

## Retseptid Tefali leivaküpsetajale PF611838

### SISSEJUHATUS

*Lugege neid esimesi lehekülgi tähelepanelikult, sest siin on toodud oluline teave retseptide õnnestumiseks.*

**Jahu:** leiva ja saia valmistamiseks kasutataval jahul on mitu nime (kui retseptides ei ole näidatud teisiti): nisujahu (T55), leivajahu, saiajahu, valge jahu.

Kommentaariid: kasutada võib ka tüüp 65 nisujahu.

**Pagaripärm:** värsked pärmi väikeste kuubikutena; aktiivne kuivpärm, mis peab olema rehüdreeritud; kiirkuivpärm; vedelpärm. Müüakse suuremates kauplustes.

Värsket pärmi kasutamisel tehke see sõrmede vahel pudiks. Nii lahustub pärm paremini.

#### Kuivpärm, värsked pärmi ja vedelpärmi kogused / kaalu vahed

Kuivpärm (cc)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Kuivpärm (g)	3	4,5	6	7,5	9	10,5	12	13,5	15
Värsked pärmi (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Vedelpärm (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

*Värsket pärmi kasutamisel korrutage kuivpärm kogus (kaal) kolmega.*

### Nõuanded ja nipid

#### LEIB

**Leib ei ole piisavalt kerkinud:** veenduge, et mõõtsite kõigi koostisainete koguse õigesti. Võib-olla on jahu liiga palju või pärmi, vett või suhkrut liiga vähe. Taina tegemisel kaaluge kõik koostisained.

**Leib vajus kokku:** võimalik, et kasutasite liiga palju vett või pärmi. Vähendage koguseid ja veenduge, et vesi ei ole liiga kuum.

**Leib on pruun, kuid ei ole küpsenud:** lisatava vee kogus on väga oluline. Kasutage edaspidi vähem vett.

#### BAGUETTE'ID JA KUKLID

*Kuju vormimiseks vaadake retseptiraamatu tagaküljel toodud jooniseid.*

**Tainast on raske vormida:** ilmselt olete tainast liiga palju töödeldud ja liiga vähe vett lisanud. Sel juhul moodustage tainast pall, laske sel 10 minutit seista ja alustage uuesti.

**Tainas on kleepuv ja seda on raske vormida:** vee kogus on väga oluline. Tehke oma käed veidi jahuga kokku.

**Tainas rebeneb kergelt või on liiga teraline:** see tähendab, et tainast on liiga tugevalt töödeldud. Moodustage tainast pall, laske sel 10 minutit seista ja alustage uuesti.

**Tainas on liiga ühtne tervik:** jahu võib olla liiga palju või tainast on liiga palju töödeldud. Lisage sõtkumise alguses veidi vett, laske tainal enne vormimist 10 minutit seista ja töödeldge tainast nii vähe kui võimalik.

**Kuklid on üksteise küljes või ei ole piisavalt küpsenud:** tainas on liiga vedel või kuklid ei ole plaadil hästi paigaldatud. Mõõtke vedelikukogused hoolikalt ja jätkake kuklite plaatidele asetamisel nende vahele vähe.

**Kuklid kleepuvad plaatide külge ja on alt kõrbunud:** valige kooriku värviks heledam ja ärge pintseldage kukleid liiga palju glasuuriga üle.

**Küpsed kuklid on kahvatud:** tõenäoliselt ei olnud kuklid enne küpsetamist piisavalt niisked. Pintseldage kukleid enne küpsetamist muna-veeseguga.

**Kuklid ei ole piisavalt kerkinud:** pärmi on liiga vähe või tainast on liiga palju töödeldud. Kasutage järgmisel korral rohkem pärmi. Laske tainal enne vormimist 10 minutit seista ja töödeldge tainast nii vähe kui võimalik.

**Kuklid on liiga palju kerkinud:** tõenäoliselt on pärmi liiga palju. Kasutage järgmisel korral vähem pärmi ja suruge kukleid pärast plaatide asetamist veidi madalamaks.

**Kuklitesse tehtud sisselõiked on kinni küpsenud:** sisselõiked ei olnud piisavalt sügavad. Tehke teravad sisselõiked.

# KLASSIKALINE LEIB JA SAI

## Sai prog 9

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>3h01</b>	<b>3h06</b>	<b>3h11</b>
Vesi	315 ml	420 ml	540ml
Sool	1,5 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suhkur	0,5 c.s.	1 c.s.	1,5 c.s.
Saiajahu	520 g	700 g	900 g
Pagari kuivpärm	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
Soovi korral:			
Rohelised oliivid	90 g	130 g	190 g
Peekoniribad	150 g	200 g	300 g



Väiksem lusikas = CC - vastab teelusikale  
Suurem lusikas = CS - vastab supilusikale

Valige saia kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, sool ja suhkur. Lisage jahu ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 9, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamisel (23 minuti pärast) lisage soovi korral üks täiendavatest koostisainetest. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja sai anumast välja.

## Maaleib

## prog 9

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>3h01</b>	<b>3h06</b>	<b>3h11</b>
Vesi	305 ml	405 ml	525 ml
Sool	1,5 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suhkur	0,5 c.s.	1 c.s.	1,5 c.s.
Leivajahu	415 g	560 g	725 g
Täisterajahu	95 g	130 g	170 g
Pagari kuivpärm	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Valikuline, valige üks järgmistest koostisainetest:			
Kreeka pähklid	110 g	150 g	225 g
Sarapuupähklid	110 g	150 g	225 g

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, sool ja suhkur. Lisage jahud ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 9, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamisel (23 minuti pärast) lisage soovi korral Kreeka pähklid või sarapuupähklid. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja. Täiendav koostisaine: Kreeka pähklid.

## Kiirleib

## prog 12

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>1h28</b>	<b>1h33</b>	<b>1h38</b>
Käesoe vesi	300 ml	400 ml	600 ml
Oliiviõli	1,5 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sool	1,5 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suhkur	1 c.s.	1,5 c.s.	2 c.s.
Piimapulber	1,5 c.s.	2,5 c.s.	3 c.s.
Leivajahu	480 g	640 g	960 g
Pagari kuivpärm	3 c.c.	4 c.c.	6 c.c.

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, päevalilleõli, sool, suhkur ja piimapulber. Lisage jahu ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 12, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## Võileibade leib

prog 12

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>2h53</b>	<b>2h58</b>	<b>3h03</b>
Vesi	270 ml	325 ml	405 ml
Päevalilleõli	1,5 c.s.	2 c.s.	2,5 c.s.
Sool	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Suhkur	1,5 c.s.	2 c.s.	2,5 c.s.
Piimapulber	2 c.s.	2,5 c.s.	3 c.s.
Leivajahu	500 g	600 g	750 g
Pagari kuivpärm	1,5 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, päevalilleõli, sool, suhkur ja piimapulber. Lisage jahu ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 8, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## Täisteraleib

prog 10

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>3h06</b>	<b>3h11</b>	<b>3h16</b>
Vesi	370 ml	490 ml	635 ml
Päevalilleõli	0,5 c.s.	1 c.s.	1,5 c.s.
Sool	1,5 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suhkur	1 c.s.	1,5 c.s.	2 c.s.
Piimapulber	1,5 c.s.	2 c.s.	2,5 c.s.
Leivajahu	180 g	240 g	310 g
Täisterajahu	340 g	460 g	590 g
Pagari kuivpärm	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, päevalilleõli, sool, suhkur ja piimapulber. Lisage jahud ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## Brioche

prog 11

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>3h15</b>	<b>3h20</b>	<b>3h25</b>
Piim	60 ml	80 ml	120 ml
Munad	3	5	6
Või (väikesteks kuubikuteks lõigatud)	140 g	200 g	230 g
Sool	1,5 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Suhkur	50 g	70 g	80 g
Leivajahu	430 g	575 g	670 g
Pagari kuivpärm	1 c.c.	1,5 c.c.	2,5 c.c.
Šokolaadirõpsud (valikuline)	110 g	150 g	170 g

Valige toote kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: piim, munad, pehme või, sool ja suhkur. Lisage jahu ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 11, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Piiksu kõlamisel (umbes 25 minuti pärast) lisage soovi korral šokolaadirõpsud. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja *bricche* anumast välja. Täiendav koostisaine: šokolaadirõpsud.

# ERINEVAD LEIVAD

## Seemneleib

prog 9

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>3h01</b>	<b>3h06</b>	<b>3h11</b>
Vesi	360 ml	480 ml	620 ml
Rapsiõli	2 c.s.	2,5 c.s.	3,5 c.s.
Mesi	2 c.s.	2,5 c.s.	3,5 c.s.
Sool	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Leivajahu	150 g	200 g	260 g
Rukkijahu (tüüp 170)	170 g	230 g	300 g
Täisterajahu	170 g	230 g	300 g
Pagari kuivpärm	2 c.c.	2,5 c.c.	2,5 c.c.
Linaseemned	75 g	100 g	135 g
Päevalilleseemned	25 g	30 g	40 g
Mooniseemned	15 g	20 g	25 g

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, rapsiõli, mesi ja sool. Lisage jahud ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 9, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamisel (23 minuti pärast) lisage soovi korral linaseemned, päevalille- ja mooniseemned. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## Gluteenivaba juustuleib

prog 13

Kaal	1000 g
<b>Tööaeg</b>	<b>2h11</b>
Vesi	425 ml
Munad	3
Taimne õli	3 c.s.
Tuhksuhkur	2 c.s.
Sool	1 c.c.
Valge riisi jahu	280 g
Pruuni riisi jahu	140 g
Lõss	3,5 c.s.
Ksanataankummi	3,5 c.c.
Kuivatatud sibulahelbed	1 c.s
Mooniseemned	1 c.c.
Selleriseemned	1,5 c.c.
Kuivatatud till	1,5 c.c.
Riivitud Cheddari juust	170 g
Pagari kuivpärm.	1 c.s

Vaadake tabelit. Pange koostisained leivaanumasse näidatud järjekorras. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 13 ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## Kliidega leib

prog 10

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>3h06</b>	<b>3h11</b>	<b>3h16</b>
Vesi	350 ml	460 ml	600 ml
Päevalilleõli	0,5 c.s.	0,5 c.s.	1 c.s.
Sool	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
Piimapulber	1 c.s.	1,5 c.s.	2 c.s.
Leivajahu	320 g	420 g	550 g

Kliid	160 g	210 g	275 g
Pagari kuivpärm	2 c.c.	2,5 c.c.	3,5 c.c.

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, päevalilleõli, sool ja piimapulber. Lisage jahu, kliid ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 10, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## Omega-3 leib

prog 9

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>3h01</b>	<b>3h06</b>	<b>3h11</b>
Vesi	210 ml	280 ml	365 ml
Naturaalne jogurt	125 g	185 g	250 g
Rapsiõli	1 c.s.	1,5 c.s.	2 c.s.
Melass	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Sool	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5 c.c.
Piimapulber	0,5 c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Leivajahu	155 g	200 g	255 g
Rukkijahu (tüüp 170)	210 g	270 g	345 g
Täisterajahu	110 g	140 g	180 g
Nisuidupulber	20 g	30 g	40 g
Pagari kuivpärm	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Linaseemned	55 g	70 g	90 g
Päevaliliseemned	40 g	60 g	70 g

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, naturaalne jogurt, rapsiõli, melass, sool ja piimapulber. Lisage jahud, nisuidupulber ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 9, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamisel (23 minuti pärast) lisage linaseemned ja päevaliliseemned. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## Ilma soolata leib

prog 14

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>3h05</b>	<b>3h10</b>	<b>3h15</b>
Vesi	320 ml	430 ml	500 ml
Päevalilleõli	0,5 c.s.	0,5 c.s.	1 c.s.
Sidrunimahl	1,5 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Leivajahu	520 g	700 g	840 g
Pagari kuivpärm	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
Seesamiseemned	75 g	100 g	120 g

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, päevalilleõli, sidrunimahl. Lisage jahu, kuivpärm ja seesamiseemned. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 14, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## PRANTSUSE KÜPSETISED

Hõrk leib

prog 9

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>3h01</b>	<b>3h06</b>	<b>3h11</b>
Vesi	375 ml	500 ml	650 ml
Sool	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5c.c.

Leivajahu	375 g	500 g	650 g
Rukkijahu (tüüp 170)	150 g	200 g	260 g
Pagari kuivpärm	0,75 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.
Sibulad	25 g	30 g	40 g
Seened (mõni viil)	30 g	40 g	50 g
Beauforti juust (kuubikud)	60 g	80 g	100 g

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, peeneks hakitud seened ja sibulad, Beauforti juustu kuubikud, sool. Lisage jahud ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 9, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. 30-45 minutit enne programmi lõppu avage seade ja kontrollige, kui hästi tainas on kerkinud. Kui see on piisavalt kerkinud, asetage sellele kaunistuseks sibulaviilud. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## Kuivatatud ploomide ja Kreeka pähklitega *baguette*´id

prog 1

Tööaeg	4 <i>baguette</i> ´i 2h02	8 <i>baguette</i> ´i 2h59
Vesi	160 ml	290 ml
Suhkur	1 c.s.	1,5 c.s.
Sool	0,75 c.c.	1,5 c.c.
Maisijahu	25 g	45 g
Leivajahu	200 g	360 g
Rukkijahu (tüüp 170)	25 g	45 g
Pagari kuivpärm	% c.c.	1,5 c.c.
Kuivatatud ploomid	45 g	80 g
Kreeka pähklid	45 g	80 g

Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, suhkur ja sool. Lisage jahud ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 1, soovitud kooriku värv ja vajutage nuppu Start/Stop. Esimene piiksu kõlamilisel (23 minuti pärast) lisage tainale pähklid. Teise piiksu kõlamilisel (1 tunni ja 5 minuti pärast) avage seade ja võtke tainas välja. 8 *baguette*´i valmistamisel eraldage tainas kaheks portsjoniks ja katke üks neist rätikuga, et hiljem kasutada. Jagage teine portsjon neljaks võrdseks osaks ja vormige neist *baguette*´id. Niisutage neid veega ja veeretage maisijahus. Asetage *baguette*´id selleks mõeldud restile. Tehke tainasse pikkupidi sisselõige. Pange igasse sisselõikesse kolm kuivatatud ploomi. Vajutage uuesti nuppu Start/Stop. Uuesti piiksu kõlamilisel (57 minuti pärast) võtke *baguette*´id välja ja korrake sama toimingut enne kõrvale pandud teise tainaportsjoniga. Laske valmis *baguette*´idel restil jahtuda.

## Kliidega *baguette*

prog 1

	4 <i>baguette</i> ´i	8 <i>baguette</i> ´i
<b>Tööaeg</b>	<b>2h02</b>	<b>2h59</b>
Vesi	175 ml	315ml
Suhkur	1 c.c.	1,5c.c.
Sool	0,75 c.c.	1,5c.c.
Või	20 g	35 g
Leivajahu	150 g	270 g
Täisterajahu	100 g	180 g
Kliid	8c.s.	14c.s.
Pagari kuivpärm	0,75 c.c.	1,5c.c.

Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, või, suhkur ja sool. Lisage jahud ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 1, soovitud kooriku värv ja vajutage nuppu Start/Stop. Teise piiksu kõlamilisel (1 tunni ja 5 minuti pärast) avage seade ja võtke tainas välja. 8 *baguette*´i valmistamisel eraldage tainas kaheks portsjoniks ja katke üks neist rätikuga, et hiljem kasutada. Jagage teine portsjon neljaks võrdseks osaks ja vormige neist *baguette*´id. Niisutage neid veega ja veeretage kliides. Asetage *baguette*´id selleks mõeldud restile. Tehke tainasse pikkupidi sisselõige. Vajutage uuesti nuppu Start/Stop. Uuesti piiksu kõlamilisel (57 minuti pärast) võtke *baguette*´id

välja ja korrake sama toimingut enne kõrvale pandud teise portsjoni tainaga. Laske valmis *baguette* idel restil jahtuda.

## Rosinakuklid

prog 1

Tööaeg	4 kuklit 2h02	8 kuklit 2h59
Vesi	165 ml	300 ml
Suhkur	1 c.s.	1,5 c.s.
Sool	0,75 c.c.	1,5 c.c.
Leivajahu	125 g	225 g
Rukkijahu (tüüp 170)	125 g	225 g
Pagari kuivpärm	1 c.c.	1,5 c.c.
Rosinad	75 g	135 g

Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, suhkur ja sool. Lisage jahud ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 1, soovitud kooriku värv ja vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamisel (23 minuti pärast) lisage tainale rosinad. Teise piiksu kõlamisel (1 tunni ja 5 minuti pärast) avage seade ja võtke tainas välja. 8 kukli valmistamisel eraldage tainas kaheks portsjoniks ja katke üks neist rätikuga, et hiljem kasutada. Jagage teine portsjon neljaks võrdseks osaks ja vormige neist kuklid. Asetage kuklid selleks mõeldud restile. Tehke tainasse pikkupidi sisselõige. Vajutage uuesti nuppu Start/Stop. Uuesti piiksu kõlamisel (57 minuti pärast) võtke kuklid välja ja korrake sama toimingut enne kõrvale pandud teise portsjoni tainaga. Laske valmis kuklitel restil jahtuda.

## HISPAANIA KÜPSETISED

### Kitsejuustu ja meega *ciabatta*

prog 2

Tööaeg	2 <i>ciabattat</i> 1h50	4 <i>ciabattat</i> 2h25
Vesi	120 ml	240 ml
Oliiviõli	1 c.s.	2 c.s.
	1 c.c.	1,5 c.c.
Akaatsiamesi	1,5 c.s.	3 c.s.
Leivajahu	150 g	300 g
	2 <i>ciabattat</i> 1h50	4 <i>ciabattat</i> 2h25
Rukkijahu	50 g	100 g
Pagari kuivpärm	1 c.c.	2 c.c.
Sidrunitüümian	0,5 c.c.	1 c.c.
Poolkuivatatud kitsejuust	50 g	100 g
Pintseldamiseks: oliiviõli		

Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, oliiviõli, sool ja suhkur. Lisage jahud ja pärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 2, soovitud kooriku värv ja vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamisel (23 minuti pärast) lisage sidrunitüümian ja kuubikuteks lõigatud poolkuivatatud kitsejuust. Teise piiksu kõlamisel (1 tunni ja 15 minuti pärast) avage seade ja võtke tainas välja. Nelja *ciabatta* valmistamisel eraldage tainas kaheks portsjoniks ja katke üks neist rätikuga, et hiljem kasutada. Jagage teine portsjon kaheks võrdseks osaks ja vormige neist plaatidel ovaalid. Pange *ciabattad* lamedale küpsetusrestile. Pintseldage üle oliiviõliga ja vajutage uuesti nuppu Start/Stop. Uuesti piiksu kõlamisel (35 minuti pärast) võtke *ciabattad* välja ja korrake sama toimingut enne kõrvale pandud teise portsjoni tainaga. Laske valmis *ciabattad* restil jahtuda.

### Peekoni-parmesani-koriandrileib

prog 1

Tööaeg	4 pätsi 2h02	8 pätsi 2h59
--------	-----------------	-----------------

Vesi	135 ml	245 ml
Sool	% c.c.	1,5 c.c.
Oliiviõli	0,5 c.s.	1 c.s.
Suhkur	0,5 c.s.	1 c.s.
Leivajahu	205 g	50 g

	4 pätsi	8 pätsi
	2h02	2h59
Pagari kuivpärm	% c.c.	1,5 c.c.
Suitsupeekoniribad	35 g	65 g
Riivitud Parmesan	30 g	55 g
Värske koriander, peeneks hakitud	1/2 c.s.	1 c.s.

Praadige peekoniribad kuumal nakkumatul praepannil, nõrutage rasv ja laske jahtuda. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, sool, oliiviõli, suhkur. Lisage jahu ja pärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 1. Vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamilisel (23 minuti pärast) lisage tainale peekoniribad, Parmesan ja koriander. Teise piiksu kõlamilisel (1 tunni ja 5 minuti pärast) avage seade ja võtke tainas välja. 8 pätsi valmistamisel eraldage tainas kaheks portsjoniks ja katke üks neist rätikuga, et hiljem kasutada. Jagage teine portsjon neljaks võrdseks osaks ja vormige neist pätsid. Asetage need küpsetusrestile ja tehke pikkupidi sisselõige. Vajutage uuesti nuppu Start/Stop. Uuesti piiksu kõlamilisel (57 minuti pärast) võtke pätsid välja ja korrake sama toimingut enne kõrvale pandud teise portsjoni tainaga. Laske valmis pätsidel restil jahtuda.

### Mustade seesamiseemnetega *grissinid*

prog 3

<b>20 grissinid</b>	
<b>Tööaeg</b>	<b>2h29</b>
Vesi	70 ml
Õlu	70 ml
Sool	1 c.c.
Leivajahu	240 g
<b>20 grissinid</b>	
<b>2h29</b>	
Pagari kuivpärm	1 c.c.
Seesamiõli	1 c.s.
Mustad seesamiseemned	50 g

Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, õlu, seesamiõli ja sool. Lisage jahu ja pärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 3, soovitud kooriku värv ja vajutage nuppu Start/Stop. Teise piiksu kõlamilisel (1 tunni ja 15 minuti pärast) avage seade ja võtke tainas välja. Jagage tainas kaheks portsjoniks ja katke üks neist rätikuga, et hiljem kasutada. Jagage teine tainaportsjon 10 võrdseks tükiks. Rullige need jahuga ülepuistatud pinnal väga õhukeseks. Pintseldage üle veega ja veeretage mustades seesamiseemnetes. Pange *grissinid* lamedale küpsetusrestile. Vajutage uuesti nuppu Start/Stop. Uuesti piiksu kõlamilisel (37 minuti pärast) võtke *grissinid* välja ja korrake sama toimingut enne kõrvale pandud teise portsjoni tainaga. Laske *grissinid* restil jahtuda.

### Mustade oliividega leib

prog 8

<b>Kaal</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>	<b>1500 g</b>
<b>Tööaeg</b>	<b>2h53</b>	<b>2h58</b>	<b>3h03</b>
Vesi	255 ml	340 ml	510 ml
Õli	2,5 c.s.	3,5 c.s.	5 c.s.
Suhkur	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Sool	2 c.c.	2,5 c.c.	4 c.c.
Leivajahu	480 g	640 g	960 g
Pagari kuivpärm	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.



Mustad oliivid	75 g	100 g	150 g
----------------	------	-------	-------

Valige saia kaal ja tutvuge tabeliga. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, õli, suhkur, sool, jahu ja pärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 8, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamilisel (30 minuti pärast) lisage tainale mustad oliivid. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## Apelsiniõite ja kaneeliga *ensaimadad*

prog 6

	4 <i>ensaimadat</i>	8 <i>ensaimadat</i>
<b>Tööaeg</b>	<b>2h02</b>	<b>2h59</b>
Piim	40 ml	120 ml
Muna 1 1		
Sool	0,5 c.c.	1 c.c.
Õli	1,5 c.s.	3 c.s.
Või	35 g	70 g
Tuhksuhkur	2,5 c.s.	4,5 c.s.
Jahvatatud kaneel	0,5 c.c.	1 c.c.
Apelsiniõis	0,5 c.c.	1 c.c.
Jahu	190 g	350 g
Pagari kuivpärm	1,5 c.c.	2 c.c.
<i>Kaunistamiseks tuhksuhkrut</i>		

Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: piim, sool, oliiviõli, sulatatud või ja pruun suhkur. Lisage jahu, kaneel, apelsiniõis ja pärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 6, soovitud kooriku värv ja vajutage nuppu Start/Stop. Teise piiksu kõlamilisel (1 tunni ja 05 minuti pärast) avage seade ja võtke tainas välja. 8 *ensaimada* valmistamisel eraldage tainas kaheks portsjoniks ja katke üks neist rätikuga, et hiljem kasutada. Jagage teine tainaportsjon neljaks võrdseks osaks ja rullige 15-20 cm paksusteks tükkideks. Rullige keerde õrnalt väljapoole ja seejärel ülespoole spiraaliks.

Asetage *ensaimadad* lamedale küpsetusrestile ja pintseldage üle veega. Vajutage uuesti nuppu Start/Stop. Uuesti piiksu kõlamilisel (57 minuti pärast) võtke *ensaimadad* välja ja korrake sama toimingut enne kõrvale pandud teise portsjoni tainaga. Puistake üle tuhksuhkruga ja laske restil jahtuda.

*Nõuanne: eelistage heledat koorikut.*

## AMEERIKA KÜPSETISED

### Klassikalised kuklid

prog 5

	4 kuklit	8 kuklit
<b>Tööaeg</b>	<b>2h04</b>	<b>2h43</b>
Vesi	75 ml	130 ml
Piim	25 ml	50 ml
Sool	1 c.c.	1,5 c.c.
Muna 1 1		
Või	15 g	25 g
Suhkur	1 c.s.	1,5 c.s.
Jahu (tüüp 45)	225 g	385 g
Pagari kuivpärm	1,5 c.c.	2 c.c.
Seesamiseemned	1,5 c.s.	2 c.s.

Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, piim, sool, muna, või ja suhkur. Lisage jahu ja pärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 5, soovitud kooriku värv ja vajutage nuppu Start/Stop. Teise piiksu kõlamilisel (1 tunni ja 25 minuti pärast) avage seade ja võtke tainas välja. 8 kukli valmistamisel eraldage tainas kaheks portsjoniks ja katke üks neist rätikuga, et hiljem kasutada. Jagage teine tainaportsjon neljaks võrdseks osaks ja rullige see palliks, et vormida ümmargused pätsid. Pintseldage üle piimaga ja raputage peale seesamiseemneid. Pange kuklid lamedale küpsetusrestile. Vajutage uuesti nuppu Start/Stop. Uuesti piiksu kõlamilisel (39 minuti pärast) võtke kuklid välja ja korrake sama toimingut enne kõrvale pandud teise portsjoni tainaga. Laske valmis pätsidel restil jahtuda.

## Gouda-köömnekuklid

prog 5

	4 kuklit	8 kuklit
<b>Tööaeg</b>	<b>2h04</b>	<b>2h43</b>
Vesi	75 ml	130 ml
Piim	25 ml	50 ml
Sool	1 c.c.	1,5 c.c.
Muna 1 1		
Sulatatud või	15 g	25 g
Suhkur	1 c.s.	1,5 c.s.
Jahu (tüüp 45)	225 g	385 g
Riivitud Gouda juust	50 g	85 g
Köömned	1 c.s.	1,5 c.s.
Pagari kuivpärm	1,5 c.c.	2 c.c.

Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, piim, sool, muna, sulatatud või ja suhkur. Lisage jahu, Gouda juust, köömned ja pärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 5, soovitud kooriku värv ja vajutage nuppu Start/Stop. Teise piiksu kõlamisel (1 tunni ja 25 minuti pärast) avage seade ja võtke tainas välja. 8 kukli valmistamisel eraldage tainas kaheks portsjoniks ja katke üks neist rätikuga, et hiljem kasutada. Jagage teine tainaportsjon neljaks võrdseks osaks ja rullige see palliks, et vormida ümmargused pätsid. Pintseldage üle piimaga ja raputage peale seesamiseemneid. Pange kuklid lamedale küpsetusrestile. Vajutage uuesti nuppu Start/Stop. Uuesti piiksu kõlamisel (39 minuti pärast) võtke kuklid välja ja korrake sama toimingut enne kõrvale pandud teise tainaportsjoniga. Laske valmis pätsidel restil jahtuda.

## Rosina-ingverikuklid

prog 5

	4 kuklit	8 kuklit
<b>Tööaeg</b>	<b>2h04</b>	<b>2h43</b>
Piim	25 ml	50 ml
Vesi	75 ml	130 ml
Sool	1 c.c.	1,5 c.c.
Muna	1	1
Suhkur	1 c.s.	1,5 c.s.
Jahvatatud ingver	0,75 c.c.	1 c.c.
	<b>4 kuklit</b>	<b>8 kuklit</b>
	<b>2h04</b>	<b>2h43</b>
Apelsinikoor	1	1
Jahu (tüüp 45)	225 g	385 g
Sulatatud või	20 g	35 g
Pagari kuivpärm	1,5 c.c.	2 c.c.
Rosinad	50 g	85 g
<i>Pintseldamiseks: 1 spl piima ja 20 g suhkrut</i>		

Pange rosinad leigesse piima ligunema. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, sool, muna, suhkur, jahvatatud ingver ja peeneks riivitud apelsinikoor. Lisage jahu, sulatatud või ja pärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 5, soovitud kooriku värv ja vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamisel (28 minuti pärast) lisage rosinad. Teise piiksu kõlamisel (1 tunni ja 25 minuti pärast) avage seade ja võtke tainas välja. 8 kukli valmistamisel eraldage tainas kaheks portsjoniks ja katke üks neist rätikuga, et hiljem kasutada. Jagage teine tainaportsjon neljaks võrdseks osaks ja vormige neist pallid. Pintseldage üle piima-suhkrulahusega. Pange kuklid lamedale küpsetusrestile. Vajutage uuesti nuppu Start/Stop. Uuesti piiksu kõlamisel (39 minuti pärast) võtke kuklid välja. Korrake sama teise tainaportsjoniga. Laske valmis pätsidel restil jahtuda.

## Õunamoosi ja vahtrasiirupiga Kanada leib

prog 18

<b>Kaal</b>	<b>1000 g</b>
<b>Tööaeg</b>	<b>2h08</b>
Ilma suhkruta õunamoos	230 ml

Taimne õli	125 ml
Lahtiklopitud munad	3
Tuhksuhkur	95 g
Vahtrasiirup	110 g
Leivajahu	175 g
Täistera nisujahu	175 g

<b>1000 g</b>	
<b>2h08</b>	
Löss	4 c.s.
Küpsetuspulber	1 c.c.
Sool	% c.c.
Söögisooda	5 c.c.
Jahvatatud kaneel	1,5 c.c.
Jahvatatud pekanipähklid	40 g
Poolitatud pekanipähklid (valikuline)	6

Pange koostisained leivaanumasse näidatud järjekorras. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 18 ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Küpsetustsükli alguses pange poolitatud pekanipähklid pätsi keskele. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## Porgandi-ingverileib

prog 18

<b>Kaal</b>	<b>1000 g</b>
<b>Tööaeg</b>	<b>2h08</b>
Munad	2
Riivitud porgandid	225 g
Tuhksuhkur	125 g
Nõrutatud ja kuivatatud ananass	75 g
Melass	75 g
Taimne õli	150 g
Sool	% c.c.
<b>1000 g</b>	
<b>2h08</b>	
Leivajahu	315 g
Nisukliid	100 g
Värskelt jahvatatud ingver	2 c.c.
Värskelt riivitud ingver	2 c.c.
Jahvatatud kaneel	0,75 c.c.
Pagari kuivpärm	2 c.c.
Söögisooda	0,75 c.c.

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse näidatud järjekorras. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 18, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamilisel (23 minuti pärast) lisage Kreeka pähklid. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## EUROOPA KÜPSETISED

### Belgia rosinaleib (*Cramique*)

prog 18

<b>Kaal</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>	<b>1500 g</b>
<b>Tööaeg</b>	<b>3h15</b>	<b>3h20</b>	<b>3h25</b>
Piim	2 V c.s.	3 c.s.	3 V c.s.

Munad	3	5	6
Või	160 g	210 g	250 g
Sool	1,5 c.c.	2 c.c.	2,5c.c.
Suhkur	5 c.s.	6 c.s.	7 c.s.
Leivajahu	390 g	530 g	620 g
Pagari kuivpärm	2 c.c.	2,5c.c.	3 c.c.
Rosinad	120 g	140 g	180 g

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: piim, munad, pehme või, sool ja suhkur. Lisage jahu ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 11, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamisel (25 minuti pärast) lisage rosinad. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

## Vaarikatega flaami pätsikook

prog 9

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>3h01</b>	<b>3h06</b>	<b>3h11</b>
Piim	75 ml	100 ml	150 ml
Sool	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
Või	50 g	65 g	100 g
Suhkur	1,5 c.c.	2 c.s.	3 c.s.
Pruun suhkur	25 g	35 g	50 g
Munad	2	3	4
Leivajahu	350 g	465 g	700 g
Pagari kuivpärm	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.
Värsked vaarikad	40 g	55 g	80 g

Valige toote kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: piim, või, munad, vaarikad, suhkur ja sool. Lisage jahu ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 9, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. 30-45 minutit enne programmi lõppu avage seade ja kontrollige, kui hästi tainas on kerkinud. Kui tainas on piisavalt kerkinud, pange vaarikad selle peale ja lisage pruun suhkur. Programmi lõppedes lülitage seade välja ja võtke leivaanum seadmest välja.

## Kugelhopf

prog 11

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>3h15</b>	<b>3h20</b>	<b>3h25</b>
Piim	100 ml	120 ml	205 ml
Munad	2	3	4
Või	160 g	210 g	250 g
Sool	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.
Suhkur	70 g	90 g	135 g
Leivajahu	390 g	530 g	795 g
Pagari kuivpärm	2,5 c.c.	3,5 c.c.	4 c.c.
Terved mandlid	40 g	50 g	60 g
Rosinad	110 g	150 g	170 g

Leotage rosinaid vees või puuviljabrändis. Valige toote kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: piim, munad, pehme või, sool ja suhkur. Lisage jahu ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 11, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamisel (25 minuti pärast) lisage terved mandlid ja leotatud rosinad. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja küpsetis anumast välja.

## Stollenid

prog 8

	4 stollenit	8 stollenit
<b>Tööaeg</b>	<b>2h02</b>	<b>2h59</b>
Käesoe piim	125 ml	225 ml

Sool	1 c.c.	1,5 c.c.
Toatemperatuuril või	60 g	110 g
Suhkur	75 g	135 g
Leivajahu	250 g	450 g
Pagari kuivpärm	15 g	25 g

	<b>4 stollenit</b>	<b>8 stollenit</b>
	<b>2h02</b>	<b>2h59</b>
Rosinad	60 g	110 g
Terved mandlid	40 g	70 g
Suhkurdatud puuviljad	25 g	45 g
Rumm	15 ml	25 ml
Mandlipasta	75 g	135 g
<i>Kaunistamiseks tuhksuhkrut</i>		

Leotage rosinad, terved mandlid ja suhkurdatud puuviljad rummis. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: käesoe piim, sool, või ja suhkur. Lisage jahu ja pärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 6, soovitud kooriku värv ja vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamilisel (23 minuti pärast) lisage kuivatatud rosinad, mandlid ja suhkurdatud puuviljad. Teise piiksu kõlamilisel (1 tunni ja 05 minuti pärast) avage seade ja võtke tainas välja. 8 *stolleni* valmistamisel eraldage tainas kaheks portsjoniks ja katke üks neist rätikuga, et hiljem kasutada. Jagage teine tainaportsjon neljaks võrdseks osaks ja rullige tainast. Lõigake mandlitainas neljaks keeruks ja asetage need iga tainapannkoogi keskele. Kerige pannkoogid ümber mandlitaina ja vormige pallid. Pintseldage üle piimaga. Pange *stollenid* lamedale küpsetusrestile. Vajutage uuesti nuppu Start/Stop. Uuesti piiksu kõlamilisel (57 minuti pärast) võtke *stollenid* välja. Pintseldage üle sulatatud võiga ja raputage peale tuhksuhkrut. Korrake sama teise tainaportsjoniga. Laske valmis pätsidel restil jahtuda.

## Emmentali juustuga leib

prog 8

Kaal	750 g	1000 g	1500 g
<b>Tööaeg</b>	<b>2h53</b>	<b>2h58</b>	<b>3h03</b>
Vesi	240 ml	320 ml	480 ml
Ürdisool	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.
Leivajahu	340 g	450 g	675 g
Pagari kuivpärm	2 c.c.	2,5 c.c.	3,5 c.c.
Suhkur	1 c.c.	1 c.c.	1,5 c.c.
Emmentali juustu kuubikud	115 g	150 g	225 g

Valige leiva kaal ja vaadake ülaltoodud tabelist koostisainete koguseid. Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, sool, jahu, kuivpärm ja suhkur. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 8, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamilisel (30 minuti pärast) lisage juust. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmeist välja ja sai anumast välja.

## MUU

### Vürtsidega leib

prog 8

<b>Kaal</b>	<b>1000 g</b>
<b>Tööaeg</b>	<b>2h08</b>
Piim	200 ml
Munad	2
Pruun suhkur	100 g
Sool	1/2 c.c.
Nelja vürtsi segu	1 c.c.
Sõõgisooda	1/2 C.C.
Kaneel	1 C.C.

Mesi	500 g
Sulatatud või	200 g
Leivajahu	400 g
Küpsetuspulber	1 kott

Pange kaussi munad, pruun suhkur, sool ja söögisooda. Vispeldage 5 minutit. Lisage võrtsid, piim, mesi ja sulatatud või. Pange segu seadme leivaanumasse. Lisage jahu ja küpsetuspulber. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 18, toote kaal ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja leib anumast välja.

*Nõuanne: eelstage heledat koorikut.*

## Puuviljakook

prog 8

<b>Kaal</b>	<b>1000 g</b>
<b>Tööaeg</b>	<b>2h08</b>
Munad	5
Suhkur	165 g
vanillisuhkur	1 kott
Sool	1 p-
Pruun rumm	1,5 c.s.
Või	230 g
Jahu (tüüp 45)	330 g
Küpsetuspulber	2,5 c.c.
Rosinad	75 g
Suhkurdatud puuviljad	75 g

Pange kaussi munad, suhkur, vanillisuhkur ja sool. Vispeldage 5 minutit. Pange segu leivaanumasse. Lisage rumm, pehme või, jahu ja küpsetuspulber. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 18 ja kooriku värv. Vajutage nuppu Start/Stop. Esimese piiksu kõlamisel (23 minuti pärast) lisage rosinad ja suhkurdatud puuviljad. Programmi lõppedes lülitage masin välja, võtke leivaanum seadmest välja ja puuviljakook anumast välja. Joonisel on toodud keskmiselt kröbe koorik.

## Pitsatainas

prog 8

<b>Kaal</b>	<b>1250 g</b>
<b>Tööaeg</b>	<b>1h15</b>
Vesi	450 ml
Oliiviõli	2,5 c.s.
Sool	2,5 c.c.
Leivajahu	800 g
Pagari kuivpärm	2,5 c.c.

Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: vesi, oliiviõli ja sool. Lisage jahu ja kuivpärm. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 16. Vajutage nuppu Start/Stop. Programmi lõppedes lülitage masin välja ja võtke leivaanum seadmest välja.

## Värske pasta

prog 8

<b>Kaal</b>	<b>1250 g</b>
<b>Tööaeg</b>	<b>15 min</b>
Leivajahu	830 g
Vesi	200 ml
Munad	5
Sool	1,5 c.c.

Pange koostisained leivaanumasse järgmises järjekorras: jahu, vesi, munad ja sool. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 17. Vajutage nuppu Start/Stop. Programmi lõppedes lülitage masin välja ja võtke leivaanum seadmest välja. Pasta on nüüd valmis.

## Õuna-rabarberimoos

prog 8

Kaal	1200 g
Tööaeg	1h30
Õunad	600 g
Rabarber	600 g
Suhkur	5 c.s.

Koorige õunad ja rabarber ning lõigake need väikesteks tükkideks. Pange õunad ja rabarber leivaanumasse. Lisage suhkur. Asetage leivaanum seadmesse. Valige programm 19. Vajutage nuppu Start/Stop. Programmi lõppedes lülitage masin välja ja võtke leivaanum seadmest välja. *Nõuanded: viljatükkide suurusest sõltub, kas moos jääb tükkidega või mitte. Keskmise suurusega tükkide korral jäävad mõned tükid moosis tunda. Moosi saab teha ka muudest hooajalistest viljadest.*