eta
Przepisy
do wypiekaczy
marki ETA

Chleb

Pieczenie chleba w domu to także przyjemność z eksperymentowania, możliwość tworzenia własnych, unikalnych receptur, które mogą stać się nowymi, rodzinymi tradycjami. To również sposób na świadome odżywianie, dając kontrolę nad tym, co jemy, by wybierać zdrowsze, pełnowartościowe składniki.

Puszysty chleb tostowy

1 chleb

210 min

Składniki:

250 ml mleka
2 jajka „M”
50 g masła
3 łyżki stołowe cukru
1 łyżeczka soli
400 g mąki pszennej
1 łyżeczka suszonych drożdży

Upiecz domowy chleb tostowy bez dodatku polepszaczy smaku! Będzie zdrowszy, niż ten sprzedawanych w sklepach. Dzięki jego wilgotności i puszystej strukturze, rozpływa się w ustach i smakuje doskonale nawet jedzony samodzielnie. Możesz go wykorzystać również jako dodatek do zup, posmarować na słodko lub słono. Idealnie sprawdzi się do tostów.

Sposób przygotowania:

1. Wlej mleko do dużej misy, dodaj jajko, masło, cukier, sól, mąkę i suche drożdże. Wybierz program SŁODKI, ustaw wagę na 1000 g a kolor skórki-jasny.

2. Po upieczeniu, pozwól gotowemu chlebowi ostygnąć w otwartym wypiekaczu, a następnie wyjmij go. Najlepiej smakuje jedzony tego samego dnia.

Chleb na zakwasie

1 chleb

80 min

Składniki:

300 g letniej wody
290 g zakwasu
100 g mąki żytniej
440 g mąki pszennej chlebowej
7 g soli
10 g kminku

Historia tego chleb sięga tysięcy lat przed naszą erą. Źródła podają, że już wtedy był chętnie spożywany. Poza smakiem, ma wiele walorów prozdrowotnych. Dzięki procesowi fermentacji jest lekko strawny, a dzięki bogatej zawartości błonnika zapewnia uczucie sytości na długi czas. Ponadto, chleb zachowuje świeżość nawet przez dwa tygodnie.

Sposób przygotowania:

1. Do wypiekacza ETA dodaj płyny i zakwas, dopiero potem mąkę oraz pozostałe suche składniki.
2. Włącz program CIASTO/WYRABIANIE.
3. Po zakończeniu programu, wyjmij haki, wyrównaj i pozostaw mieszankę do wyrośnięcia przez 240 minut.
4. Następnie włącz program PIECZENIE i ustaw: wagę na 1250 g, kolor skórki - średni.
5. Gotowy chleb wyłóż na kratkę aby ostygł.

Chleb z oliwkami

1 chleb

180 min

Składniki:

60 ml zalewy z oliwek
125 ml letniej wody
1 łyżka oliwy z oliwek
200 g mąki pszennej
130 g mąki pełnoziarnistej
8 g soli
12 g cukru
1 łyżeczka suszonej bazylii
3 g suchych drożdży
50 g posiekanych oliwek

Aby delektować się doskonałej jakości włoskim pieczywem nie musisz już jechać na południe! Dzięki wypiekaczowi ETA, Włochy mogą przyjechać do Ciebie. Z jego pomocą przygotujesz pyszny chleb oliwkowy, którego włoski charakter, wzmocnisz maczając jego kawałki w oliwie z oliwek. Doskonale komponuje się również z pastą serową i parmezanem lub suszonymi pomidorami.

Sposób przygotowania:

1. Do blaszki wlej: zalewę z oliwek, wodę i oliwę z oliwek.
2. Następnie dodaj obie mąki, sól, cukier, suszoną bazylię oraz drożdże.
3. Włącz program KLASYCZNY, kolor skórki-średni, wielkość 1000 g i poczekaj na sygnał dźwiękowy (10 sygnałów dźwiękowych), który powiadomi Cię o dodaniu posiekanych oliwek.
4. Gotowy chleb, wyłóż na kratkę aby ostygł.

Chleb z suszonymi pomidorami

1 chleb

180 min

Składniki:

360 ml letniej gazowanej wody
2 łyżki oleju z odcedzonych suszonych pomidorów
400 g mąki pszennej
250 g mąki pełnoziarnistej
10 g soli
13 g cukru
2 łyżeczki suszonej bazylii
7 g suchych drożdży
100 g odcedzonych suszonych pomidorów

Aby delektować się doskonałej jakości włoskim pieczywem nie musisz już jechać na południe! Dzięki wypiekaczowi ETA, Włochy mogą przyjechać do Ciebie. Z jego pomocą przygotujesz pyszny chleb oliwkowy, którego włoski charakter, wzmocnisz maczając jego kawałki w oliwie z oliwek. Doskonale komponuje się również z pastą serową i parmezanem lub suszonymi pomidorami.

Sposób przygotowania:

1. Wlej do naczynia wodę i olej z suszonych pomidorów. Następnie dodaj obie mąki, sól, cukier, suszoną bazylię oraz drożdże.
2. Gdy będziesz mieć przygotowaną mieszankę, włącz program KLASYCZNY, kolor skórki-średni, wielkość 1000 g i poczekaj na sygnał dźwiękowy (10 sygnałów dźwiękowych), który powiadomi Cię o dodaniu pokrojonych odcedzonych pomidorów.
3. Gotowy chleb, wyłóż na kratkę aby ostygł.

Chleb bezglutenowy z nasionami

1 chleb

180 min

Składniki:

500 ml letniej wody
500 g mąki bezglutenowej
2 łyżki nasion słonecznika
2 łyżki nasion siemienia lnianego
2 łyżki nasion dyni
5 g kminku (całych ziaren)
10 g soli
7 g suchych drożdży
2 łyżki oleju

Pieczywo bezglutenowe, kupowane w sklepach bywa bardzo drogie. Przygotowanie wersji domowej może pomóc zaoszczędzić trochę pieniędzy, a co więcej, możesz dostosować jego wygląd i smak do swojej fantazji. Wypróbuj ten przepis z mieszanką nasion słonecznika, siemienia lnianego i nasion dyni, które sprawą, że chleb będzie pełen witamin i substancji odżywczych.

Sposób przygotowania:

1. Dokładnie wymieszaj wszystkie suche składniki razem z suszonymi drożdżami. Następnie wlej do blaszki z zainstalowanymi haczykami wodę i olej, a następnie dodaj suche składniki oraz wszystkie nasiona (w modelu Duplica II, w programie nr 13, możesz użyć podajnika automatycznego).
2. Wybierz program BEZGLUTENOWY, kolor skórki-ciemny.
3. Po upieczeniu wyjmij chleb z formy piekarnika i pozostaw do ostygnięcia przez 10 minut. Następnie ostrożnie wyjmij z formy i pozostaw do całkowitego wystygnięcia na kratce.

Chleb ziemniaczany

1 chleb

120 min

Składniki:

300 ml letniej wody
25 g masła
1 jajko
3 ugotowane ziemniaki (ok. 150 g)
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki soli
630 g mąki pszennej (chlebowej)
2 łyżeczki suchych drożdży

Szukasz przepisu na szybki i łatwy w przygotowaniu chleb, o oryginalnym smaku? Jeśli tak, to polecamy chlebie ziemniaczanym. Jego smak doskonale współgra w prostym połączeniu z masłem i solą. Wypróbuj i przekonaj się, że nie będziesz żałować ani przez chwilę. A kto wie, może stanie się nawet twoim ulubionym rodzajem pieczywa?

Sposób przygotowania:

1. Do dużego wypiekacza, wyposażonego w średnie haki do mieszania wlej letnią wodę, dodaj roztopione masło i jajko. Następnie dodaj obrane, starte ziemniaki, wsyp cukier, sól, mąkę, a na koniec dodaj drożdże.
2. Wybierz program SZYBKI, wielkość chleba 1000 g, kolor-jasny. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie, dodaj nieco więcej mąki, w zależności od rodzaju ziemniaków i zawartości skrobi.
3. Poczekaj kilka minut, aż upieczony chleb wystygnie, a następnie wyjmij go na kratkę. Najlepiej smakuje zaraz po upieczeniu.

Chleb pszenno-żytni

1 chleb

185 min

Składniki:

500 ml letniej wody
21 g świeżych drożdży
350 g mąki pszennej
350 g mąki żytniej
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka kminku

Pozwól się oczarować prostotą przygotowania klasycznego domowego chleba! Jednocześnie unikniesz niepotrzebnych składników i zamiast tego będziesz mógł dodawać je dokładnie według swoich upodobań, na przykład nasiona, orzechy lub zioła. Dzięki wypiekaczowi ETA jego przygotowanie będzie łatwe. Co ważne w szczelnym pojemniku chleb zachowa świeżość nawet przez 3 dni.

Sposób przygotowania:

1. Wlej letnią wodę do dużej formy wypiekacza, wyposażonego w haki do mieszania, a następnie dodaj pokruszone drożdże, obie rodzaje mąki, sól i kminek.
2. Uruchom program KLASYCZNY, ustaw rozmiar na 1250 g oraz kolor-średni.
3. Po zakończeniu programu wyjmij blaszkę z wypiekacza i pozostaw chleb do ostygnięcia przez 10 minut. Następnie wyjmij go z blaszki i pozostaw do całkowitego ostygnięcia na kratce.

Bagietki

Bagietki charakteryzują się chrupiącą skórką i miękkim, pachnącym wnętrzem, które idealnie komponuje się zarówno z delikatnymi, jak i intensywnymi dodatkami. Proces ich wypieku, choć wymagający cierpliwości i precyzji, stanowi nie tylko kulinarną przygodę, ale także szansę na stworzenie czegoś wyjątkowo smacznego w domowym zaciszu.

Bagietki słonecznikowe

4 sztuki

+ czas wyrastania
35 min

Składniki:

150 ml ciepłej wody
12 g oliwy z oliwek
6 g cukru
12 g świeżych drożdży
125 g mąki pszennej typu 550
150 g mąki pełnoziarnistej
2 łyżki słonecznika
+ do posypania
8 g soli
1 jajko do posmarowania

Uwielbiasz świeżą, chrupiącą bagietkę z masłem? W sklepach może cię czekać niemiła niespodzianka w postaci gumowych wypieków, które nie mają nic wspólnego z chrupkością. Uniknij tego rozczarowaniu i przygotuj pyszne bagietki ze słonecznikiem. Są one pięknie złociste na zewnątrz, miękkie wewnątrz a dzięki mące pełnoziarnistej zawierają dużo błonnika.

Sposób przygotowania:

1. Po wyrobieniu masy w programie UGNIATANIE, wyjmij je z wypiekacza, na podsypaną stolnicę uformuj 4 bagietki, które umieścisz na blaszkach.
2. Bagietki przykryj ściereczką, odstaw w ciepłe miejsce i pozostaw do wyrośnięcia na 20-30 minut.
3. Po wyrośnięciu bagietki posmaruj roztrzepanym jajkiem i posyp nasionami słonecznika.
4. Piecz w programie BAGIETKI. Po zakończeniu wyjmij je z wypiekacza i poczekaj aż ostygną.

Bagietki pełnoziarniste

4 sztuki

170 min

Składniki:

440 ml ciepłej wody
250 g drobnej mąki pełnoziarnistej pszennej
185 g drobnej mąki pełnoziarnistej żytniej
10 g soli
2 łyżki nasion chia
3 łyżki nasion słonecznika
3 łyżki nasion lnu
4 g suchych drożdży

Prawdziwe pełnoziarniste bagietki pełne błonnika, które są niesamowicie chrupiące i miękkie wewnątrz, możesz teraz łatwo przygotować w domu, korzystając z wypiekacza ETA! Dzięki niemu pieczenie stanie się dziecinnie proste. Już nie musisz chodzić do sklepu i sprawdzać, czy pieczywo, które chcesz kupić jest naprawdę pełnoziarniste i narażać się na to, że okaże się ono gumowate i niesmaczne.

Sposób przygotowania:

1. Do dużej blaszki z hakami do zagniatania wlej ciepłą wodę, następnie dodaj obie mąki, sól, wszystkie nasiona, a na końcu drożdże.
2. Włącz program UGNIATANIE i poczekaj aż wypiekacz zagniecie masę.
3. Gotowe, lepkie ciasto wyłóż na podsypaną mąką deskę. Wyrabiaj dodając więcej mąki, aby nie było tak klejące i uformuj 4 bagietki, które umieść w formach. Pozwól im wyrosnąć jeszcze około 30 minut, a następnie włącz program PIECZENIE, ustaw czas na 40 minut oraz ciemny kolor skórki.

Bagietki bezglutenowe

4 sztuki

190 min

Składniki:

330 g mąki bezglutenowej do pieczenia chleba
5 g suchych drożdży
25 g cukru trzcinowego
8 g soli
40 g rozpuszczonego masła
250 ml ciepłego mleka

Jesteś miłośnikiem pieczywa, ale z powodów zdrowotnych lub diety unikasz glutenu, przez co nie możesz cieszyć się tym, co lubicie? Dzięki naszemu przepisowi na bagietki bezglutenowe już nie musisz się ograniczać, tylko cieszyć się świeżym, chrupiącym i wspaniale pachnącym pieczywem. Dodatkowo dzięki wypiekaczowi ETA przygotowanie bagietek bezglutenowych będzie łatwe i szybkie.

Sposób przygotowania:

1. Do dużej blaszki ze średnimi hakami do zagniatania, wlej mleko, następnie dodaj masło, mąkę, cukier, sól, a na końcu drożdże. Włącz program UGNIATANIE.
2. Po zakończeniu programu wyłóż ciasto na stolnicę posypaną mąką bezglutenową i uformuj równe bagietki, które na przemian naciągnij ostrym nożem lub żyletką trzy razy. Umieść w formie do bagietek. Pozwól im wyrosnąć w ciepłym miejscu, w temperaturze 28-30°C, aż znacznie zwiększą swoją objętość.
3. Następnie umieść bagietki w wypiekaczu i ustaw program PIECZENIE, kolor ciemny, i piecz aż się zrumienią (przez około 55 minut).

Dalmanki/Solanki

4 sztuki

470 min

Składniki:

1 łyżeczka drożdży
100 g mąki żytniej chlebowej
100 ml wody
160 g mąki pszennej
80 g mąki żytniej
4 g kminku
2 g suszonego koperku włoskiego
120 ml ciepłej wody
8 g soli

Do wykończenia: mąka żytnia chlebowa, gruboziarnista sól, kminek

Te chrupiące, czeskie bułeczki posypane solą i kminem przygotowywane z pszennej i żytniej mąki chlebowej, są odpowiednikiem polskich solanek. Przygotujesz je z pomocą wypiekacza ETA, z którym pieczenie stanie się jeszcze łatwiejsze!

Sposób przygotowania:

1. W dużej szklance wymieszaj 100 g mąki żytniej chlebowej z 100 ml wody i łyżeczką uprzednio przygotowanego zakwasu. Pozostaw tę mieszankę w ciepłym miejscu do wyrośnięcia przez około 3-4 godziny, aż wyraźnie podrośnie i pojawią się w niej bąbelki.
2. Następnie do dużej miski z hakami stopniowo dodawaj wodę, mąkę, sól, kminku, koperku i wyrośnięty zakwas. Włącz program WYRABIANIE. Po zakończeniu programu wyłóż ciasto na stolnicę posypaną mąką żytnią. Ciasto powinno być lepkie, ale zwarte. Jeśli jest zbyt lepkie, dodaj trochę mąki żytniej i wyrabiaj przez chwilę.
3. Podziel ciasto na 4 części i formuj z nich bagietki, które na koniec obtocz w mące żytniej. Tak uformowane, umieść w foremkach do bagietek. Następnie umieść je w ciepłym miejscu (około 32 stopni Celsjusza) i pozostaw do wyrośnięcia przez około 1,5 godziny, aż podwoją swoją objętość (możesz je zostawić w lekko rozgrzanym piekarniku).
4. Po wyrośnięciu każdą bagietkę, natnij wzdłuż ostrym nożem. Nacięcie zwilż wodą i posyp kminkiem, koprem i gruboziarnistą solą. Umieść w wypiekaczu ETA i wybierz program PIECZENIE/BAGIETKI na 35 minut, ustaw kolor na ciemny.

Wypieki na słodko

Aromat pieczonego ciasta rozchodzący się po domu to zapowiedź ciepłego, rodzinnego spotkania przy stole, pełnego rozmów i śmiechu. Wypieki te, przygotowane z pasją, umiejętnościami i odrobiną kreatywności, mogą przekształcić zwykły dzień w niezapomniane wspomnienie, łącząc pokolenia przy wspólnym tworzeniu i degustowaniu.

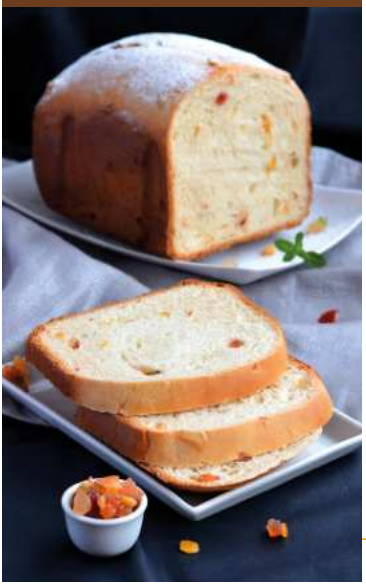
Babka z kandyzowanymi owocami

1 babka

170 min

Składniki:

175 ml ciepłej wody
445 g mąki pszennej
20 g cukru
24 g mleka w proszku
szczypta soli
1 ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
50 g roztopionego masła
2 jajka
1 łyżeczka suchych drożdży
100 g kandyzowanego owocu



Spróbuj upiec tradycyjny deser w oryginalnej formie. Wypiekacz ETA bardzo ułatwi ci pracę, gdyż na jej przygotowanie nie poświęcisz więcej niż pięć minut. Efektem będzie puszysta babka, która sprawi, że twój dom będzie pachniał wanilią i kandyzowanymi owocami.

Sposób przygotowania:

1. Do dużej blaszki z zainstalowanymi hakami do wyrabiania ciasta, wlej letnią wodę. Dodaj mąkę, cukier, mleko w proszku, sól, ekstrakt waniliowy, masło, jajka a na końcu suszone drożdże. Włącz program SŁODKI, ustaw wagę chleba na 1 000 g, kolor skórki na średni.
2. Na końcu drugiego cyklu wyrabiania ciasta usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych. W tym momencie dodaj do ciasta kandyzowane owoce.
3. Po zakończeniu programu pozwól upieczonej babce chwilę ostygnąć, a następnie ostrożnie wyłóż ją na kratkę.

Chleb z masłem orzechowym

1 chleb

170 min

Składniki:
250 ml wody
400 g mąki pszennej
40 g cukru trzcinowego
4 g soli
135 g kremowego masła orzechowego
7 g drożdży suszonych

Polewa:
1 łyżka masła orzechowego
110 g cukru pudru
woda wg potrzeb

Ten przepis na chleb jest równie wspaniały jak samo masło orzechowe. Zapewniamy, że będziesz mógł mu się oprzeć! Delikatny i smaczny chleb dostarczy ci również energii, a nie musisz go smarować tylko masłem orzechowym.

Sposób przygotowania:

1. Do dużej blaszce wyposażonej w haki do zagniatania wlej wodę, następnie dodaj mąkę, cukier, sól, masło orzechowe, a na końcu suche drożdże.
2. Włącz program SŁODKI, ustaw wielkość chleba na 1000 g, a kolor na jasny.
3. Po upieczeniu pozostaw chleb do całkowitego wystudzenia.
4. Wszystkie składniki na polewę wymieszaj razem i wlej na wystudzony bochenek chleba. Pozostaw do stężenia w lodówce.

Mazanka/Babka Wielkanocna

1 bochenek

240 min

Składniki:

150 ml mleka
3 żółtka
75 g roztopionego masła
4 g soli
80 g cukru drobnego
500 g mąki pszennej typ 650
30 g świeżych drożdży
100 g rodzynek, namoczonych wcześniej w rumie
20 g płatków migdałowych

Na czeskim, wielkanocnym stole nie może jej zabraknąć. Tradycyjnie piecze się ją w Wielką Sobotę, ale możesz go przygotować również w ciągu roku, gdy tylko zechcesz zasmakować w słodkim bochenku z rodzynkami i migdałami. Jeśli akurat nie przepadasz za rodzynkami, spróbuj dodać do ciasta kandyzowaną skórkę cytrynową, doda wspaniałego aromatu i orzeźwi. Nie zapomnijcie jednak namoczyć jej dzień wcześniej w wodzie lub rumie.

Sposób przygotowania:

1. W dużym naczyniu wyposażonym w haki do zagniatania wlej mleko.
2. Dodaj rozkruszone drożdże, żółtka, roztopione masło i cukier, następnie dodaj mąkę, utwórz na środku zagłębienie, wsyp do niego sól i przykryj.
3. Umieść naczynie w piekarniku i włącz program SŁODKI, ustaw na 20 minut, wielkość na 1 000 g, kolor średni i włącz.
4. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego dodaj odcedzone rodzynki i płatki migdałowe.
5. Odstaw upieczoną babkę do całkowitego wystudzenia na kratce.

Bezglutenowy chlebek bananowy

1 chlebek

150 min

Składniki:

150 ml mleka
3 żółtka
75 g roztopionego masła
4 g soli
80 g cukru drobnego
500 g mąki pszennej typ 650
30 g świeżych drożdży
100 g rodzynek, namoczonych wcześniej w rumie
20 g płatków migdałowych

Kiedy banany zaczynają tracić piękną żółtą barwę, nie musicie się martwić. Wręcz przeciwnie. Nawet brunatne banany mogą dać mnóstwo radości i rozkoszy dla podniebienia. Jedną z możliwości ich wykorzystania, jest upieczenie z nich pysznego chlebka bananowego. Możesz go również przygotować w wersji bezglutenowej, korzystając z mąki gryczanej lub migdałowej. Jeśli jednak masz ochotę na chlebek, a tych mąk nie masz w domu, możesz je zastąpić 180 gramami zwykłej mąki pszennej.

Sposób przygotowania:

1. Obierz banany, pokrój je na kawałki i rozgnieć z cukrem w misce, aż uzyskasz gładką masę. W dużej blaszce wypiekacza ETA, wyposażonej w haki do zagniatania, umieść jajka, rozpuszczone masło, mleko i zmiażdżone banany.
2. Suche składniki, włącznie z orzechami, wymieszaj osobno w misce, a następnie dodaj do miski piekarnika. Włącz program CIASTO.
3. Podczas zagniatania, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, dodaj garść posiekanych orzechów dla dodatkowej chrupkości.
4. Następnie ustaw program PIECZENIE na 50 minut i umieść pokrojone banany na wierzchu chleba.
5. Po zakończeniu wyjmij upieczony chlebek i pozostaw do ostygnięcia. Możesz go udekorować rozpuszczoną gorzką czekoladą.

Ciasto

Domowa pizza i bajgle to dwa kulinarna klasyki, które zdobyły serca miłośników dobrego jedzenia na całym świecie. Zarówno pizza, jak i bajgle, w wersji domowej pozwalają na pełną kontrolę składników, co jest kluczowe dla osób dbających o zdrowe odżywianie. Dodatkowo, proces przygotowania obu tych potraw może stać się fascynującym hobby, pozwalającym na eksperymentowanie z różnorodnymi technikami i składnikami, a także na cieszenie się wspólnym gotowaniem w gronie najbliższych.

Domowa pizza

3 pizze

+ 170 min
12 godzin

Składniki:
500 g mąki pszennej
1 łyżka stołowa extra virgin oliwy z oliwek
21 g świeżych drożdży
250 ml letniej wody gazowanej
5 g soli

Masz ochotę na pizzę? Mamy dla Ciebie świetny przepis na domowe ciasto na pizzę, które jest delikatne, chrupiące i bardzo smaczne. Nie zapomnij jednak zostawić go na noc w lodówce, aby dzięki hydrolizie cukrów, białek i tłuszczów zyskało te wspaniałe właściwości. Następnie możesz ją przyozdobić i doprawić według własnych upodobań.

Sposób przygotowania:

1. W letniej wodzie gazowanej rozpuść drożdże, wymieszaj z solą i przełóż do dużej blaszki wypiekacza ETA wyposażonej w haki do wyrabiania. Dolej oliwę z oliwek i dodaj mąkę. Uruchom program WYRABIANIE.
2. Po zakończeniu programu wyłóż ciasto na lekko oprószoną mąką stolnicę, zagniataj i podziel na 3 równe kawałki, które następnie zawiń w folię spożywczą i włóż na 12 godzin do lodówki.
3. Po 12 godzinach wyjmij ciasto z lodówki. Rozwałkuj, nadając mu okrągły kształt, ułóż na nim wybrane składniki. Na koniec polej oliwą z oliwek.
4. Umieść w rozgrzanym do 200 °C piekarniku i piecz aż do uzyskania złotego koloru przez około 15–20 minut.

Knedle drożdżowe z owocami

4 knedle

150 min

Składniki:

250 ml ciepłego mleka
1 jajko
500 g mąki
4 g soli
6 g cukru pudru
20 g świeżych drożdży
mąka do posypania wałka
około 500 g ulubionych owoców
Polewa
1 laska wanilii
500 ml śmietany kremówki
60 g cukru pudru

Knedle drożdżowe z owocami to idealne danie w sezonie letnim. Dzięki wypiekaczowi ETA, możesz łatwo przygotować je w domu. Wybór nadzienia zależy tylko od ciebie. Możesz go zmieniać w zależności od sezonu, użyć owoców z kompotu lub suszonych, albo wypełnić knedle makiem i twarogiem.

Sposób przygotowania:

1. Do dużej blaszki wypiekacza ETA z zainstalowanymi hakami do zagniatania, wlej ciepłe mleko, dodaj jajko, mąkę, sól, cukier i na końcu drożdże. Uruchom program WYRABIANIE.
2. Po zakończeniu programu wyjmij ciasto na posypany mąką wałek i rozwałkuj na płat o grubości około 1 cm. Pokrój go na kwadraty o wymiarach około 8 x 8 cm. Na środek każdego połóż owoce, dobrze zawijając i pozostaw pod ściereczką do wyrośnięcia na 15 minut.
3. Wyrośnięte knedle włóż do lekko osolonej, wrzącej wody i gotuj 5–8 minut, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmij je łyżką cedzakową. Podawaj z sosem waniliowym.

Sos waniliowy:

1. Laskę wanilii przekrój wzdłuż i wyskrob z niej nasionka do rondelka.
2. Dodaj śmietanę, włóż laskę wanilii i gotuj około 5 minut, aż śmietana zacznie gęstnieć i delikatnie zżółknie.
3. Dodaj cukier i ciągle mieszając, doprowadź ponownie do wrzenia. Natychmiast zdejmij z ognia i pozwól ostygnąć przez 5 minut. Wyjmij laskę i podawaj ciepłymi knedlami.

Bajgle bezglutenowe

8 bajgli

175min

Składniki:

490 g mąki bezglutenowej
7 g suchych drożdży
24 g cukru
12 g soli
300 ml ciepłej wody
85 g masła w temperaturze pokojowej
woda
1 łyżka melasy lub cukru trzcinowego
8 g soli
1 jajko
18 g mleka
sezam, mak, kminek, koper włoski według uznania

Jeśli przestrzegasz diety bezglutenowej lub po prostu chcesz spróbować czegoś nowego, wypróbuj bajgle z mąki bezglutenowej. Bajgle są bardzo popularnym pieczywem, zwłaszcza w krajach anglosaskich i są unikatowe przede wszystkim ze względu swój pierścieniowy kształt.

Sposób przygotowania:

1. Do dużej blaszki z hakami do zagniatania stopniowo dodawaj wodę, masło, mąkę, cukier, sól, a na końcu suche drożdże. Uruchom program WYRABIANIE. Po zakończeniu programu odstaw gotowe ciasto na co najmniej 30 minut do lodówki, aby stwardniało.
2. Następnie, wyjmij ciasto z lodówki na posypany mąką blat i lekko ugniataj. Podziel na 8 równych części. Uformuj spłaszczone koła, a następnie, używając uchwytu od chochli, zrób otwór w środku, potem bajgiel nałóż na chochlę i obracaj kilka razy, aby otwór pośrodku powiększył się przynajmniej do 3-4 cm.
3. W tym czasie zagotuj w dużym garnku wodę z solą i łyżką melasy lub cukru trzcinowego. Bajgle delikatnie włóż do wrzącej wody i gotuj z każdej strony przez maksymalnie minutę. Wyjmij je łyżką cedzakową, pozwól im odsączyć, a następnie włóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Posmaruj je jajkiem połączonym z mlekiem i posyp ulubionymi nasionami.
4. Piecz na złoty kolor w piekarniku rozgrzanym do 200 °C przez około 20-25 minut. Przed podaniem pozwól im chwilę ostygnąć.

Dodatki do pieczywa

Dodatki do pieczywa, takie jak domowy dżem czy jogurt, stanowią nie tylko pyszne, ale i zdrowe urozmaicenie codziennej diety. Domowy dżem może stanowić doskonały dodatek do porannych tostów, jako słodka warstwa między chrupiącą skórką a masłem. Z kolei naturalny jogurt, bogaty w probiotyki i dostarczający organizmowi ważnych składników odżywczych, może być doskonałą bazą do przygotowania lekkich i orzeźwiających sosów do pieczywa czy jako baza do masełek smakowych.

Domowy jogurt

4 słoiki

8 godzin

Składniki:

1 l świeżego pełnotłustego mleka (nie UHT)

4 łyżki stołowe naturalnego białego jogurtu z żywymi kulturami bakterii

Jogurt smakuje o każdej porze dnia. A najlepszy będzie taki, który został zrobiony w domu. Z tylko dwóch składników możesz stworzyć doskonałą bazę do śniadania lub przekąski. Co więcej, gotowy jogurt można trzymać w lodówce do 5 dni.

Sposób przygotowania:

1. Mleko podgrzej w garnku do 70 °C, a następnie zdejmij z ognia.
2. Pozwól mleku ostygnąć do 50 °C, a potem przelej je do dużej blaszki bez zainstalowanych haków do zagniatania.
3. Do każdego słoiczka, dodaj jogurt z żywymi kulturami bakterii i dokładnie wymieszaj.
4. Miskę włóż do wypiekacza ETA, włącz program JOGURT i pozostaw do fermentacji na 6 do 12 godzin, w zależności od pożądanej gęstości jogurtu.

Mango chutney

po około 150 g
2-3 słoiki

95 min

Składniki:

1 papryczka chili
1 cebula
4 ząbki czosnku
30 g świeżego imbiru
4 dojrzałe mango
1 pomarańcza
1 limonka
100 g rodzynek
250 g cukru trzcinowego
200 ml octu jabłkowego
1 laska cynamonu
1 łyżka stołowa nasion gorczycy

Chutney jest bardzo popularny w Indiach, Azji Południowo-Wschodniej, a także w Wielkiej Brytanii. W Europie kontynentalnej chutney, najczęściej tłumaczy się jako pikantny dżem. Można go podawać do grillowanego mięsa, steków, pieczonej ryby, serów lub jako bazę sosu do sałatki. Jego przygotowanie będzie dziecinnie proste z wypiekaczem ETA. Ostrość i intensywność można dostosować w zależności od ilości użytej papryczki chili jeśli takiej nie masz, możesz użyć mielonej wędzonej chili w proszku dla jeszcze ciekawszego efektu.

Sposób przygotowania:

1. Usuń nasiona z papryczki chili. Cebulę, czosnek i imbir obierz i wszystko drobno posiekaj. Mango obierz i miąższ pokrój w kostkę. Wyciśnij sok z pomarańczy i limonki.
2. Wszystkie składniki włóż do dużej blaszki wypiekacza ETA, wyposażonej w haki do mieszania i włącz program DŻEM.
3. Po zakończeniu programu wyjmij laskę cynamonu, a gotowe chutney przelej do czystych i suchych słoików. Zakręć i pozwól im całkowicie ostygnąć.

Marmolada pomarańczowa z imbirem

4 słoiki

95 min

Składniki:

900 g pomarańczy

20 g świeżego imbiru

500 g cukru żelującego

Marmolady z cytrusów od zawsze są przysmakiem Brytyjczyków. Jednak nie tylko u nich są popularne. Ze względu na różnorodne połączenie słodkiego, gorzkiego i kwaśnego smaku są coraz popularniejsze w innych krajach europejskich. Doskonale pasują do chrupiących tostów, naleśników, jogurtów oraz owsianek. Imbir dodaje marmoladzie przyjemnej pikantności i wzbogaca ją o witaminy, które pomagają w walce z przeziębieniem. Kawałki imbiru dodatkowo tworzą atrakcyjną strukturę i w ładnym słoiku można je podarować jako prezent.

Sposób przygotowania:

1. Obierz pomarańcze, miąższ pokrój na małe kawałki i usuń pestki. Imbir obierz, pokrój w kostkę lub zetrzyj na grubych oczkach.
2. Następnie, pomarańcze i imbir, włóż do dużej blaszki wypiekacza ETA z hakami do mieszania, posyp cukrem żelującym, wybierz program DŻEM i włącz.
3. Gotowy dżem przelej do dokładnie umytych, suchych słoiczków, zakręć i pozwól mu całkowicie ostygnąć. Połowę ilości pomarańczy możesz zastąpić innymi owocami – na przykład rokitnikiem, rabarbarem, morelami, brzoskwiniami... Pokrój je w kostki lub zblenduj na purée.

Muffinki

Domowe muffinki to pyszny i uniwersalny wypiek, który świetnie sprawdza się zarówno na codzienną przekąskę, jak i eleganckie przyjęcia. Muffinki mogą być zarówno słodkie, jak i wytrawne, co daje nieograniczone możliwości adaptacji przepisów do indywidualnych preferencji. Dodatki takie jak owoce, orzechy, czekolada czy nawet warzywa mogą wzbogacić smak i teksturę ciasteczek.

Muffinki z cytryną i makiem

10 muffinek

85 min

Składniki:

180 g mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
110 g cukru
1 łyżka otartej skórki z cytryny
sok z 1/2 cytryny
40 g maku
(+ dodatkowo do dekoracji)
60 g miękkiego twarogu
(najlepiej pakowanego w kostce)
1 jajko
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
100 g gęstego białego jogurtu
60 ml oleju roślinnego
(+ do smarowania foremek)
Polewa:
160 g cukru pudru
1,5 łyżki stołowej soku z cytryny

Wyjątkowy przepis na muffiny, który łączy słodki smak, kwaśność świeżej cytryny z niepowtarzalnym smakiem maku. Z pewnością pokochasz tę kombinację. Dodatkowo dzięki twarogowi i białemu jogurtowi muffiny będą idealnie wilgotne.

Sposób przygotowania:

1. Do blaszki wypiekacza ETA włóż wszystkie składniki, zaczynając od płynnych a kończąc na suchych. Ustaw program WYRABIANIE na 10 minut.
2. Wymieszane ciasto przełóż do form na muffinki (możesz użyć papilotek lub wykładać bezpośrednio do formy, którą warto lekko natłuść olejem).
3. Formy umieść na metalowej kratce, a całość włóż do wypiekacza. Wybierz program PIECZENIE, kolor średni i piecz 75 minut. Po ostygnięciu muffinki udekoruj lukrem cytrynowym.

Muffinki z polewą kakaową

10 muffinek

75 min

Składniki:

160 g mąki pszennej
70 g cukru
90 ml mleka
90 ml oleju
1 jajko
10 g cukru waniliowego
6 g proszku do pieczenia

Polewa:
4 łyżki cukru pudru
1 łyżka wysokiej jakości ciemnego kakao w proszku
1 łyżka masła
2-3 łyżki gorącej wody
(w zależności od preferowanej gęstości)

Nieważne czy występują jako ulubiony deser, czy po prostu jako słodka przekąska, te muffinki sprawdzą się na każdą okazję. Są nieodparte nie tylko dzięki swojemu wspaniałemu smakowi i rozpływającej się w ustach masie, ale także pięknie się prezentują, dzięki pysznej polewie czekoladowej.

Sposób przygotowania:

1. Do przygotowania ciasta użyj podwójnej formy i składniki dodawaj tylko do jednej komory, zaczynając od płynnych a kończąc na suchych.
2. Wybierz program MUFFINKI, średnie wypieczenie.
3. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy (10x), program automatycznie się zatrzyma. Wyjmij formę i ostrożnie przełóż wymieszaną masę do form na muffinki. Możesz użyć także papilotek na muffinki, ale nie jest to konieczne.
4. Napełnione formy umieść na metalowej kratce, a całość wstaw do piekarnika.
5. Teraz przytrzymaj przycisk MENU około 3 sekund, aby odblokować panel sterowania, a następnie naciśnij przycisk START/STOP, co spowoduje wznowienie przerwanego programu. Po upieczeniu posmaruj muffinki polewą. Nie musisz czekać, aż masło zmięknie, gorąca woda pomoże w połączeniu wszystkich składników.

Muffinki ze szpinakiem

10 muffinek

75 min

Składniki:

170 g mąki pszennej
65 g świeżych liści szpinaku
1 jajko
65 g sera pleśniowego
130 ml mleka
1 łyżka proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki soli
3 łyżki stołowe oliwy z oliwek
1/2 ząbka czosnku

Słone muffinki? Oczywiście! Wypróbuj ten świetny przepis, który na pewno przypadnie Ci do gustu, a dodatkowo dzięki szpinakowi dostarczysz organizmowi potrzebne żelazo i mnóstwo innych witamin. Te muffinki możesz przygotować zarówno na pożywne śniadanie czy przekąskę, ale również jako poczęstunek do swoim gościom.

Sposób przygotowania:

1. Do przygotowania ciasta użyj podwójnej formy i dodawaj składniki tylko do jednej komory, rozpoczynając od płynnych a kończąc na suchych.
2. Wybierz program MUFFINKI, ciemne wypieczenie.
3. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy (10 razy), program automatycznie się zatrzyma. Wyjmij formę i ostrożnie przełóż wymieszaną masę do foremek na muffinki. Możesz użyć także papilotek na muffinki, ale nie jest to konieczne. Form nie trzeba natłuszczać.
4. Napełnione foremki umieść na metalowej kratce, a całość wstaw do piekarnika.
5. Następnie, przytrzymując przycisk MENU około 3 sekundy, aby odblokować panel sterowania i naciśnij przycisk START/STOP, aby wznowić przerwany program.

Uwaga: Podczas każdego pieczenia ważne są użyte składniki. Może się więc zdarzyć, że po zakończeniu programu ciasto nie będzie w pełni upieczone. Nie ma problemu, po prostu piecz jeszcze kilka minut, używając programu PIECZENIE.

Muffinki gryczane z borówkami

10 muffinek

75 min

Składniki:

130 g mąki gryczanej
(jeśli nie możesz jej kupić, zmiel grykę)
garść mrożonych borówek
(lub marynowanych, konserwowych, które przed dodaniem należy osuszyć ręcznikiem papierowym)
50 g cukru trzcinowego
1 jajko
150 ml mleka
45 ml oleju
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Przepis na muffiny gryczane z borówkami to świetny sposób, by zaspokoić ochotę na słodkie, ale jednocześnie zdrowsze słodkości. Gryka, będąca podstawą ciasta, jest bogata w witaminy i składniki mineralne, co sprawia, że będą one doskonałe również dla osób na diecie bezglutenowej. To prosty i smaczny sposób, aby cieszyć się słodkościami bez wyrzutów sumienia.

Sposób przygotowania:

1. Do przygotowania ciasta użyj podwójnej formy i dodawaj składniki tylko do jednej komory, rozpoczynając od płynnych a kończąc na suchych.
2. Wybierz program MUFFINKI, średnie wypieczenie.
3. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy (10 razy), program automatycznie się zatrzyma. Wyjmij formę i ostrożnie przełóż wymieszaną masę do foremek na muffinki. Możesz użyć papilotek na muffinki, ale nie jest to konieczne.
4. Napełnione formy umieść na metalowej kratce, a całość wstaw do wypiekacza.
5. Następnie, przytrzymując przycisk MENU około 3 sekundy, przerwij blokadę panelu sterowania i naciśnij przycisk START/STOP, co wznowi przerwany program.

Bułki

Domowe bułki to nie tylko pyszne, ale i zdrowe alternatywy dla sklepowych produktów. Wypiekane w domowym zaciszu, pozwalają na pełną kontrolę nad składnikami, co jest szczególnie ważne dla osób dbających o dietę czy mających specyficzne alergie pokarmowe. Zapach świeżo wypiekanych bułek rozprzestrzeniający się po domu jest niezastąpiony i tworzy niepowtarzalną, ciepłą atmosferę.

Bułki do burgerów

8 bułek

75 min

Składniki:

120 ml ciepłej wody
120 ml mleka
1 duże jajko
50 g roztopionego masła
375 g mąki pszennej
24 g cukru trzcinowego
2 g soli
7 g drożdży suszonych

Ciesz się pysznymi, domowymi burgerami dzięki doskonałym domowym bułkom. Puszyste i chrupiące bułki, które nie rozpadają się w dłoniach, będą rozpływać się w ustach, a ich złocisty kolor, sprawi, że nikt im się nie oprze.

Sposób przygotowania:

1. Do dużej blaszki wypiekacza ETA, z zainstalowanymi hakami do ugniatania, wlej wodę, mleko, dodaj jajko, roztopione masło. Następnie wsyp mąkę, cukier trzcinowy, sól, a na końcu dodaj suche drożdże tak, aby nie miały bezpośredniego kontaktu z wodą. Włącz program CIASTO.
2. Po zakończeniu programu wyłóż masę na blat posypany mąką. Delikatnie ugnieć i zostaw na kilka minut pod czystą ściereczką aby odpoczęło. Następnie podziel ciasto na 8 równych części i uformuj z nich bułki. Układaj je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryj ściereczką i pozwól bułkom odpocząć, aż podwoją swoją objętość.
3. Piekarnik rozgrzej do 185 °C. Bułki posmaruj roztrzepanym jajkiem i posyp nasionami. Piecz na złoty kolor przez około 15-18 minut.

Bułki z serkiem wiejskim

4 bułki

170 min

Składniki:

160 g mąki pełnoziarnistej orkiszowej
170 g sera typu cottage
1 jajko
2,5 łyżeczki proszku do pieczenia
Sól

Lekkie i zdrowe pieczywo, które dzięki zawartości serka wiejskiego zawiera dużo białka, a przy tym jest łatwe do zrobienia, tak że poradzi sobie z nim nawet początkujący. Najlepsze w tych bułkach nie są jednak tylko ich wartości odżywcze, ale również niesamowity smak i konsystencja, które doskonale uzupełniają się kawałkami sera cottage, rozciągającymi się w upieczonym cieście.

Sposób przygotowania:

1. Do przygotowania ciasta użyj podwójnej formy i dodawaj składniki tylko do jednej komory, rozpoczynając od płynnych a kończąc na suchych.
2. Wybierz program BUŁKA / ROGALIK, średnie przypieczenie.
3. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy (10 razy), program automatycznie się zatrzyma. Wyjmij formę i ostrożnie przełóż wymieszaną masę (ciasto) do foremek na bułki. Form nie trzeba smarować.
4. Ciasto będzie dość lepkie, więc możesz pomóc sobie na przykład łyżkami. Napełnione formy umieść na metalowej kratce, a całość wstaw do wypiekacza ETA.
5. Teraz, przytrzymując przycisk MENU około 3 sekundy, przerwij blokadę panelu sterowania i naciśnij przycisk START/STOP, co wznowi przerwany program.

eta

www.eta-polska.pl