

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük hogy megvásárolta prémium minőségű magyar termékeinket! Az első használat előtt és időnként ezt a leírást feltétlenül olvassa el! Ha elsőre nem sikerül ne adja fel! Ha többszöri próbálkozásra sem sikerül a sütés a tanácsok átolvasása után sem, akkor hívja ügyfélszolgálatunkat: 06 20 421 9352

Mi és nagyon sokan nap mint nap ezekből a keverékekből sütünk finom, jó állagú kenyeret, tehát ne adja fel, sikerülni fog!

Kérjük,ha valamilyen problémája van, ne Facebook bejegyzésnél, vagy csoportban kérdezzen, mert ott nem tudunk mindig válaszolni, vagy nem látjuk a kommentet.

Kenyér sütőkeverékeinket legtöbbször kenyérsütőgépben készítik el, de hagyományosan is készíthető dagasztással és sütőben vagy kemencében. Utóbbival még gyönyörűbb finom kenyeret kapunk. Ehhez szeretnénk néhány fontos dolgot leírni, ami által még egyszerűbb és biztosabb lesz a finom friss kenyér elkészítése akár naponta. Így hamarosan Ön is meg tapasztalhatja otthonában a friss kenyér illatot. Keverékeinkhez általában csak vizet kell adni, mindent tartalmaznak, ami a jó, egészséges kenyérhez szükséges, ahol még valami kell, azt a leírásban feltüntetjük. Mindegyik keverékünkön rajta van a részletes leírás az elkészítésről, kérjük ezt pontosan tartsa be. Később természetesen kisebb módosításokat ízlésének megfelelően változtathat rajta, de általánosságban a leírás garantálja a megfelelő minőséget.

A legfontosabb a víz és a keverék megfelelő aránya. Ezért 500 gramm keverékhez pontosan az előírt hőmérsékleten(!), az előírt mennyiségű vizet adja. A víz hőmérséklete is fontos tényező. A folyadék és a keverék mennyiségét arányosan lehet változtatni természetesen, de kenyérsütőgépben a sokkal nagyobb mennyiségből már túl tömör lehet a kenyér. A kenyérsütőgépet a készítés folyamata közben nem szabad felnyitni és nézegetni, mert a végeredményt teljesen elronthatja! Később a kenyérsütőgép leírása szerinti jelzéskor felnyithatja a gép tetejét, kiveheti a dagasztókar(oka)t, ekkor elegyengetheti még a tésztát, vagy magokat, gyümölcsöket helyezhet bele a gép leírása szerint időben. Máskor nem szabad felnyitni a gép tetejét!

A kenyérsütő edénybe, először tegye bele az előírt mennyiségű és hőmérsékletű vizet, vagy előírt folyadékot, ezután pedig tegye bele a 500 gramm keveréket. Mást ne tegyen bele, nem kell bele élesztő és semmi más, csak a leírásban szereplő alapanyagok. Kb 750 grammos kenyér készül, ezért a súlybeállítás 750gramm legyen, ha kisebb nincs, akkor jó a következő legkisebb súly is, pl. 1000 gramm. A barnítást először közepesre állítsa, később ízlés szerint.

Az elkészítés után érdemes hamarosan kivenni a kenyeret az edényből, hagyni kihűlni, lehetőleg egy erre alkalmas rácson, mert akkor lesz szép ropogós héjú a kenyér. Egyes kenyér fajták kisebbek, tömörebbek lehetnek az alapanyag miatt. A kalács és a kovászos keverék kisebb, egylapátos gépeknél túlságosan megnőhet, itt eleve arányos csökkentést javasolunk, az 1 kg-os zacskó harmadolását, esetleg negyedelését. Az elkészítés eredményeként szép, finom, egészséges kenyeret kapunk. Természetesen kenyérsütőgépenként a kenyér teteje állaga kicsit eltérő lehet, de jól működő gépben szép finom kenyér lesz a végeredmény.

Jó sütögetést! Ne feledje: Nehéz elrontani!

Ui.: Az első használat előtt és időnként olvassa el! Ha elsőre nem sikerül ne adja fel! Ha többszöri próbálkozásra sem sikerül a sütés a tanácsok átolvasása után sem, akkor hívja ügyfélszolgálatunkat: 06 20 421 9352

Naponta nagyon sokan készítünk ezekből a keverékekből finom, jó állagú kenyeret, tehát ne adja fel, sikerülni fog! Ha mindent jól csinálunk, nem nyitjuk fel a tetejét a sütőgépnek stb, és a kenyér teteje beesik, akkor érdemes 10-30ml-rel a folyadékot csökkenteni.

FEHÉR KENYÉR SÜTŐKEVERÉK

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez: 500 gramm keveréket (1/2 csomag) és 160 ml langyos (kb. 24°C-os) vizet + 160 ml langyos (kb. 24°C-os) tejet és 10 gr vajat/margarint rugalmas tésztává gyúrunk keverő géppel kb. 10 perc alatt, előbb alacsony, majd később magasabb fokozaton (Kézi dagasztás esetén ez az idő valamivel hosszabb lehet). Ha 1kg-ból sütünk, akkor 320 ml víz + 320 ml tej és 20gr vaj/margarin kell. 20 percig betakarva pihentetjük. Formázzuk, sütőpapírral bevont sütőlapra vagy egy zsírozott szögletes sütőformába töltjük. Kb. 60 percig 30-40°C-os hőmérsékleten kelesztjük. Sütés előtt a tésztát vízzel bekenjük, és előmelegített sütőben 210°C-on sütjük kb. 40 percig ízlés szerint, 1 kg keverék esetén, kb. 65 percig.

Felhasználási javaslat kenyérsütőgéphez, egy kb. 750g súlyú kenyérhez: öntsünk a kenyérsütőtartályba 160 ml hideg (kb. 18°C-os) vizet + 160 ml hideg (kb. 18°C-os) tejet és 10 gr vajat/margarint, majd tegyünk bele 500 gramm (1/2 cs.) sütő keveréket. A kenyér nagyra megnőhet, ezért némely egylapátos gépnél érdemes a kenyérsütő keveréket (pl. 300-330 grammra) és a többi hozzávalót arányosan csökkenteni, hogy ne nőjön túl a gépen. Válassza a kenyérsütő gépen az alap vagy basic programot.

Összetevők: búzaliszt, étkezési só, szárított élesztő, cukor, porított kovász (rozs őrlemények), vitális búzagliutén, búzamaláta őrlemény, enzimek (búza), lisztkezelő szer: aszkorbinsav. A sütőkeverék tojást, tejet, szóját, szezámot, diót is feldolgozó üzemből készült.

Átlagos tápérték tartalom 100 g termékben	Fehérkenyér sütőkeverék
Energia	1430 kJ / 347 kcal
Zsír	1,1 g
Amelyből telített zsírsavak	0,13 g
Szénhidrát	66,4 g
amelyből cukrok	1,5 g
Rost	4,1 g
Fehérje	13,2 g
Só	1,88 g

Minőségét megőrzi: lásd a zárócímkén. Tárolási javaslat: bontatlan csomagolásban tárolva minőségét megőrzi a csomagoláson feltüntetett időpontig. Száraz, hűvös helyen, fénytől védve tárolandó.

Nettó tömeg:

1 kg

www.frisshazikenyer.hu



KOVÁSZOS KENYÉR SÜTŐKEVERÉK

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez: 500 gr keveréket (1/2 csomag) és 310 ml 25-28°C-os vizet 10 perc alatt keverő géppel rugalmas tésztává gyúrunk előbb alacsony, majd később magasabb fokozaton. (Kézi dagasztás esetén ez az idő valamivel hosszabb lehet). 40 percig betakarva pihentetjük. Pihentetés után átgyúrjuk, gömbölyítjük a tésztát, majd 10 percig ismét pihentetjük. Ezt a műveletet még egyszer megismételjük. A második átgyúrás, gömbölyítés után 60 percig kelesztjük szobahőmérsékleten. Kelesztés után formázzuk, vízzel benedvesítjük a tetejét, és sütőpapírral bevont sütőlapra vagy egy zsírozott sütőformába töltjük. 210°C-on előmelegített sütőben sütjük kb. 35 percig, 1kg lisztkeverék esetén 45 percig.

Felhasználási javaslat kenyérsütőgéphez, egy kb. 750g súlyú kenyérhez: öntsünk a kenyérsütőtartályába 300 ml 25-28°C-os vizet, majd tegyünk bele 500 gramm (1/2 csomag) kenyérsütő keveréket. Válasszuk a kenyérsütő gépen az alap vagy a francia (2-es) programot. A kenyér nagyra megnőhet, ezért némely egylapátos gépnél érdemes a kenyérsütő keveréket (pl. 300-330 grammra) és a többi hozzávalót arányosan csökkenteni, hogy ne nőjön túl a gépen. Válassza a kenyérsütő gépen az alap vagy basic programot.

Összetevők: búzaliszt (BL-55), étkezési só, szárított élesztő, vitális búzagliutén, porított kovász (rozs őrlemények), dextróz, búzamaláta őrlemény, enzimek (glutén tartalmaz), lisztkezelő szer: aszkorbinsav. A termék tojást, tejet, szóját, szezámot, diót is feldolgozó üzemből készült.

Átlagos tápérték tartalom 100 g termékben	Fehérkenyér sütőkeverék
Energia	1428 kJ / 346 kcal
Zsír	1,1 g
Amelyből telített zsírsavak	0,13 g
Szénhidrát	66 g
amelyből cukrok	1,2 g
Rost	4,2 g
Fehérje	13,4 g
Só	1,88 g

Minőségét megőrzi: lásd a zárócímkén. Tárolási javaslat: bontatlan csomagolásban tárolva minőségét megőrzi a csomagoláson feltüntetett időpontig. Száraz, hűvös helyen, fénytől védve tárolandó.

Nettó tömeg:

1 kg

www.frisshazikenyer.hu



TELJESKIÖRLÉSŰ KENYÉR KEVERÉK

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez: 500 gr keveréket (1/2 csomag) és 360 ml hideg! vizet rugalmas tésztává gyúrunk keverő géppel kb. 10 perc alatt, előbb alacsony, majd később magasabb fokozaton (kézi dagasztás esetén ez az idő valamivel hosszabb lehet). Ha 1 kg-ból sütünk (1 csomag), a keverékhez 720 ml hideg vizet kell hozzáadni. 30 percig betakarva pihentetjük. Formázzuk, sütőpapírral bevont sütőlapra vagy egy zsírozott szögletes sütőformába töltjük. Kb. 80 percig 30-40°C-os hőmérsékleten kelesztjük. Sütés előtt a tészta felületét vízzel bekenjük, és előmelegített sütőben 210°C-on sütjük 42 percig, 1kg lisztkeverék esetén 55 percig gőz nélkül.

Felhasználási javaslat kenyérsütőgéphez, egy kb. 750g súlyú kenyérhez: öntsünk a kenyérsütőtartályába 360 ml hideg! vizet, majd tegyünk bele 500 gramm (1/2 csomag) kenyérsütő keveréket. Válasszuk a kenyérsütő gépen a 3 óra körüli francia vagy laza programot. 1 lapátos kenyérsütő gép használata esetén érdemes kevesebb, pl. 300 gr keverékből sütni, arányosan kevesebb vizet hozzáadva, mert a tészta a kenyérsütőgép tetejéhez hozzáérhet.

Összetevők: teljeskiörlésű búzaliszt 67%, búzaliszt, búzagliutén, teljeskiörlésű rozsliiszt 5%, búzakeményítő, zabpehely, búzamaláta őrlemény, étkezési só, porított kovász (rozsőrlemények), szárított élesztő, pörkölt őrölt árpa, rozsmaláta por, lisztkezelő szer (aszkorbinsav), enzimek (búza). A sütőkeverék tartalmazza: glutén, élesztő. A sütőkeverék tojást, tejet, szóját, szezámot, diót is feldolgozó üzemből készült.

Átlagos tápérték tartalom 100 g termékben	Teljes kiörlésű kenyér keverék
Energia	1430 kJ / 339,5 kcal
Zsír	2,58 g
Amelyből telített zsírsavak	0,24 g
Szénhidrát	60,2 g
amelyből cukrok	2,1 g
Rost	7,1 g
Fehérje	15,1 g
Só	1,57 g

Minőségét megőrzi: lásd a zárócímkén. Tárolási javaslat: bontatlan csomagolásban tárolva minőségét megőrzi a csomagoláson feltüntetett időpontig. Száraz, hűvös helyen, fénytől védve tárolandó.

Nettó tömeg:

1 kg

www.frisshazikenyer.hu



PARASZTKENYÉR KEVERÉK

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez: 500 gramm keveréket (1/2 csomag) és 320 ml hideg! (kb. 18°C-os) vizet rugalmas tésztává gyúrunk keverő géppel kb. 10 perc alatt, előbb alacsony, majd később magasabb fokozaton. (Kézi dagasztás esetén ez az idő valamivel hosszabb lehet). Ha 1kg-ból sütünk, ahhoz 630 ml víz kell. 20 percig betakarva pihentetjük. Formázzuk sütőpapírral bevont sütőlapra vagy egy zsírozott szögletes sütőformába töltjük. Kb. 60 percig 30-40°C-os hőmérsékleten kelesztjük. Sütés előtt a tészta felületét vízzel bekenjük, és előmelegített sütőben 200°C-on sütjük kb. 35 percig ízlés szerint, 1 kg lisztkeverék esetén, kb. 60 percig.

Felhasználási javaslat kenyérsütőgéphez, egy kb. 700g súlyú kenyérhez: öntsünk a kenyérsütőtartályába 320 ml hideg! vizet (kb. 18°C-os), majd tegyünk bele 500 gramm (1/2 csomag) kenyérsütő keveréket. Válassza a kenyérsütő gépen az alap vagy basic programot. A kenyér nagyra megnőhet, ezért némely egylapátos gépnél érdemes a kenyérsütő keveréket (pl. 300-330 gr) és a többi hozzávalót arányosan csökkenteni, hogy ne nőjön túl a gépen.

Összetevők: búzaliszt, rozsliiszt, étkezési só, szárított élesztő, vitális búzagliutén, cukor, porított kovász (rozsőrlemények), enzimek (glutén), búzamaláta őrlemény, lisztkezelő szer: aszkorbinsav. A sütőkeverék tojást, tejet, szóját, szezámot, diót is feldolgozó üzemből készült. A sütőkeverék tartalmazza: glutén, élesztő.

Átlagos tápérték tartalom 100 g termékben	Parasztkenyér sütőkeverék
Energia	1419 kJ / 339 kcal
Zsír	1,12 g
Amelyből telített zsírsavak	0,32 g
Szénhidrát	67 g
amelyből cukrok	1,5 g
Rost	4,1 g
Fehérje	17 g
Só	1,8 g

Minőségét megőrzi: lásd a zárócímkén. Tárolási javaslat: bontatlan csomagolásban tárolva minőségét megőrzi a csomagoláson feltüntetett időpontig. Száraz, hűvös helyen, fénytől védve tárolandó.

Nettó tömeg:

1 kg

www.frisshazikenyer.hu



MAGVAS TELJESKÍŐRLÉSŰ KENYÉR KEVERÉK

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez: 500 g keveréket (1/2 csomag) és 350 ml !hideg! vizet rugalmas tésztává gyúrunk keverő géppel, kb. 10 perc alatt előbb alacsony, majd később magasabb fokozaton (kézi dagasztás esetén ez az idő hosszabb lehet). Ha 1 kg-ból sütünk (1 csomag) keverékhez 700 ml hideg vizet kell hozzáadni. 30 percig betakarva pihentetjük. Formázzuk sütőpapírral bevont sütőlapra, vagy egy zsírozott szögletes sütőformába töltjük. Kb. 80 percig 30–40°C-os hőmérsékleten kelesztjük. Sütés előtt a tészta felületét vízzel bekenjük, és előmelegített sütőben 210°C-on sütjük 40 percig, 1kg lisztkeverék esetén 55 percig, gáz nélkül.

Felhasználási javaslat kenyérsütőgéphez, kb. 750g súlyú kenyérhez: öntsünk a kenyérsütőtartályába 350 ml !hideg! vizet, majd tegyünk bele 500 gramm (1/2 csomag) kenyérsütő keveréket. Válasszuk a kenyérsütő gépen a 3 óra körüli francia vagy laza programot. 1 lapátos kenyérsütő gép használata esetén érdemes kevesebb, pl. 300 gr keverékből sütni, arányosan kevesebb vizet hozzáadva, mert a tészta a kenyérsütőgép tetejéhez hozzárhat. Ha kissé nedvesnek találja az elkészült kenyér belsejét, akkor csökkentse a víz mennyiségét 10–20 ml-el.

Összetevők: teljeskiőrlésű búzaliszt (61%), búzaliszt, búzaglutén, teljeskiőrlésű rozsliszt (4,5%), búzakeményítő, zabpehely, napraforgómag, szezámmag, lenmag, búzamaláta (1/2 csomag) kenyérsütő keveréket. Válasszuk a kenyérsütő gépen a 3 óra körüli francia vagy laza programot. 1 lapátos kenyérsütő gép használata esetén érdemes kevesebb, pl. 300 gr keverékből sütni, arányosan kevesebb vizet hozzáadva, mert a tészta a kenyérsütőgép tetejéhez hozzárhat. Ha kissé nedvesnek találja az elkészült kenyér belsejét, akkor csökkentse a víz mennyiségét 10–20 ml-el.

Átlagos tápérték tartalom 100 g termékben	Teljeskiőrlésű, magvas sütőkeverék
Energia	1521 kJ / 362 kcal
Zsír	6,6 g
Amelyből telített zsírsavak	0,7 g
Szénhidrát	56 g
amelyből cukrok	2,3 g
Rost	7,3 g
Fehérje	16 g
Só	1,5 g

Minőségét megőrzi: lásd a zárócímkén. Tárolási javaslat: bontatlan csomagolásban tárolva minőségét megőrzi a csomagoláson feltüntetett időpontig. Száraz, hűvös helyen, fénytől védve tárolandó.

Nettó tömeg:

1 kg

www.frisshazikenyer.hu



KALÁCS SÜTŐKEVERÉK

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez: 500 g kalács sütőkeveréket 50 g vajjal 1 tojást és 250 ml meleg (35°C-os) tejet a dagasztóhoroggal először lassan, majd a legnagyobb megengedett fokozaton addig keverjük, amíg a tészta a tál széléről le nem válik. Ezután 30 percig betakarva pihentetjük. **Kenyer vagy kuglóf:** tegyük a tésztát egy zsírozott kenyérsütő formába, vagy egy kuglóf formába. **Fonott kalács:** a tésztát osszuk 3 részre, sodorjuk hengereké és a hengereket fonjuk copfba, majd tegyük egy sütőpapírral borított tálca-ra.

Ezek után betakarva, meleg helyen 15–45 percig pihentetjük. A tészták felületét bekenjük vízzel, vagy esetleg tojássárgájával. Sütés: 180°C-on (légkeverős sütőben 160 °C-on). Sütési idő: 25–35 perc.

Felhasználási javaslat kenyérsütőgéphez: először öntsünk a kenyérsütő gép dagasztó edényébe 230 ml meleg tejet (35°C-os), 50 g vajjal és 1 tojást, majd 500 g kalács sütőkeveréket. Indítsuk el a sütőprogramot alap (basic) programon. Ha a tészta a kenyérsütőgép tetejéhez hozzár, akkor legközelebb csökkentse a lisztkeverék mennyiségét, és a tojás kivételével a többi hozzávaló (vaj, tej) mennyiségét is arányosan. **Tipp:** 330 g lisztkeverék, 150 ml tej, 33 g vaj, 1 tojás. 1 lapátos gépnél ajánlott fele (250 g) lisztkeverékkel dolgozni.

Összetevők: búzaliszt, cukor, szárított élesztő, étkezési só, enzimek (glutént tartalmaz). A termék szóját, diót, szezámmagot feldolgozó üzemből készült.

Átlagos tápérték tartalom 100 g termékben	Kalács sütőkeverék
Energia	1448 kJ / 344 kcal
Zsír	1,0 g
Amelyből telített zsírsavak	0,5 g
Szénhidrát	72,3 g
amelyből cukrok	11,1 g
Rost	1,5 g
Fehérje	9,5 g
Só	0,55 g

Minőségét megőrzi: lásd a zárócímkén. Száraz, hűvös helyen, napfénytől védve tárolandó.

Nettó tömeg: 1 kg

www.frisshazikenyer.hu



SZÉNHIDRÁTCSÖKKENTETT* KENYÉRLISZT KEVERÉK

*60–%-kal csökkentett szénhidráttartalom a teljes kiőrlésű búzalisztet tartalmazó kenyérkeverékekhez viszonyítva.

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez: 500g keveréket (1/2 csomag) és 400 ml 20–25°C-os vizet rugalmas tésztává gyúrunk keverő géppel 10 perc alatt, előbb alacsony, majd később magasabb fokozaton. (Kézi dagasztás esetén ez az idő valamivel hosszabb lehet). 30 percig betakarva pihentetjük. Sütőpapírral bevont sütőlapra vagy egy zsírozott szögletes sütőformába töltjük. Kb. 40 percig 30–40°C-os hőmérsékleten kelesztjük. Sütés előtt a tészta felületét vízzel bekenjük, és 200°C-on előmelegített sütőben 180°C-on sütjük 60 percig.

Felhasználási javaslat kenyérsütőgéphez: kb. 770g súlyú kenyérhez: öntsünk a kenyérsütő tartályába 410 ml 20–25°C-os vizet, majd tegyünk bele 500g (1/2 csomag) kenyérliszt keveréket. Válasszuk a kenyérsütőgépen az alacsony kalóriájú (Low Carb) programot. Ha nincs ilyen program a gépén, akkor a gluténmentes, esetleg a teljeskiőrlésű programon csinálja, lehetőleg minél hosszabb legyen a sütési idő.

Összetevők: búzaliszt, étkezési lenmag, vitális búzaglutén, zsíros szójaliszt, hántolt napraforgó, szójatörlet, szezámmag, lenmagliszt, szárított élesztő, étkezési só, növényi rost, porított kovász [búzaliszt, víz, starterkultúra], búzakorpa, teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt, pörkölt örölt rozs, örölt fűszerkeverék, enzimek (búza). A keverék tojást, tejet, diót is feldolgozó üzemből készült. A termék nem tartalmaz genetikailag módosított összetevőt.

Átlagos tápérték tartalom 100 g termékben	CH-60 keverék	Késztermékben az ajánlott recept szerint elkészítve
Energia	1827 kJ / 438 kcal	1190 kJ / 285 kcal
Zsír	19,0 g	12,4 g
Amelyből telített zsírsavak	2,7 g	1,7 g
Szénhidrát	26,4 g	17,2 g
amelyből cukrok	3,1 g	2,0 g
Rost	12,7 g	8,2 g
Fehérje	32,7 g	21,3 g
Só	2,07 g	1,35 g

Minőségét megőrzi: lásd a zárócímkén. Száraz, hűvös helyen, napfénytől védve tárolandó.

Nettó

tömeg:

1 kg

www.frisshazikenyer.hu

