

WE CARE



# Bezlepkové pečenie

jednoducho vynikajúce



## Mix Pan

Hranatý chlieb	7
Bageta	8
Zemiakový chlieb	9
Pestré žemle	10
Pizza	11
Sladké jogurtové bochničky	12
Slivkový koláč na plech	13



Zmes múky  
na chlieb

MIX PAN

## Mix Patisserie

Palacinky	15
Syrové strapačky (Spätzle)	16
Slaný koláč	17
Krehké cesto	18
Linecký koláč	19



Zmes  
na koláče

MIX PÂTISSERIE

## Farina

Gnocchi - talianske halušky	21
Vaječné cestoviny	22
Halušky	23
Pirohy	24



Univerzálna  
kuchýnska zmes

FARINA

## Automat na pečenie

Sladký chlebík	26
Dedinský chlieb	27
Posúchový chlieb s olivami	27

AUTOMAT NA PEČENIE



## Rady

Varenie prináša radosť, piecť chlieb a koláče doma znamená teplo domova. Použitie čerstvých, pravých a prirodzene bezpečkových prísad dáva istotu, že výsledok bude skvelý. Zdravé a nie príliš drahé jedlá, pripravované vlastnými rukami pre najmilších a v neposlednom rade aj pre seba.

- Skôr než začnete, pozorne si prečítajte recept a pripravte si odvážené prísady.
- Čerstvé prísady ako mlieko, vajcia, maslo alebo margarín, jogurt atp. by mali mať izbovú teplotu, vyberte ich preto z chladničky najmenej pol hodiny dopredu. Naproti tomu na prípravu krehkého cesta či Pâte brisée sa používajú studené prísady.
- Pokiaľ recept neuvádza inak, predhrejte trúbu na požadovanú teplotu.
- Pri pečení chleba sa doporučuje ponechať v trúbe teplovzdornú nádobu s vodou, aby sa vyvinula para.

- Suché droždie Schär je aktívnym droždím, ktoré sa dá zmiešať priamo s múkou. Naproti tomu čerstvé droždie treba rozpustiť spolu s čajovou lyžičkou cukru v pol pohári teplej vody a až potom pridať do múky.
- Kuchynský robot na miesenie cesta, ako aj ručný mixér veľmi uľahčujú prácu. Ak takíto kuchynskí pomocníci nie sú k dispozícii, je treba na vypracovanie hladkého a rovnomerného cesta "silu a trpezlivosť".
- Doporučuje sa chlebové alebo kysnuté cesto počas kysnutia zakryť utierkou, aby bolo chránené pred prievanom a nevysychalo na povrchu, čo by zabránilo vykysnutiu.
- Aby ste vyskúšali, či je koláč hotový, mali by ste otvoriť trúbu až ku koncu doby pečenia a cesto prepichnúť ihlou na ktorej potom nesmú ostať lepiť žiadne zbytky cesta.

Nech sa vám dobre darí - a predovšetkým - dobrú chuť!

Máte otázky? [info@schaer.com](mailto:info@schaer.com)

## Vlastnosti Mix B - Mix Pan

Bezlepkové pečenie chleba je so Schärom skutočne hračkou! S touto hotovou zmesou na pečenie sa dá pripraviť jemný chlieb, lahodné žemle, pizza, ale aj rohlíky a mnoho iných receptov na kysnuté cesto. Jednoducho pridajte čerstvé prísady a výsledok vo forme lahodne voňajúceho pečiva je zaručený!



## Hranatý chlieb

### Prísady

500 g Mix B,  
10 g sušeného droždia alebo 15 g čerstvého droždia,  
100 g margarínu (alebo 30 ml oleja),  
3 vajcia,  
300 ml vlažnej vody,  
na špičku noža soli

### Príprava

Pridať múku s droždím do misy a dobre zmiešať. Pridať ostatné prísady a spracovať všetko na hladké cesto. Cesto dáme do vymastenej a pomúčenej hranatej formy a zarovnáme ho. Nechať kysnúť na teplom mieste tak dlho, kým sa objem takmer zdvojnásobí. Hranatú formu dáme do predhriatej trúby a pečieme pri 200°C približne 50 minút.



## Bageta

### Prísady

500 g Mix B,  
10 g sušeného droždia alebo  
15 g čerstvého droždia,  
350 ml vody,  
1 čajová lyžička soli

### Príprava

Zmiešate v mise všetky prísady na vláčne, tuhé cesto. Zakryť osuškou a nechať asi 15 minút kysnúť. Namastíte si ruky alebo ich pomúčite, rozdeľte cesto na tri rovnako veľké diely a vytvarujte valčeky. Položte valčeky na plech vyložený papierom na pečenie, opäť zakryte a nechajte vykysnúť na dvojnásobný objem. Povrch trikrát široko narežte a pečte v trúbe predhriatej na 200°C asi 30 minút.



## Zemiakový chlieb

### Prísady

500 g Mix B,  
250 g uvarených a pasírovaných zemiakov,  
50 g margarínu,  
1 vajce,  
10 g sušeného droždia alebo  
15 g čerstvého droždia,  
300 ml vody,  
1 čajová lyžička soli

### Príprava

Všetky prísady dať do misy a zmiesiť na hladké, pevné cesto. Masu dáme do vymastenej a pomúčenej hranatej formy, prikryjeme ju osuškou a necháme vykysnúť na dvojnásobok. Pečieme v predhriatej trúbe pri 220°C asi 10 minút, potom znížime teplotu na 200°C a pečieme ďalších 30 minút.



## Pestré žemle

### Prísady

250 g Mix B,  
10 g sušeného droždia alebo  
15 g čerstvého droždia,  
3 polievkové lyžice oleja,  
200 ml vlažnej vody,  
trocha mlieka na potretie,  
Mak na posyp  
(podľa výberu  
sezamové semienka,  
ľanové semienka  
alebo slnečnicové  
semienka)



### Príprava

Dobre zmiešať múku s droždím.  
Pridať olej a vodu, dobre premiešať a  
spracovať na homogénnu masu. Mokrými rukami tvarovať žemle a  
zľahka ich pritlačiť. Potrieť troškou mlieka a posypať makom alebo ľa-  
novými semienkami atď. Prikryť vlhkou utierkou a nechať odpočinúť  
na teplom mieste, kým sa objem nezdvajnasobí. Piecť v predhriatej  
trúbe pri 180°C približne 20 minút.

## Pizza

### Prísady

500 g Mix B,  
10 g sušeného droždia alebo  
15 g čerstvého droždia,  
40 g margarínu,  
500 ml vody,  
1 čajovú lyžičku soli,

### Pre oblohu

750 g ošupaných paradajok,  
1 čajovú lyžičku oregana,  
300 g Mozarely nakrájanej na kocky,  
Soľ podľa potreby,  
3 polievkové lyžice olivového oleja

### Príprava

Všetky prísady pre spodok pizzy dať do misy a spracovať na hladké,  
pevné cesto. Prikryť utierkou a nechať asi 30 minút kysnúť.  
Potom cesto vyvalkať na plechu potretom olejom, obložiť pa-  
radajkami a Mozarellou, okoreniť oregánom, posoliť a pokvapkať  
olejom. Pečie sa v predhriatej trúbe pri 180°C asi 40 minút.



## Sladké jogurtové bochničky

### Prísady

500 g Mix B,  
50 g margarínu,  
350 g jogurtu,  
10 g sušeného droždia alebo  
15 g čerstvého droždia,  
na špičku noža soli,  
40 g trstinového cukru,  
Na posyp podľa výberu:  
1 žĺtko,  
mandle  
a hrozienka

### Príprava

Dať do misy rozpustený margarín, pridať jogurt a kvasnicu a dobre premiešať. Pridať ostatné prísady (okrem tých na posyp) a vymiesť na hladké cesto. Zakryť osuškou a nechať asi 30 minút kysnúť. Vlhkými alebo pomúčenými rukami tvarujeme bochničky ľubovoľného tvaru a kladieme ich na plech pokrytý papierom na pečenie. Znova prikryjeme a necháme 20 minút kysnúť. Kto chce, môže bochničky potrieť rozšľahaným žĺtkom a posypať podľa chuti mandľami a hrozienkami. Pečieme v predhriatej trúbe pri 200°C asi 20 minút.



## Slivkový koláč na plech

### Prísady

500 g Mix B,  
30 g čerstvého droždia,  
250 ml mlieka,  
80 g cukru,  
1/2 polievkovej lyžice škorice,  
100 g margarínu,  
1 1/2 kg zrelých sliviek alebo marhúľ,  
2 polievkové lyžice cukru,  
1 vajce

### Príprava

Dať múku do misy. Uprostred vytvoriť dolík a zmiešať v ňom rozdrobené droždie spolu s mliekom a troškou múky. Droždie necháme 15 minút prikryté na teplom mieste kysnúť. Medzitým umyjeme slivky, vykôstíme ich a rozpolíme. Uprostred ich nakrojíme, aby sa dali dobre rozovrieť. Potom pridáme cukor, škoricu, margarín i vajce a miesime cesto tak dlho, kým prestane lepiť na stenách misy. Necháme kysnúť ďalších 30 minút. Cesto dáme na pomastený plech, pokladíme ho slivkami a posypeme dvomi polievkovými lyžicami cukru. Pečieme v predhriatej trúbe pri 180°C 35 minút.





## Vlastnosti

### Mix C - Mix Pâtisserie

Táto jednoduchá múková zmes má mnohostranné využitie. Výborne sa hodí na sladké lahôdky z krehkého cesta a piškótu. Popustite uzdu vašej fantázii.

## Palacinky

### Prísady

110 g Mix C,  
2 vajcia,  
2 polievkové lyžice rozpusteného masla,  
250 ml mlieka,  
na špičku noža soli,  
1 polievková lyžica oleja,  
6 plátkov šunky,  
6 plátkov syra

### Príprava

Zmiešať rozpustené maslo a vajcia s múkou a soľou. Pomaly prilievať mlieko a šľahať ho metlou tak, aby sa netvorili hrudky. Na panvici rozohriať olej, pridať 3-4 polievkové lyžice tekutého cesta a nechať roztečť. Znížiť teplotu a piecť tak dlho, kým sa vytvorí pevné cesto. Potom palacinky obrátime, aby sa upiekli z oboch strán. Pokryť vždy jedným plátkom šunky a plátkom syra a zvinúť.





## Syrové strapačky (Spätzle)

### Prísady

350 g Mix C,  
400-450 ml mlieka,  
3 vajcia,  
1 zarovnaná čajová  
lyžička soli,  
300 g strúhaného  
mäkkého syra,  
1/2 cibule,  
1 kúsok masla vo  
veľkosti orecha,  
Pažitku na  
zdobenie podľa potreby

### Príprava

Rozšľaháme vajcia, postupne pridávame mlieko. Primiešame múku a soľ a vymiešame na hladké cesto. Necháme 10 minút odpočinúť. V hrnci priviesť do varu slanú vodu. Cesto odhadzujeme pomocou hoblíka na strapačky priamo do vriacej vody. Akonáhle strapačky vystúpia na hladinu, scediť ich a nechať ich trochu vychladnúť. Strapačky a strúhaný syr vrstvíme striedavo do vymazanej formy. Dáme ich do horúcej trúby na tak dlho, kým sa syr neroztaví. Medzičasom opražíme v panvici na masle cibuľu nakrájanú na tenké plátky do zlatista. Strapačky podávame posypané krúžkami cibule a prípadne nasekanou pažitkou.



## Slaný koláč

(Pâte brisée)

### Prísady

250 g Mix C,  
125 g studeného masla,  
75 ml studenej vody,  
na špičku noža soli

### Pre plnku

200 g slaniny  
alebo varenej šunky,  
100 ml mlieka,  
100 ml tekutej smotany,  
1 vajce,  
soľ a čierne korenie  
podľa potreby

### Príprava

Do misy preosejeme múku a soľ. Pridáme po kúskoch maslo a rýchlo spracujeme, až sú múka s maslom omrvinkovite zmiešané. Cesto postriekame studenou vodou a rukami silno premiesime. Pridáme toľko vody až sa vytvorí hladké a pevné cesto. Vytvarujeme guľu, prekryjeme ju osuškou a postavíme na 20 až 30 minút do chladu. Na masle opečieme na kocky nakrájanú slaninu alebo šunku a necháme vychladnúť. Mlieko, smotanu, vajce, soľ a čierne korenie vymiešame v miske do peny. Cesto vyvaľkáme, vyložíme ním vymastenú a pomúčenú formu, pričom na okrajoch cesto vyhrnieme nahor. Na cesto rozdelíme slaninové či šuknové kocky, polejeme ich vajcovým mliekom. Pečieme v predhriatej trúbe pri 180°C 30 až 40 minút.



## Krehké cesto

### Prísady

250 g Mix C,  
125 g cukru,  
125 g studeného masla,  
ostrúhaná kôra z 1/2 citróna,  
2 vajcia,  
1 čajová lyžička prášku do pečiva

### Príprava

Múku dáme na pracovnú dosku a uprostred kôpky vytlačíme jamku. Do nej dáme cukor, vajcia, maslo, nastrúhanú citrónovú kôru a prášok do pečiva. Všetky prísady v rýchlosti zmiesime na hladké, pevné cesto. Cesto necháme asi hodinu odstáť na chladnom mieste, až potom ho podľa vlastného uváženia spracúvame. Krehké cesto sa vynikajúco hodí na mriežkové koláče, ovocné koláče a jemné sušienky.



## Linecká torta

### Prísady

400 g Mix C,  
300 g masla,  
200 g cukru,  
3 vajcia,  
250 g sekaných mandlí,  
1 balíček prášku do pečiva (10 g),  
1 balíček vanilkového cukru (10 g),  
1 čajová lyžička mletej škorice,  
na špičku noža stúhanej citrónovej kôry,  
1 polievková lyžica rumu, na špičku noža soli,  
250 g brusnicového lekváru,  
1 vajce na potretie

### Príprava

Vláčne maslo spolu s cukrom, soľou, citrónovou kôrou a vanilkovým cukrom ušľaháme do peny, primiešame jednotlivé vajcia a všetko spolu dobre vyšľaháme. Vmiešame ostatné prísady a necháme cesto asi pol hodiny odpočať. 2/3 masy rozotrieme do dobre pomaslenej formy a hrubo natrieme lekvárom. Zbytok cesta naplníme do zdobiaceho vrecka a mriežkovite ho rozdelíme po lekvári. Potrieme maslom a pečieme v predhriatej trúbe pri 160°C asi 40 minút.



## Farina

Táto bezlepková a bezlaktózová múka od firmy Schär je neobvyčajne mnohostranná a hodí sa obzvlášť na prípravu vaječných cestovín, strapačiek a pirohov.

Ale aj na zahusťovanie omáčok a na obaľovanie mäsa a rýb. Môžete ju v kuchyni bez rizika denodenne používať!



## Gnocchi - talianske halušky

### Prísady

100 g múky Schär Farina,  
300 g múčnatých zemiakov,  
1 vajce,  
na špičku noža soli

### Príprava

Uvariť zemiaky do mäkka a prepasírovať ich ešte horúce cez lis na zemiaky. Pridať zmes múky (množstvo kolíše v závislosti od toho, koľko tekutiny vstrebú zemiaky). Vytvarovať rolky, nakrájať ich na asi 2 cm dlhé kúsky. Halušky pomocou vidličky alebo strúhadla ozdobíme typickým vrúbkovaním a varíme v dostatočnom množstve slanej vody. Pritom vkladáme súčasne iba niekoľko málo halušiek, aby sa navzájom nezlepili. Akonáhle vystúpia na hladinu, vyberieme ich dierovanou naberačkou z hrnca. Podávame s ľubovoľnou omáčkou.



## Vaječné cestoviny

### Prísady pre 2 - 3 porcie:

250 g múky Schär Farina  
3 vajcia  
3 polievkové lyžice  
olivového oleja  
3 polievkové lyžice vody

### Príprava

Múku preosejte na pracovnú dosku. Do jamky uprostred dajte vajce, olej a vodu. Prísady postupne zasypávajúce múkou a všetko spracujte na hladké a kompaktné cesto. Nožom rozdeľte cesto na malé porcie, aby ste z nich potom strojčekom na cestoviny mohli vytvoriť cestovinu želaného tvaru. Cestoviny varte asi 5 minút v dostatočnom množstve slanej vody s prídáním trochy oleja.



## Halušky

### Prísady

350 g múky Schär Farina  
3 vajcia  
400 ml mlieka  
1 kopcovitá čajová lyžička soli

### Príprava

Rozšľahajte vajcia a prilejte mlieko. Pridajte múku a soľ a spracujte na homogénne cesto. Nechajte 10 minút odpočinúť. Medzitým uveďte do varu dostatočné množstvo slanej vody. Cesto vhadzujte strúhadlom na halušky priamo do vriacej vody. Varte halušky až pokiaľ nevystúpia na hladinu. Zlejte ich a prelejte studenou vodou. Nakoniec halušky podávajte so smotanovo-šunkovou omáčkou.



# Pirohy s ľubovol'nou plnkou

Piemontské pirohy

## Prísady pre 4 porcie:

Cesto:

300 g múky Schär Farina

3 vajcia

trocha vody

soľ

Plnka:

podľa uváženia, napr.:

s ovocím, tvarohom,

zeleninou, mäsom



## Príprava

Spracujte múku, vajcia, vodu a soľ na cesto. Nechajte 10 minút odpočinúť. Cesto vyvaľkajte a kolieskom na cestoviny vykrajujte štvorce (v origináli 4 x 4 cm). Plnku lyžičkou umiestnite uprostred, potrite okraje cesta vodou a pokryte druhým plátkom cesta, okraje dobre pritlačte a odkrojte zvyšné cesto.

Povariť asi 4 minúty v slanej vode. Uvarené pirohy podávajte s rozpusteným maslom a parmezánom.

Ak sa nezje celé množstvo, potom zvyšné pirohy jednoducho zmrazte: Dajte ich na 2 hodiny „predmraziť“ na doštičke aby sa nezlepili a potom ich uložte do sáčku.

Zmes múky  
na chlieb



Zmes  
na koláče



Univerzálna  
kuchýnska  
zmes



Recepty: Schär

Nápad: [friedl@raffeiner.bz.it](mailto:friedl@raffeiner.bz.it)





## Sladký chlebík

### Prísady

150 ml mlieka,  
2 polievkové lyžice rumu,  
50 g cukru,  
25 g margarínu,  
1 vajce,  
250 g Mix B,  
10 g sušeného droždia alebo  
15 g čerstvého droždia

### Základný program

### Tmavé sfarbenie

## Dedinský chlieb

### Prísady

400 ml vody,  
1 polievková lyžica octu,  
500 g Mix B,  
10 g sušeného droždia  
alebo 15 g čerstvého droždia

### Základný program

### Tmavé sfarbenie

## Posúchový chlieb s olivami

### Prísady

250 ml vody,  
4 polievkové lyžice olivového oleja,  
2 žltka,  
250 g Mix B,  
80 g zelených alebo čiernych olív  
vykôstkovaných a rozpolených,  
10 g sušeného droždia  
alebo 15 g čerstvého droždia

### Základný program

### Tmavé sfarbenie

WE CARE



SSK1209

Schär, Winkelau 9, 39014 Burgstall (BZ), Taliansko,  
info@schaer.com - www.schaer.com