

WE CARE



Pomysły

na bezglutenowe wypieki

Po prostu pyszne



Mix B

Chleb foremkowy	7
Bagietka	8
Chleb ziemniaczany	9
Kolorowe bułeczki	10
Pizza	11
Stodkie bułeczki jogurtowe	12
Placek śliwkowy na blasze	13



Mąka do
pieczenia chleba

MIX B

Mix C

Naleśniki	15
Zacierki z serem	16
Quiche	17
Kruche ciasto	18
Linzertorte	19



Mąka do
pieczenia ciast

MIX C

Mehl

Gnocchi	21
Makaron jajeczny	22
Zacierki	23
Pierogi	24



Mąka
uniwersalna

MEHL

Wypiekacz

Stodki chleb	26
Chleb wiejski	27
Chleb pita z oliwkami	27

WYPIEKACZ



Wskazówki

Gotowanie sprawia przyjemność, pieczenie chleba i ciast w domu to naturalne ciepło. Stosowanie świeżych, naturalnych i oczywiście bezglutenowych składników zapewnia doskonale rezultaty: zdrowe i niezbyt drogie potrawy przygotowane własnoręcznie dla bliskich, a szczególnie dla siebie.

- Przed rozpoczęciem należy dokładnie przeczytać przepis i przygotować odważone uprzednio wszystkie składniki.
- Świeże produkty, takie jak mleko, jajka, masło i margaryna, jogurt itd., powinny mieć temperaturę pokojową, dlatego należy wyjąć je z lodówki co najmniej pół godziny wcześniej. Do przyrządzenia kruchego ciasta lub Pâte brisée używa się z kolei zimnych składników.
- O ile w przepisie nie podano inaczej, piekarnik należy wcześniej rozgrzać do wymaganej temperatury.
- Przy pieczeniu chleba zaleca się wstawienie do piekarnika żaroodpornego naczynia z odrobiną wody, aby utworzyła się para.

- Suche drożdże można zmieszać bezpośrednio z mąką. Natomiast świeże drożdże należy najpierw rozpuścić z łyżeczką cukru w pół szklanki letniej wody i dopiero potem dodać do mąki.
- Mieszarka do ciasta oraz ręczny mikser znacznie ułatwiają pracę. Wobec braku takich pomocy kuchennych potrzeba siły i cierpliwości, aby rozrobić ciasto na gładką i jednolitą masę.
- Na czas fermentacji zaleca się przykrycie ciasta na chleb lub ciasta drożdżowego ściereczką, dla ochrony przed przeciągiem i wyschnięciem powierzchni, co utrudniłoby jego wyrośnięcie.
- W celu sprawdzenia, czy ciasto jest gotowe, należy otworzyć piekarnik dopiero krótko przed upływem czasu pieczenia i nakłuć je igłą, na której po wyjęciu nie powinno znajdować się przyklejone ciasto.

Powodzenia i przede wszystkim smacznego!

Pytania? info@schaer.com

Właściwości Mix B

Pieczenie bezglutenowego chleba z mąki Mix B Schär jest naprawdę dziecinnie łatwe! Przy użyciu tej mieszanki do pieczenia można przygotować wyśmienity chleb, pyszne bułeczki, pizzę oraz rogaliki i wiele innych smakotyków z ciasta drożdżowego. Należy po prostu dodać świeże składniki i można być pewnym udanych, smakowicie pachnących wypieków!



Chleb foremkowy

Składniki

500 g mieszanki Mix B,
10 g suchych drożdży lub 15 g świeżych drożdży,
100 g margaryny (lub 30 ml oleju),
3 jajka,
300 ml letniej wody,
szczypta soli

Przygotowanie

Mąkę i drożdże dobrze wymieszać w misce. Dodać pozostałe składniki i wyrobić gładkie ciasto. Ciasto nałożyć do natłuszczonej i posypanej mąką formy, a następnie wygładzić powierzchnię. Pozostawić w ciepłym miejscu tak długo, aż objętość wzrośnie prawie dwukrotnie. Formę włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 50 minut w temperaturze 200°C.



Bagietka

Składniki

500 g mieszanki Mix B,
10 g suchych drożdży lub
15 g świeżych drożdży,
350 ml wody,
1 łyżeczka soli

Przygotowanie

Wszystkie składniki rozrobić w misce, aby powstało gładkie, twarde ciasto. Przykryć ściereczką i pozostawić na około 15 minut. Dłonie natłuścić lub oprószyć mąką, ciasto podzielić na trzy równe części i uformować wałki. Wałki umieścić na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, ponownie przykryć i pozostawić, aby podwójnie zwiększyło objętość. Wierzch trzykrotnie naciąć w poprzek nożem, piec w nagrzanym piekarniku przez około 30 minut w temperaturze 200°C.



Chleb ziemniaczany

Składniki

500 g mieszanki Mix B,
250 g ugotowanych i przetartych ziemniaków,
50 g margaryny,
1 jajko,
10 g suchych drożdży lub
15 g świeżych drożdży,
300 ml wody,
1 łyżeczka soli

Przygotowanie

Wszystkie składniki umieścić w misce i rozrobić, aby powstało gładkie, twarde ciasto. Masę nałożyć do natłuszczonej i oprószonej mąką formy, przykryć ściereczką i pozostawić, aby masa zwiększyła dwukrotnie objętość. Piec w nagrzanym piekarniku przez około 10 minut w temperaturze 220°C, a następnie zmniejszyć temperaturę do 200°C i piec przez następne 30 minut.

Kolorowe bułeczki

Składniki

250 g mieszanki Mix B,
5 g suchych drożdży lub 10 g świeżych drożdży,
3 łyżki oleju ,
200 ml letniej wody,
odrobina mleka do
posmarowania,
mak do posypania
(według upodobania
również,
sezamow, siemię lniane
lub pestki słonecznika)



Przygotowanie

Mąkę dobrze wymieszać z drożdżami. Dodać olej i wodę, dobrze wymieszać i wyrobić jednolite ciasto. Mokrymi rękoma uformować bułeczki i lekko je nacisnąć. Pędzelkiem nanieść odrobinę mleka i posypać makiem, siemieniem lnianym itp. Przykryć mokrą ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu, aż objętość zwiększy się prawie dwukrotnie. Piec w nagrzanym piekarniku przez około 20 minut w temperaturze 180°C.

Pizza

Składniki

500 g mieszanki Mix B,
10 g suchych drożdży lub,
15 g świeżych drożdży,
40 g margaryny,
500 ml wody,
1 łyżeczka soli

Na dodatki

750 g obranych pomidorów,
1 łyżeczka oregano,
300 g pociętej w kostki mozzarelli,
sól do smaku,
3 łyżki oliwy z oliwek

Przygotowanie

Wszystkie składniki spodu pizzy umieścić w misce i rozrobić, aby powstało gładkie, twarde ciasto. Przykryć ściereczką i pozostawić na około 30 minut, aby wyrosło. Następnie rozwałkować ciasto na naoliwionej blasze, ułożyć na nim pomidory oraz mozzarellę i przyprawić oregano, solą i oliwą. Piec w nagrzanym piekarniku przez około 40 minut w temperaturze 180°C.



Słodkie bułeczki jogurtowe

Składniki

500 g mieszanki Mix B,
50 g margaryny,
350 g jogurtu,
10 g suchych drożdży lub,
15 g świeżych drożdży,
szczypta soli,
40 g cukru trzcinowego
Do położenia na wierzchu
według upodobań:
1 żółtko,
migdały,
i rodzynki

Przygotowanie

Roztopioną margarynę wlać do miski, dodać jogurt i drożdże, dobrze wymieszać. Dodać pozostałe składniki (oprócz tych do położenia na wierzchu) i wyrobić gładkie ciasto. Przykryć ściereczką i pozostawić na około 30 minut. Zwilżonymi lub oprószonymi mąką rękami dowolnie uformować bułeczki i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Ponownie przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 20 minut. Bułeczki można posmarować rozbitym żółtkiem i posypać wedle upodobań migdałami i rodzynkami. Piec w nagrzanym piekarniku przez około 20 minut w temperaturze 200°C.



Placek śliwkowy na blasze

Składniki

500 g mieszanki Mix B,
30 g świeżych drożdży,
250 ml mleka,
80 g cukru,
1/2 łyżki cynamonu,
100 g margaryny,
1,5 kg dojrzałych śliwek lub moreli,
2 łyżki cukru,
1 jajko

Przygotowanie

Mąkę wsypać do miski. Na środku utworzyć wgłębienie i wymieszać w nim pokruszone drożdże z mlekiem i odrobiną mąki. Przykryte ciasto drożdżowe pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut. W tym czasie umyć śliwki, usunąć pestki i przekroić na pół. Połówki naciąć na środku, aby można je było dobrze rozłożyć. Następnie dodać do tego cukier, cynamon, margarynę, jajko i wyrobić ciasto, aż będzie je można łatwo oddzielić od miski. Ponownie pozostawić na 30 minut. Ciasto nałożyć na natłuszczoną blachę, pokryć śliwkami i posypać 2 łyżkami cukru. Piec w nagrzanym piekarniku 35 minut w temperaturze 180°C.





Właściwości Mix C

Ta prosta mieszanka mączna ma wiele zastosowań. Wsporniale nadaje się do pieczenia stódkich smakołyków z kručiego ciasta i biszkopta - należy po prostu puścić wodze fantazji

Naleśniki

Składniki

110g mieszanki Mix C,
2 jajka,
2 łyżki rozpuszczonego masła,
250 ml mleka,
szczypta soli,
1 łyżka oleju,
6 plastrów szynki,
6 plastrów sera

Przygotowanie

Rozpuszczone masło rozmieszać z jajkami, mąką i solą. Powoli dolewać mleka i rozbijać trzepaczką, aby nie powstały grudki. Na patelni rozgrzać olej, wlać 3-4 łyżki ciasta i pozostawić. Zmniejszyć temperaturę i smażyć, aż ciasto będzie twarde. Następnie obrócić naleśnik, aby był wysmażony po obu stronach. Każdy obłożyć plasterkiem szynki i sera, a następnie zwinąć.



Zacierki z serem

Składniki

350 g mieszanki Mix C,
400-450 ml mleka,
3 jajka,
1 płaska łyżeczka soli,
300 g utartego
miękkiego sera,
pół cebuli,
1 łyżeczka masła,
szczyptę soli
przybrania według
potrzeby

Przygotowanie

Rozbić jajka, dodawać stopniowo mleko. Dodać mąkę i sól i wyrobić gładkie ciasto. Pozostawić na 10 minut. W garnku zagotować osoloną wodę. Ciasto przecierać na tarce do klusek bezpośrednio do wrzącej wody. Kiedy zacierki wypłyną, odcedzić i nieco ostudzić. Zacierki ułożyć na przemian z utartym serem w lekko natłuszczonej formie do zapiekania i wstawić do gorącego piekarnika aż do rozpuszczenia się sera. W tym czasie podsmażyć na patelni na maśle cebulę pokrojoną w cienkie plasterki na złoty kolor. Zacierki podawać z krążkami cebuli lub posypane odrobiną posiekanego szczypiorku.



Quiche

(Pâte brisée)

Składniki

250 g mieszanki Mix C,
125 g zimnego masła,
75 ml zimnej wody,
szczypta soli

Na nadzienie

200 g słoniny
lub gotowanej szynki,
100 ml mleka,
100 ml płynnej śmietany,
1 jajko,
sól i pieprz
do smaku

Przygotowanie

Mąkę i sól przesiać do miski. Dodawać kawałeczki masła, nieprzerwanie wyrabiając, aż mąka i masło będą dobrze wymieszane. Ciasto skropić zimną wodą i intensywnie rozrabiać rękami. Dodać taką ilość wody, aby ciasto było gładkie i twarde. Uformować kulę, przykryć ściereczką i odstawić na 20 do 30 minut w chłodnym miejscu. Pokrojoną w kostki słoninę lub szynkę podsmażyć na maśle i pozostawić do ostygnięcia. Mleko, śmietanę, jajko, sól i pieprz wymieszać w misce, aby powstała piana. Ciasto rozwałkować i włożyć do natłuszczonej i posypanej mąką formy, przy krawędziach ciasto uformować wyżej. Pokrojoną w kostki słoninę lub szynkę ułożyć na cieście, polać mlekiem rozmieszonym z jajkiem. Piec w nagrzanym piekarniku do 40 minut w temperaturze 180°C.



Kruche ciasto

Składniki

250 g mieszanki Mix C,
125 g cukru,
125 g zimnego masła,
utarta skórka z połowy cytryny,
2 jajka,
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Przygotowanie

Mąkę wysypać na blacie, w środku utworzyć wgłębienie. Napełnić je cukrem, jajkami, masłem, utartą skórką cytrynową i proszkiem do pieczenia. Wszystkie składniki rozrabiać nieprzerwanie, aż powstanie gładkie, twarde ciasto. Ciasto odstawić w zimnym miejscu na około godzinę, a następnie przerobić wedle upodobań. Kruche ciasto nadaje się znakomicie do ciast z owocami i delikatnych keksów.



Linzertorte

Składniki

400 g mieszanki Mix C,
300 g masła,
200 g cukru,
3 jajka,
250 g posiekanych migdałów,
1 paczka proszku do pieczenia (10 g),
1 paczka cukru waniliowego (10 g),
1 łyżeczka cynamonu,
odrobina skórki cytrynowej,
1 łyżka rumu, szczypta soli,
250 g marmolady z borówek,
1 jajko do posmarowania

Przygotowanie

Miękkie masło, cukier, sól, skórkę cytrynową i cukier waniliowy ubić na pianę, dodawać pojedynczo jajka i całość dobrze ubić. Pozostałe składniki dodać i wymieszać, ciasto odstawić na pół godziny. 2/3 masy ułożyć w obficie posmarowanej masłem formie i grubo pokryć marmoladą. Tubkę do wyciskania napełnić pozostałą ilością ciasta i rozprowadzić je na powierzchni marmolady w formie kratki. Posmarować jajkiem i piec w rozgrzanym piekarniku przez około 40 minut w temperaturze 160°C.



Mehl

Ta bezglutenowa i niezawierająca laktozy mąka firmy Schär jest nadzwyczaj uniwersalna i nadaje się szczególnie do przygotowywania makaronu jajecznego, ciasteczek i pierogów.

Ale również do wiązania sosów i jako panada do mięsa i ryb. Można ją codziennie stosować w kuchni, bez żadnego ryzyka!



Gnocchi

Składniki

100 g mąki Schär Mehl,
300 g mączystych ziemniaków,
1 jajko,
szczypta soli

Przygotowanie

Ziemniaki dobrze ugotować i jeszcze gorące przecisnąć przez praszkę do ziemniaków. Dodać mieszkankę mączną (ilość może się różnić w zależności od ilości wody w ziemniakach), jajko oraz sól i wyrobić gładkie, miękkie ciasto. Uformować wałki, odciąć kawałeczki długości około 2 cm. Korzystając z widelca lub tarki utworzyć charakterystyczne karby i gotować w odpowiednio osolonej wodzie. Jednorazowo wrzucać niewielką ilość kluseczek, aby się ze sobą nie sklejały. Kiedy wypłyną na powierzchnię, wyjąć z garnka za pomocą cedzaka. Podawać z dowolnym sosem.



Makaron jajeczny

Składniki na 2-3 porcje

250 g mąki Schär Mehl
3 jajka
3 łyżki stołowe
oliwy z oliwek
3 łyżki stołowe wody

Przygotowanie

Mąkę rozsypać na blacie roboczym. Do wgłębienia pośrodku dodać jajko, oliwę i wodę. Składniki pokrywać stopniowo mąką i wyrabiać całość w gładkie i jednorodne ciasto. Ciasto podzielić nożem na małe porcje, aby następnie za pomocą maszyny do makaronu przygotować z nich żądaną postać makaronu. Makaron gotować przez ok. 5 minut w dużej ilości posolonej wody z dużą ilością oliwy.



Zacierki

Składniki

350 g mąki Schär Mehl
3 jajka
400 ml mleka
1 pełna łyżeczka soli

Przygotowanie

Rozbić jajka i dolać mleka. Dodać mąkę i sól i wyrobić równomierne ciasto. Pozostawić na 10 minut. W międzyczasie zagotować dużą ilość posolonej wody. Ciasto wrzucać przez tarkę do zacierek bezpośrednio do gotującej wody. Gotować zacierki aż do ich wypłynięcia na powierzchnię. Odlać wodę i ostudzić zimną wodą. Następnie podawać zacierki z sosem szynkowo-serowym.



Pierogi z dowolnym nadzieniem

Pierogi po piemoncku

Składniki dla 4 osób:

Ciasto:

300 g mąki Schär Mehl

3 jajka

trochę wody

sól

Nadzienie:

dowolnie, np.: owoce,

twaróg, warzywa, mięso



Przygotowanie

Mąkę, jajka, wodę i sól ugnieść na ciasto. Pozostawić na 10 minut. Rozwałkować ciasto i kółkiem do krojenia ciasta wyciąć czworokąt (oryginalnie 4 x 4 cm). Nadzienie nałożyć łyżką do środka, krawędzie ciasta posmarować wodą i przykryć drugim czworokątem, dobrze zamknąć i odciąć wystające ciasto.

Gotować na wolnym ogniu przez ok. 4 minuty w posolonej wodzie. Ugotowane pierogi podawać z rozpuszczonym masłem i parmezanem.

Jeśli nie wszystko ma być zjedzone, pozostałe, surowe pierogi można po prostu zamrozić: pozostawić na ok. 2 h w jednej warstwie do wstępnego zamrożenia, aby nie zlepiły się, a następnie włożyć w torebki plastikowe.

Mąka do pieczenia chleba



Mąka do pieczenia ciast



Mąka uniwersalna



Przepisy: Schär

Pomysł: friedl@raffeiner.bz.it



Słodki chleb

Składniki

150 ml mleka,
2 łyżki rumu,
50 g cukru,
25 g margaryny,
1 jajko,
250 g mieszanki Mix B,
10 g suchych drożdży lub 15 g świeżych drożdży

Program podstawowy

Ciemne zabarwienie

Chleb wiejski

Składniki

400 ml wody,
1 łyżka octu,
500 g mieszanki Mix B,
10 g suchych drożdży
lub 15 g świeżych drożdży

Program podstawowy

Ciemne zabarwienie

Chleb pita z oliwkami

Składniki

250 ml wody,
4 łyżki oliwy z oliwek,
2 żółtka,
250 g mieszanki Mix B,
80 g zielonych lub czarnych oliwek,
bez pestek i przeciętych na pół,
10 g suchych drożdży
lub 15 g świeżych drożdży

Program podstawowy

Ciemne zabarwienie

WE CARE



SPL1209

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