

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: 06204219352

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 hirdetésnél, vagy Facebook csoportban kérdezzen, mert ott nem tudunk

Kenyér sütőkeverékeinket legtöbbször kenyérsütőgépekben 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 kenyér sütőkeverékünkön 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.

Kenyér sütőkeverékeinket legtöbbször kenyérsütőgépekben 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 kenyér sütőkeverékünkön 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 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 elkészülés 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, egy lapátos 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: 06204219352 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 gépnek stb, és a kenyér teteje beesik, akkor érdemes 10-30 ml-rel a folyadékot csökkenteni.

Jelen pillanatban nem mindegyik kenyérsütőgépekben olyan szép a teteje a kenyérnek, mint korábban volt. Dolgozunk ezen, hogy mindegyikben szép legyen újra. Ez a kenyér minőségét, ízét, állagát nem befolyásolja.

Kalács sütőkeverék

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez: 500 g kalács sütőkeveréket 50 g vaját 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.

Kenyér vagy kuglóf: tegyük a tésztát egy zsírozott kenyérsütő formába, vagy egy kuglóf formába.

Fonott kalács: a tésztát osszuk 3 részre, sodorjuk hengerekké és a hengereket fonjuk copfba, majd tegyük egy sütőpapírral borított tálcára. 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 vaját és 1 tojást, majd 500 g kalács sütőkeveréket. Indítsuk el a sütőprogramot alap (basic) programon. Ha a tészta a kenyérsütőgép tetejéhez hozzáér, 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.

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

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

Kovászos kenyér keverék

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez: 500 g keveréket (1/2 csomag) és 310 ml 25-28°C-os vizet 10 perc alatt rugalmas tésztává gyúrunk keverő géppel, 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 tegyük bele 500 gramm (1/2 csomag) kenyérsütő keveréket. Válasszuk a kenyérsütő gépen az alap, vagy a francia (2-es) programot.

Átlagos tápérték tartalom 100 g termékben	
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

Számitott értékek a specifikációk és receptúra alapján.

Összetevők: búzaliszt (BL-55), étkezési só, szárított élesztő, vitális búzaglutén, porított kovász (rozs őrlemények), dextróz, búzamaláta őrlemény, enzimek (glutént tartalmaz), lisztkezelő szer: aszkorbinsav.

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 kenyérsütőtartályába 410 ml 20-25°C-os vizet, majd tegyük 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.

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

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

Paraszt kenyér keverék

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez:

500 gr 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 tegyen bele 500 gramm (1/2 csomag) kenyérsütő keveréket. Válassza a kenyérsütő gépen a francia programot.

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

Összetevők: Búzaliszt, rozsliszt, étkezési só, szárított élesztő, vitális búzaglutén, cukor, porított kovász (rozsrőlemények), enzimek (glutén), búzamaláta őrlemény, lisztkezelő szer: aszkorbinsav

Fehér kenyér keverék

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez:

500 gr 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, ahhoz 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 tészta felületét vízzel bekenjük, és előmelegített sütőben 210°C-on sütjük kb. 40 percig ízlés szerint, 1 kg lisztkeverék esetén, kb. 65 percig.

Felhasználási javaslat kenyérsütőgéphez:

Egy kb. 750g súlyú kenyérhez:

Öntsünk a kenyérsütőtartályába 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 csomag) kenyérsütő keveréket. Válassza a kenyérsütő gépen az alap programot.

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

Összetevők: búzaliszt, étkezési só, szárított élesztő, cukor, porított kovász (rozsrőlemények), vitális búzaglutén, búzamaláta őrlemény, enzimek (búza), lisztkezelő szer: aszkorbinsav.

Teljeskiőrlésű kenyér keverék

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez:

500 gr keveréket (1/2 csomag) és 360 ml !hideg! 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 kb. 40 percig, 1kg esetén 55-60 percig.

Felhasználási javaslat kenyérsütőgéphez:

Egy kb. 760g súlyú kenyérhez:

Öntsünk a kenyérsütőtartályába 360 ml !hideg! vizet, majd tegyünk bele 500 gramm (1/2 csomag) kenyérsütő keveréket. Válasszuk a kenyérsütő gépen az alap vagy francia programot.

Átlagos tápérték tartalom 100 g termékben	Teljes kiőrlésű 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

Összetevők: Teljeskiőrlésű búzaliszt 67%, búzaliszt, búzaglutén, teljeskiőrlésű rozsliszt 5%, búzakeményítő, zabpehely, búzamaláta őrlemény, étkezési só, porított kovász (rozsrőlemények), szárított élesztő, pörkölt őrölt árpa, rozsmaláta por, lisztkezelő szer(aszkorbinsav), enzimek (búza).

Magvas teljeskiőrlésű kenyér keverék

Felhasználási javaslat sütőben sütéshez:

500 gr keveréket (1/2 csomag) és 350 ml !hideg! 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 kb. 42 percig, 1 kg esetén 55-60 percig.

Felhasználási javaslat kenyérsütőgéphez:

Egy kb. 760g súlyú kenyérhez:
Öntsünk a kenyérsütőtartályába 350 ml !hideg! vizet, majd tegyük bele 500 gramm (1/2 csomag) kenyérsütő keveréket. Válasszuk a kenyérsütő gépen az alap vagy francia programot.

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

Összetevők: Teljeskiőrlésű búzaliszt (61%), búzaliszt, búzaglutén, teljeskiőrlésű rozsliszt (4,5%), búzakeményítő, zabpehely, napraforgómag, szezámag, lenmag, búzamaláta őrlemény, étkezési só, porított kovász (rozsórlemények), szárított élesztő, pörkölt őrölt árpa, rozsmaláta por, lisztkezelő szer (aszorbinsav), enzimek (búza)