

**Recipes / Recepty / Ricette / Recetas / Receitas****Rezepte / Recettes / Przepisy / Recepty / Receptek / Рецепты / Рецепти****White sandwich bread**

Ingredients: 470 g plain flour, 350 ml heated milk, 30 g melted butter and a little to grease the pan, 10 g fresh yeast, 8 g salt, 5 g granulated sugar
Recipe: Blend heated milk, sugar and yeast and leave to rise. Blend flour with salt, add the activated yeast and melted butter and process into a smooth dough. Roll out the dough, fold the square on each side, roll out and fold again on each side and roll out once again so that the width of the square is equal to the length of the ceramic pan. Roll the dough into a cylindrical shape, place into the pan greased with butter and leave to rise for an hour at room temperature. Set the lid greased with butter onto the pan with risen dough, place into the oven preheated to 175 °C and bake for approx. 70 minutes. Take the lid off and remove the bread from the pan when done.

Světlý toastový chléb

Ingrediente: 470 g hladké mouky, 350 ml ohřátého mléka, 30 g rozpuštěného másla a trocha na vymazání formy, 10 g čerstvého droždí, 8 g soli, 5 g cukru krystal
Postup: Z ohřátého mléka, cukru a droždí nechte vzejít kvásek. Mouku smíchejte se solí, přidejte kvásek, rozpuštěné máslo a vypracujte hladké těsto. Těsto rozválejte, pláť z každé strany přeložte, rozválejte a znova z každé strany přeložte a poté znova rozválejte tak, aby šířka plátku odpovídala délce keramické formy. Z těsta srolijeté valček, vložte do máslem vymazaných formy a nechte při pokojové teplotě hodinu kynout. Na formu s vykynutým těstem nasadte máslem vymazanou víku, vložte do trouby vyhřáté na 175 °C a pečte cca 70 minut. Po upečení sejměte víko a chléb z formy vyklopete.

Pane in cassetta

Ingredienti: 470 g di farina, 350 ml di latte tiepido, 30 g di burro fuso più un po' per imburrare la teglia, 10 g di lievito fresco, 8 g di sale, 5 g di zucchero semolato
Procedimento: Attivare il lievito unendovi il latte intiepidito e lo zucchero. Miscelare la farina con il sale, aggiungere il lievito attivato e il burro fuso e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio. Stendere l'impasto, ripiegare il quadrato ottenuto su ciascun lato, stendere e ripiegare di nuovo su ogni lato e stendere ancora una volta in modo che la larghezza del quadrato sia uguale alla lunghezza dello stampo in ceramica. Arrotolare l'impasto in forma cilindrica, inserire nello stampo imburrato e lasciare lievitare per un'ora a temperatura ambiente. Applicare il coperchio anch'esso imburrato allo stampo con l'impasto lievitato; cuocere in forno preriscaldato a 175 °C per circa 70 minuti. Togliere il coperchio ed estrarre il pane dallo stampo una volta cotto.

Pan de molde blanco

Ingredientes: 470 g de harina normal, 350 ml de leche caliente, 30 g de mantequilla derretida y un poco para engrasar el molde, 10 g de levadura fresca, 8 g de sal, 5 g de azúcar granulado
Receta: Mezclar la leche caliente, el azúcar y la levadura y dejar subir. Mezclar la harina con la sal, añadir la levadura activada, la mantequilla derretida y procesar hasta obtener una masa suave. Estirar la masa, doblar un cuadrado en cada lado, estirar y doblar de nuevo en cada lado, estirar una vez más de forma que el ancho del cuadrado sea igual a la longitud del molde de cerámica. Enrollar la masa en forma cilíndrica, colocar en el molde engrasado con mantequilla y dejar leudar durante una hora a temperatura ambiente. Colocar la tapa untada con mantequilla en el molde con masa leudada, colocar en el horno precalentado a 175 °C y hornear aprox. 70 minutos. Retirar la tapa y desmoldar el pan una vez hecho.

Pão de forma branco

Ingredientes: 470 g de farinha simples, 350 ml de leite aquecido, 30 g de manteiga derretida e um pedaço para untar a forma, 10 g de fermento fresco, 8 g de sal, 5 g de açúcar granulado
Receita: Misturar o leite aquecido, o açúcar e o fermento e deixar levedar. Misturar a farinha com o sal, adicionar o fermento e a manteiga derretida e obter uma massa lisa. Estender a massa, dobrar as pontas de cada lado, estender e dobrar novamente de cada lado e estender novamente para que a largura da massa seja igual ao comprimento da forma cerâmica. Enrolar a massa numa forma cilíndrica, colocar na forma untada com manteiga e deixar levedar por uma hora à temperatura ambiente. Colocar a tampa untada com manteiga na forma com a massa levedada, colocar no forno pré-aquecido a 175 °C e cozinhar durante cerca de 70 minutos. Retirar a tampa e retirar o pão da forma quando terminar.

Weißes Toastbrot

Zutaten: 470 g glattes Mehl, 350 ml erwärmte Milch, 30 g geschmolzene Butter und noch etwas zum Ausstreichen der Backform, 10 g frische Hefe, 8 g Salz, 5 g Kristallzucker
Vorgehensweise: Erwärmte Milch, Zucker und Hefe vermischen, den Vorteig zubereiten. Das Mehl und Salz vermischen, den Vorteig und geschmolzene Butter dazugeben, zu glutem Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen, jede Seite der Teigplatte falten, ausrollen und noch einmal zusammenfalten und wieder ausrollen, wobei die Breite der Teigplatte der Länge der keramischen Backform entsprechen soll. Den Teig zu einer Rolle formen, in die mit Butter gefettete Backform legen, bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen lassen. Auf die Backform mit dem aufgegangenen Teig den mit Butter gefetteten Deckel aufsetzen, in den auf 175 °C vorgeheizten Backofen stellen, ca. 70 Minuten backen. Nach dem Backvorgang den Deckel abnehmen, gebackenes Toastbrot aus der Backform auskippen.

Pain de mie blanc

Ingrédients : 470 g de farine fluide, 350 ml de lait chaud, 30 g de beurre fondu et un peu pour le moule, 10 g de levure fraîche, 8 g de sel, 5 g de sucre cristal
Préparation : Mélanger le lait chaud, le sucre et la levure et laisser le levain lever. Mélanger la farine avec le sel, ajouter le levain, le beurre fondu et travailler une pâte lisse. Rouler la pâte, replier chaque côté de l'abaisse vers le milieu, la rouler et replier à nouveau, puis rouler afin que la largeur de l'abaisse corresponde à la longueur du moule céramique. Rouler un rouleau de la pâte, le mettre dans le moule beurré et laisser lever à température ambiante pendant une heure. Mettre le couvercle beurré sur le moule avec la pâte, mettre au four chauffé à 175 °C et faire cuire pendant environ 70 minutes. Après la cuisson, retirer le couvercle et démouler le pain.

Jasny chleb tostowy

Składniki: 470 g mąki pszennej, 350 ml podgrzanego mleka, 30 g rozpuszczonego masła i odrobina do wysmarowania formy, 10 g świeżych drożdży, 8 g soli, 5 g cukru kryształu
Przygotowanie: Z podgrzanego mleka, cukru i drożdzy należy przygotować zaczyn. Mąkę należy wymieszać z solą, dodać zaczyn, rozpuszczone masło i przygotować gładkie ciasto. Ciasto należy rozwałkować, płat ciasta należy złożyć z każdej strony, rozwałkować i ponownie złożyć, a następnie rozwałkować tak, aby szerokość płatu odpowiadała długości formy ceramicznej. Z ciasta należy uformować wątek, włożyć do wysmarowanej masłem formy i pozostawić na godzinę w temperaturze pokojowej do wyrośnięcia. Na formę z wyrośniętym ciastem należy złożyć wysmarowane masłem wieko, i piec ok. 70 minut w piekarniku rozgrzanym do 175 °C. Po upieczeniu wieko należy zdjąć, a chleb wyjąć z formy.

Světlý toastový chleb

Ingrediencie: 470 g hladkej mýky, 350 ml ohriateho mlieka, 30 g roztopeného masla a trochu na vymastenie formy, 10 g čerstvého droždí, 8 g soli, 5 g kryštálového cukru
Postup: Z ohriateho mlieka, cukru a droždia nechajte vzísť kváskos. Mýku zmiešajte so solou, pridajte kváskos, roztopené maslo a vypracujte hladké cesto. Cesto rozvalkajte, pláť z každej strany preložte, rozvalkajte a opäť z každej strany preložte a potom opäť rozvalkajte tak, aby šírka plátku odpovedala dĺžke keramickej formy. Z cesta zrolujte valček, vložte do maslom vymazanej formy a nechajte pri izbovej teplote hodinu kysnúť. Na formu s vykynutým cestom nasadte maslom vymazané vecko, vložte do trouby vyhriatej rúry na 175 °C a pečte cca 70 minút. Po upečení zložte vecko a chleb vytiahnite z formy.

Fehér toast kenyer

Hozzávalók: 470 g sűrűsített, 350 ml melegített tej, 30 g puha vaj és egy kevés forma kikenéséhez, 10 g friss élesztő, 8 g só, 5 g kristálycukor
Leírás: A langos tejben és cukorban futtassa fel az élesztőt. A lisztben keverje el a sót, adjon hozzá a felfuttatott élesztőt, az olvadt vajat, és dolgozza el a tésztát. Sodorta ki a tésztát, majd minden oldaláról hajtsa fel, ismét sodorta ki és minden oldaláról hajtsa fel, majd újra sodorta ki úgy, hogy a tésztaalap szélessége megegyezzen a kerámia forma hosszával. A tésztát tekerje fel hengerre, tegye bele a vajjal kikent formába, és szobahőmérsékleten hagyja kelni egy órára át. A megkötött tésztával teli formára helyezze rá a vajjal kikent tetőt, tegye előmelegített sütőbe, és 175 °C-on kb. 70 percig süsse. Ha megsült, vegye le a fedelét, és borítsa ki a kenyéret a formából.

Белый тостовый хлеб

Ингредиенты: 470 г белой муки, 350 мл теплого молока, 30 г растопленного масла, масло для смазывания формы, 10 г свежих дрожжей, 8 г соли, 5 г сахара
Приготовление: в подогретое молоко добавьте сахар и дрожжи – подготовьте закваску. Приготовьте тесто: смешайте муку с солью, добавьте закваску и растопленное масло. Раскатайте тесто, лист с каждой стороны заверните, раскатайте и снова заверните с каждой стороны, затем вновь раскатайте, чтобы ширина листа соответствовала длине керамической формы. Смажьте форму маслом, скатайте тесто в рулон, переложите в форму и накройте полотенцем, оставьте в теплом месте без сквозняков на час. Крышку формы смажьте маслом и закройте форму, поставьте в духовку, разогретую до 175 °C и выпекайте примерно 70 минут. Когда хлеб будет готов, снимите крышку и извлеките его из формы.

Білий тостовий хліб

Інгредієнти: 470 г звичайного борошна, 350 мл підігрітого молока, 30 г розтопленого вершкового масла і трохи для змащування форми, 10 г свіжих дріжджів, 8 г солі, 5 г кристалічного цукру
Спосіб: з підігрітого молока, цукру та дріжджів зробіть закваску. Борошно змішайте із сіллю, додайте закваску, розтоплене масло і замістіть гладке тісто. Розкачайте тісто, візміть його з однієї сторони і покладіть на іншу напівлі, знову розкачайте і складіть напівлі, а потім знову розкачайте так, щоб ширина тіста відповідала довжині керамічної форми. З тіста зробіть валик, покладіть до змащеної маслом форми і дайте тісту піднятися протягом години при кімнатній температурі. На форму з піднятым тістом надійміть змащену маслом кришку, поставте її в разігріті до 175 °C духовку і запікайте близько 70 хвилин. Після випікання зніміть кришку і вийміть хліб з форми.

**Light banana bread**

Ingredients for dry mixture: 240 g wholemeal plain flour, 12 g baking powder, 4 g baking soda, pinch of salt

Ingredients for liquid mixture: 320 g ripe to overripe bananas, 130 g apple purée, 110 g melted butter and a little to grease the pan, 90 g honey, 20 ml apple juice, vanilla essence to taste

Recipe: Process the ingredients for liquid mixture in a food processor/blender and gradually blend the dry mixture into the prepared liquid mixture. Thoroughly blend the dough and transfer it into the ceramic pan greased with butter. Set the lid greased with butter on, place the pan into the oven preheated to 180 °C and bake for approx. 60 minutes. Use a skewer before turning out the bread from the pan to make sure the bread is cooked also in the centre and then carefully turn it out from the pan. **Useful hint:** Add cut nuts or dried fruits into the dough to taste.

Lehký banánový chléb

Ingredience pro syrovou směs: 240 g celozrného hladké mouky, 12 g prášku do pečiva, 4 g jedlé sody, špicťka soli

Ingredience pro tekutou směs: 320 g zralých až přezrálých banánů, 130 g jablčného pyré, 110 g rozpuštěného másla a trocha na vymazání formy, 90 g medu, 20 ml jablčného džusu, vanilková esence dle chuti

Postup: Ingredience pro tekutou směs rozmixujte a do připravené tekuté zmesi postupně vmíchejte syrovou směs. Těsto důkladně promíchejte a přemístejte do máslem vymazané keramické formy. Formu s nasadeným a máslem vymazaným vikem vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte cca 60 minut. Před vyklopením z formy se pomocí špíje ujistěte, že je chléb upečený i uprostřed a poté jej z formy opatrně vyklopěte. **Dobrý tip:** Do těsta přidejte dle chuti sekáne ořechy nebo sušené ovoce.

Pane light alla banana

Ingredienti per la miscela secca: 240 g di farina integrale, 12 g di lievito, 4 g di bicarbonato di sodio, 1 pizzico di sale

Ingredienti per il composto liquido: 320 g di banane molto mature, 130 g di purea di mele, 110 g di burro fuso più un po' per imburcare la teglia, 90 g di miele, 20 ml di succo di mela, essenza di vaniglia in polvere q.b.

Procedimento: Ingrediente pro miscela secca a premieste a pmiestem do máslem vymazanej keramické formy. Formu s nasadeným a máslem vymazaným vikem vložte do trouby vyhřiaté na 180 °C a pečte cca 60 minut. Před vyklopením z formy se pomocí špíje ujistěte, že je chléb upečený i uprostřed a poté jej z formy opatrně vyklopěte. **Dobrý tip:** Do těsta přidejte dle chuti sekáne ořechy nebo sušené ovoce.

Pan de plátano ligero

Ingredientes para la mezcla seca: 240 g de harina integral, 12 g de levadura, 4 g de bicarbonato de sodio, 1 pizca de sal

Ingredientes para la mezcla liquida: 320 g de plátanos maduros o muy maduros, 130 g de puré de manzana, 110 g de mantequilla derretida y un poco para engrasar el molde, 90 g de miel, 20 ml de zumo de manzana, esencia de vainilla al gusto

Receta: Procesar los ingredientes para la mezcla seca en un procesador de alimentos/batidora y mezclar gradualmente la mezcla seca con la mezcla líquida preparada. Mezclar bien la masa y poner en el molde de cerámica untado con mantequilla. Colocar la tapa untada con mantequilla en el molde, introducir el molde en el horno precalentado a 180 °C y hornear aprox. 60 minutos. Utilizar un pincho antes de sacar el pan del molde para asegurarse de que el pan está hecho también en el centro y desmoldar cuidadosamente. **Consejo útil:** Agregar nueces sminuzzate o fruta seca a piacere all'impasto.

Pão de banana light

Ingredientes para preparado seco: 240 g de farinha simples integral, 12 g de fermento em pó, 4 g de bicarbonato de sódio, pitada de sal

Ingredientes para preparado liquido: 320 g de bananas maduras, 130 g de puré de maçã, 110 g de manteiga derretida e um pedaço para untar a forma, 90 g de mel, 20 ml de sumo de maçã, essência de baunilha a gosto

Receita: Processar os ingredientes para o preparado seco num processador/liquidificador de alimentos e misturar gradualmente o preparado seco na preparado liquido. Misturar completamente a massa e transferir para a forma cerâmica untada com manteiga. Colocar a tampa untada com manteiga na forma com a massa levedada, colocar no forno pré-aquecido a 180 °C e cozinhar durante cerca de 60 minutos. Usar um espeto antes de tirar o pão da forma para se certificar de que o pão é cozido também no centro e, de seguida, cuidadosamente retirá-lo da forma. **Dica útil:** Adicionar nozes cortadas ou frutas secas na massa a gosto.

Leichtes Bananenbrot

Zutaten für die trockene Mischung: 240 g glattes Vollkornmehl, 12 g Backpulver, 4 g Speisesoda, Prise Salz

Zutaten für die flüssige Mischung: 320 g reife bis überreife Bananen, 130 g Apfelmus, 110 g geschmolzene Butter und noch etwas zum Ausstreichen der Backform, 90 g Honig, 20 ml Apfelsaft, Vanille-Backaroma je nach Geschmack

Vorgehensweise: Die Zutaten für die flüssige Mischung im Mixgerät zerkleinern, die trockene Mischung zu den flüssigen Zutaten allmählich dazugeben. Die Teigmasse gründlich vermischen, in die mit Butter gefettete keramische