.
5. Piespiediet START | PAUSE, lai sāktu darbināšanu. Maizes cepšanas mašīna 15 minūtes veiks priekškaršēšanu (LCD ekrānā parādīsies PREHEAT), pirms pannā sāksies jebkāda kustība. Pēc priekškaršēšanas džems apmēram 50 minūtes tiks karšēts un maisīts (LCD ekrānā parādīsies BAKE). Visa iestatītā programma ilgst 1 stundu un 5 minūtes. Kad iestatītā programma ir pabeigta, maizes cepšanas ierīcē atskanēs signāls.
6. Piespiediet STOP. Ar virtuves cimdiem izņemiet maizes pannu.
7. Karsto džemu ielejiet siltos, sausos, sterilizētos traukos, atstājot 1,25 cm brīvu vietu no trauka malas. Nekavējoties noslēdziet un piestipriniet uzlīmi. Uzglabāšanas laikā atdziestot, džems kļūs biezāks.

Džema trauku sagatavošana

Izmazgājiet traukus un vākus karstā ziepjūdenī. Labi izskalojiet karstā ūdenī. Ievietojiet traukus un vākus lielā kastrolī un pārklājiet tos ar ūdeni. Uzvāriet ūdeni un turpiniet karšēt 5 minūtes. Noņemiet no plīts. Uzmanīgi pārlieciet traukus un vākus uz cepešpannu. Ievietojiet priekškaršētā cepeškrāsnī un 100°C temperatūrā karšējiet 15-20 minūtes vai līdz brīdim, kad pilnībā sausi. Ar virtuves cimdiem izņemiet no cepeškrāsns un nekavējoties izmantojiet.

Svarīgi precīzi noteikt šim receptēm nepieciešamo sastāvdaļu daudzumu, pretējā gadījumā sastāvdaļas var pārplūst, apgrūtinot tīrīšanu.

Džems

Zemeņu un anīsa sēklu džems

Iestatījums

Džems

Lāpstiņa

Fiksēta

Sastāvdaļas

Zemenes	500 g
Anīsa sēklas, saspīestas	½-¾ tējkarotes
Baltais cukurs	225 g
Pektīns - Tate & Lyle - Whitworths	Divi 8 g maisiņi Viens 13 g maisiņš



Mango un vaniļas pāksts džems

Iestatījums

Džems

Lāpstiņa

Fiksēta

Sastāvdaļas

Svaigi mango	500 g mīkstuma (apm. 2 lieli mango)
Vaniļas pāksts	1, izņemtas sēklas
Baltais cukurs	225 g
Pektīns - Tate & Lyle - Whitworths	Divi 8 g maisiņi Viens 13 g maisiņš



Džems

Vīgu un laima džems

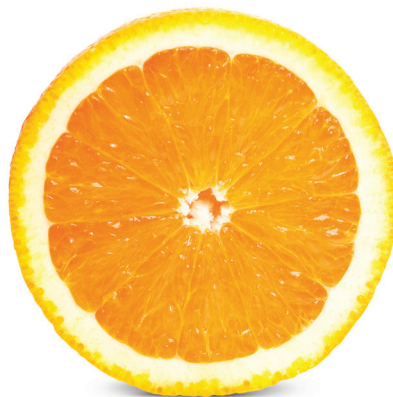
<i>Iestatījums</i>	Džems
<i>Lāpstiņa</i>	Fiksēta
<i>Sastāvdaļas</i>	
<i>Svaigas vīģes</i>	500 g
<i>Laims</i>	1, miziņas un sula
<i>Baltais cukurs</i>	225 g
<i>Pektīns - Tate & Lyle - Whitworths</i>	Divi 8 g maisiņi Viens 13 g maisiņš

Radiet paši savas džema receptes

<i>Iestatījums</i>	Džems
<i>Lāpstiņa</i>	Fiksēta
<i>Aizturētais sākums</i>	Nē
<i>Sastāvdaļas</i>	
<i>Sakapāts auglis</i>	500 g
<i>Cukurs</i>	365 g
<i>Pektīns - Tate & Lyle - Whitworths</i>	Divi 8 g maisiņi Viens 13 g maisiņš

Rūgto apelsīnu marmelāde

<i>Iestatījums</i>	Džems
<i>Lāpstiņa</i>	Fiksēta
<i>Sastāvdaļas</i>	
<i>Rūgtie apelsīni, sagriezti plānās šķēlēs</i>	2 vidēji (500 g)
<i>Baltais cukurs</i>	225g
<i>Pektīns - Tate & Lyle - Whitworths</i>	Divi 8 g maisiņi Viens 13 g maisiņš



Glazūra

Šokolādes glazūra

Sastāvdaļas

Kausēts sviests	2 ēdamkarotes
Pūdercukurs (sijāts)	90 g
Kakao (sijāts)	1 ēdamkarote
Vaniļas esence	1½ tējkarotes
Piens	2 ēdamkarotes

Želatīna glazūra

Sastāvdaļas

Ūdens	3 ēdamkarotes
Cukurs	1½ ēdamkarotes
Želatīns	3 tējkarotes

Pagatavošana

1. Ievietojiet sastāvdaļas mazā kastrolī un maisiet, karsējot uz mazas uguns, līdz izkūst cukurs un želatīns. Uzklājiet uz karstās maizītes.



Glazūra

Citrusaugļu glazūra

Sastāvdaļas

Pūdercukurs (sijāts)	70 g
Rīvētas citronu miziņas	1 tējkarote
Rīvētas apelsīnu miziņas	1 tējkarote
Citronu vai apelsīnu miziņas	2 ēdamkarotes

Olu glazūra ar sēklām

Sastāvdaļas

Ola (60 g), viegli sakulta	1
Ūdens	2-3 ēdamkarotes

Sēklas (magoņu sēklas, linsēklas, saulespuķu sēklas utt.)

Pagatavošana

1. Sajauciet olu ar ūdeni, līdz iegūstat viendabīgu maisījumu. Neputojiet.
Ja nepieciešams, izkāsiet caur sietu.
2. Izmantojiet PAUSE funkciju, piespiežot START | PAUSE taustiņu 15 minūtes pirms BAKE (cepšana) cikla beigām. Atveriet vāku un uzklājiet glazūru uz maizes un, ja vēlaties, apkaisiet ar sēklām.
3. Lai turpinātu cepšanu, aizveriet vāku un piespiediet START | PAUSE taustiņu.





Glazūra

Lielās piektdienas bulciņu glazūra

Sastāvdaļas

<i>Pūdercukurs (sijāts)</i>	65 g
<i>Smaržīgais pipars</i>	½ tējkarotes
<i>Malts kanēlis</i>	¼ tējkarotes
<i>Ūdens</i>	2 ēdamkarotes

Vaniļas glazūra

Sastāvdaļas

<i>Pūdercukurs (sijāts)</i>	65 g
<i>Vaniļas esence</i>	½ tējkarotes
<i>Piens</i>	2 ēdamkarotes

Pagatavošana

1. Ievietojiet sastāvdaļas mazā maisīšanas bļodā un samaisiet, līdz masa ir viendabīga un pietiekami plāna glazēšanai.
2. Kad pabeigta maizes cepšana, piespiediet STOP (pārtraukt). Izņemiet maizi no maizes cepšanas pannas. Novietojiet maizi uz režģa. Uzklājiet glazūru uz klaipa augšdaļas. Ļaujiet atdzist uz režģa.

Programmu tabula

Iestatījums: Pamata

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0,5 kg gaiša	2 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	30 min	140	2:49	1 st.
0,5 kg vidēja	2 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	40 min	140	2:59	1 st.
0,5 kg tumša	2 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	50 min	142	3:09	1 st.
0,75 kg gaiša	3 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	35 min	140	2:55	1 st.
0,75 kg vidēja	3 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	45 min	140	3:05	1 st.
0,75 kg tumša	3 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	55 min	142	3:15	1 st.
1 kg gaiša	4 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	40 min	140	3:01	1 st.
1 kg vidēja	4 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	50 min	140	3:11	1 st.
1 kg tumša	4 min	22 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	1 st.	142	3:21	1 st.
1,25 kg gaiša	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	50 min	140	3:10	1 st.
1,25 kg vidēja	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	1 st.	140	3:20	1 st.
1,25 kg tumša	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	15 s	50 min	1 st. 10 min	142	3:30	1 st.

Iestatījums: Pamata ātrs

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0,5 kg gaiša	2 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	30 min	140	1:49	1 st.
0,5 kg vidēja	2 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	1:59	1 st.
0,5 kg tumša	2 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	142	2:09	1 st.
0,75 kg gaiša	3 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	35 min	140	1:55	1 st.
0,75 kg vidēja	3 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	45 min	140	2:05	1 st.
0,75 kg tumša	3 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	55 min	142	2:15	1 st.
1 kg gaiša	4 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	2:01	1 st.
1 kg vidēja	4 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	140	2:11	1 st.
1 kg tumša	4 min	22 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 st.	142	2:21	1 st.
1,25 kg gaiša	5 min	20 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	140	2:10	1 st.
1,25 kg vidēja	5 min	20 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 st.	140	2:20	1 st.
1,25 kg tumša	5 min	20 min	32	15 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 st. 10 min	142	2:30	1 st.

Iestatījums: Kraukšķīgs klaips

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0,5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 st.	50 min	145	3:25	1 st.
0,75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 st.	55 min	145	3:30	1 st.
1,0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 st.	52 min	145	3:27	1 st.
1,25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	30 min	10 s	1 st.	1 st. 5 min	145	3:40	1 st.

CRUST (garoza) un RAPID (ātrs) funkcijas nav pieejamas šajā iestatījumā.

Iestatījums: Salda

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0,5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 st.	123	3:20	1 st.
0,75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 st. 2 min	123	3:22	1 st.
1,0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 st. 5 min	123	3:25	1 st.
1,25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 s	25 min	5 s	50 min	1 st. 10 min	123	3:30	1 st.

CRUST (garoza) un RAPID (ātrs) funkcijas nav pieejamas šajā iestatījumā.

Iestatījums: Pilngraudu

SIZE/CRUST	PREHEAT TEMP (°C)	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0,5 kg gaiša	16	2 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	35 min	140	3:24	1 st.
0,5 kg vidēja	16	2 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	40 min	140	3:29	1 st.
0,5 kg tumša	16	2 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	48 min	142	3:37	1 st.
0,75 kg gaiša	16	3 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	37 min	140	3:27	1 st.
0,75 kg vidēja	16	3 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	42 min	140	3:32	1 st.
0,75 kg tumša	16	3 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	50 min	142	3:40	1 st.
1 kg gaiša	16	4 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	53 min	142	3:44	1 st.
1 kg vidēja	16	4 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	45 min	140	3:36	1 st.
1 kg tumša	16	4 min	17 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	40 min	140	3:31	1 st.
1,25 kg gaiša	16	5 min	15 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	1 st. 3 min	142	3:53	1 st.
1,25 kg vidēja	16	5 min	15 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	55 min	140	3:45	1 st.
1,25 kg tumša	16	5 min	15 min	32	50 min	10 s	25 min	10 s	45 min	50 min	140	3:40	1 st.

Iestatījums: Pilngraudu ātrs

SIZE/CRUST	PREHEAT TEMP (°C)	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0,5 kg gaiša	16	2 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	35 min	140	2:09	1 st.
0,5 kg vidēja	16	2 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	2:14	1 st.
0,5 kg tumša	16	2 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	48 min	142	2:22	1 st.
0,75 kg gaiša	16	3 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	37 min	140	2:12	1 st.
0,75 kg vidēja	16	3 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	42 min	140	2:17	1 st.
0,75 kg tumša	16	3 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	142	2:25	1 st.
1 kg gaiša	16	4 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	40 min	140	2:16	1 st.
1 kg vidēja	16	4 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	45 min	140	2:21	1 st.
1 kg tumša	16	4 min	17 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	53 min	142	2:29	1 st.
1,25 kg gaiša	16	5 min	15 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	50 min	140	2:25	1 st.
1,25 kg vidēja	16	5 min	15 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	55 min	140	2:30	1 st.
1,25 kg tumša	16	5 min	15 min	32	30 min	10 s	10 min	10 s	30 min	1 st. 3 min	142	2:38	1 st.

Iestatījums: Mīkla

COURSE	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE	TOTAL TIME
Mīkla	5 min	25 min	32	60 min	1 st. 30min
Pīcas mīkla	5 min	15 min	32	60 min	50 min
Pastas mīkla	14 min				14 min

Visiem ir atsevišķas recepšu sadaļas.

Iestatījums: Bez lipekļa

SIZE	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°C)	RISE 1	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°C)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
1 kg gaiša	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	45 min	135	2:45	1 st.
1 kg vidēja	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	50 min	135	2:50	1 st.
1 kg tumša	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	55 min	137	2:55	1 st.
1,25 kg gaiša	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	50 min	135	2:50	1 st.
1,25 kg vidēja	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	55 min	135	2:55	1 st.
1,25 kg tumša	3 min	17 min	32	50 min	10 s	50 min	1 st.	137	3:00	1 st.



Lai uzzinātu vairāk par mūsu uz veselīgu pārtiku orientēto stratēģiju, atrodiet mūs:



sage.lv

Sage