



www.catler.cz



Recepty pro **Catler BM 700**

Musíte ochutnat



Více info
o BM 700





Čerstvá snídane každé den

Každé vaše ráno může být provoněné křupavou a čerstvou snídaní. Dopřejte si pořádný krajíc. Domácí pekárna Catler BM 700 zvládne nejen klasický bochník, ale i džem, jogurt nebo dokonce zmrzlinu. Na vašem stole tak bude vždy to nejlepší – bez umělých dochucovadel a stabilizátorů. Foodblogger Jakub Gregor @gregitch pro vás připravil kolekci receptů, které spojují radost z pečení, poctivé suroviny a hravé nápady.

Snadná cesta k čerstvému pečivu

Domácí pekárna Catler BM 700 vám připraví čerstvé pečivo přesně podle vaší chuti. Klasický chléb i bezlepkový, rýžový, sladký, dokonce i koláč. Navíc v ní snadno připravíte domácí džem nebo jogurt. Ve vyjímatelné nádobě těsto uhněte, nechá vykynout a následně upeče.

- Posuvný kryt pro přidávání ingrediencí v průběhu přípravy
- Nastavení hmotnosti chleba 500 / 750 / 1000 g
- Nádobka z hliníkové slitiny a míchací nůž z hliníkového tlakového odlitku, obojí s nepřilnavou povrchovou úpravou
- Nastavitelné propečení: světlá, střední a tmavá kůrka
- Paměť při vypnutí elektrického proudu – 10 minut
- 18 digitálních programů
- LCD displej
- Odložený start až 15 hod.
- Udržování teploty až 60 minut
- Tělo a horní kryt z nerezové oceli



Proměňte pekárnu na cukrárnu

K pekárně chleba BM 700 můžete dokoupit i nádobu na výrobu domácí zmrzliny ICB 700 a svou pekárnu plnohodnotně využít. V nádobě na program Ice cream připravíte lahodnou čerstvou zmrzlinu, kdykoliv na ni dostanete chuť.



Cibulový chléb

Ingredience:

- 300 g cibule
- slunečnicový olej na smažení
- 300 ml vody
- 25 ml slunečnicového oleje
- 1 lžička soli
- 25 g cukru
- 3 lžičky granulované cibule
- 400 g pšeničné chlebové mouky
- 120 g pšeničné celozrnné mouky
- 6 g sušeného droždí



Krok za krokem

- 1** Cibuli nakrájíme nahrubo a vložíme ji do studené pánve s trochou oleje. Rozpálíme pánev, a stáhneme plamen na minimum a necháme pomalu opékat asi 20 minut. Každých 5 minut promícháme – výsledkem bude krásně zlatavá cibule s jemně karamelizovanou chutí.
- 2** Do pečicí formy postupně vložíme všechny suroviny v pořadí: voda, olej, sůl, cukr, smažená cibule, granulovaná cibule, mouka a nakonec droždí.
- 3** Zvolíme program **základní chléb**, nastavíme váhu 1 kg a středně opečenou kůrku.
- 4** Po upečení chléb vyklopíme z nádoby a necháme alespoň 30 minut vychladnout, aby se správně rozvinula chuť i vůně.

Výsledkem je voňavý domácí cibulový chléb, který chutná skvěle jen tak samotný, s máslem i jako základ k oblíbeným pomazánkám.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Mrkvový chléb

s javorovým sirupem a ořechy

Ingredience:

- 100 ml mléka
- 80 g rozpuštěného másla
- 90 ml javorového sirupu
- 1 lžička soli
- 200 g najemno nastrouhané mrkve
- 500 g hladké mouky
- 1 pytlík sušeného droždí
- 3 lžíce třtinového cukru
- 70 g nasekaných vlašských ořechů



Krok za krokem

- 1** Do nádoby domácí pekárny vložíme všechny suroviny v uvedeném pořadí – kromě ořechů.
- 2** Zvolíme program **rychlý chléb**, váhu nastavíme na 1 kg a stupeň opečení na střední kůrku.
- 3** Nasekané vlašské ořechy nasypeme do zásobníku na přísady – pekárna je automaticky přidá ve správný moment, tedy v závěru hnětení, před kynutím.
- 4** Po upečení chléb vyjme z formy a necháme vychladnout na mřížce.

Chléb má jemnou nasládlou chuť a vláchnou střídku díky mrkvi, ořechy mu dodají příjemnou texturu i vůni. Skvělý je jen tak samotný, s kouskem másla nebo ovocnou marmeládou.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Dýňový chléb

Ingredience:

- 400 g máslové dýně
- 400 g hladké mouky
- 150 g pšeničné chlebové mouky
- 25 g oleje
- 3 lžíce hnědého cukru
- ¾ balení sušeného droždí
- 2 lžičky pumpkin spice



Krok za krokem

- 1** Máslovou dýni oloupeme, rozpůlíme, vydlabeme a nakrájíme na kostičky. Zhruba polovina běžné velké dýně odpovídá 400 g. Kostičky krátce povaříme 5 minut v páře nebo ve vodě, dokud nezměknou. Uvařenou dýni rozmixujeme na jemné pyré.
- 2** Do pečicí formy vložíme dýňové pyré spolu se všemi dalšími ingrediencemi. Nastavíme program **základní chléb**, zvolíme váhu 1 kg a středně opečenou kůrku.
- 3** Po upečení chléb vyklopíme na mřížku a necháme vychladnout.

Výsledkem je krásně nadýchaný chléb s jemnou nasládlou chutí a vůní podzimu.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Bramborový masala chléb s chilli



Ingredience:

- 260 g vody
- 2 lžíce oleje
- 130 g brambor vařených ve slupce nastrouhaných najemno
- 350 g hladké mouky
- 100 g pšeničné chlebové mouky
- 2 lžičky soli
- 3 lžičky garam masala koření
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžička chilli vloček
- 1 pytlík sušeného droždí



Krok za krokem

- 1** Do pečicí formy postupně vložíme všechny suroviny v uvedeném pořadí.
- 2** Nastavíme program **základní chléb**, zvolíme váhu 1 kg a střední stupeň opečení kůrky.
- 3** Po upečení chléb vyklopíme na mřížku, vyjmemme hnětací hák a necháme alespoň 30 minut vychladnout.

Vznikne kořeněný, lehce pikantní masala chléb, který je díky bramborám vláčný a sytý. Skvěle chutná jen tak samotný, ale i jako příloha k polévkám či pečené zelenině.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Perníkový chlebík s jablky

Ingredience:

- 230 ml mléka
- 10 ml limetové šťávy
- 1 vejce
- 50 ml oleje
- 200 g nahrubo nastrohaných jablek
- 150 g cukru krystal
- 200 g polohrubé mouky
- 200 g hladké mouky
- 1 lžice kakaa
- 2 lžičky perníkového koření
- 4 lžičky kypřicího prášku



Krok za krokem

- 1** Do pečicí formy vložíme všechny suroviny v uvedeném pořadí.
- 2** Zvolíme program **dort** s více opečenou kůrkou, případně program na nekynuté pečivo s délkou kolem 2,5 hodiny.
- 3** Po skončení programu necháme chlebíček ještě 15 minut dojít pod zavřeným víkem. Poté formu vyjmeme, chlebík opatrně vyklopíme na chladicí mřížku, vyndáme hnětací hák a necháme vychladnout alespoň 30 minut.

Výsledkem je voňavý perníkový chlebíček s jemnou a vláčnou strukturou, ideální ke kávě, čaji i jen tak samotný.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Cuketový chléb s pistáciemi

Ingredience:

- 100 ml mléka
- 70 ml slunečnicového oleje
- 150 g medu
- 1 lžička soli
- 250-270 g cukety nastrouhané nahrubo
- 500 g hladké mouky
- 1 lžička holandského kakaa
- 1 lžička skořice
- 1 lžička vanilkového aroma
- 1 pytlík sušeného droždí
- 50 g nasekaných pistácií



Krok za krokem

- 1** Do pečicí formy vložíme všechny ingredience, pistácie si necháme stranou. Pekárna se chlubí praktickým dávkovačem sypkých surovin ve víku. Ten se postará, aby se nasekané pistácie přidaly automaticky ve správný čas procesu.
- 2** Na ovládacím panelu nastavíme program **rychlý chléb**, váhu 1 kg a středně opečenou kůrku. Celý program trvá přibližně 2,5 hodiny.
- 3** Po upečení chléb vyklopíme z formy a necháme chladnout na mřížce. Pokud si chcete dopřát spíše sladký dezert, klidně do těsta přidejte o něco více medu.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Vánoční chléb s brusinkami

Ingredience:

- 320 ml mléka
- ½ lžičky citronové šťávy
- 50 g rozpuštěného másla
- 2 lžíce cukru krupice
- 580 g chlebové mouky
- 1 pytlík sušeného droždí
- 1 lžička skořice
- 50 g vlašských ořechů
- 100 g sušených brusinek
- 100 g rozinek



Krok za krokem

- 1** Ingredience vložíme do pečicí formy v pořadí: mléko, citronová šťáva, rozpuštěné máslo, cukr, mouka, droždí a skořice. Na ovládacím panelu zvolíme program **základní chléb**.
- 2** Do automatického dávkovače suchých surovin nasypeme nasekané vlašské ořechy. V poslední fázi hnětení se do těsta automaticky přidají, a hned poté vsypeme i brusinky a rozinky.
- 3** Po upečení chléb vyklopíme z formy a necháme vychladnout na mřížce.

Výsledkem je svátečně voňavý chléb plný ořechů a sušeného ovoce, který provoní celou kuchyni a skvěle doplní vánoční stůl.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Biscoff zmrzlina

Ingredience:

- 150 ml plnotučného mléka
- 200 ml 30% smetany
- 75 g Biscoff pomazánky (Lotusková pomazánka)
- 2 lžičky cukru krupice
- Biscoff sušenky s čokoládovou náplní



Příprava domácí zmrzliny v pekárně chleba? Ano, čtete správně. Pekárna Catler má k dokoupení speciální nádobu s metličkou určenou pro přípravu zmrzliny.

Krok za krokem

- 1** Nádobu na výrobu zmrzliny vložíme den předem do mrazáku.
- 2** V rendlíku zahřejeme mléko, smetanu, cukr a pomazánku a metličkou mícháme, dokud se pomazánka nerozpustí. Směs necháme vychladit v lednici alespoň 1 hodinu.
- 3** Do pekárny vložíme namrazenou nádobu s metličkou, nastavíme program **Ice Cream** s časovačem na 25 minut a spustíme. Do nádoby pomalu vléváme vychlazenou směs.
- 4** 5 minut před koncem programu přidáme 3-4 nasekané sušenky.
- 5** Hotovou zmrzlinu můžeme rovnou podávat. Pro pevnější strukturu ji přemístíme do krabičky a dáme ještě na hodinu domrazit.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.







Sledujte @Catler

