

recipe / recept
 ricetta / receta
 receita / Backrezept
 recette / przepis
 recept / peçent



en Homemade braided bread

Ingredients: 500 g plain flour, 115 g icing sugar, 200 ml lukewarm milk, 25 g yeast, 100 g melted margarine, 1 egg, ½ tsp salt, grated peel from 1 lemon, chopped almonds, raisins soaked in rum

Recipe: Crumble yeast into milk with a pinch of sugar and leave to rise at room temperature. Blend flour with sugar, salt and lemon peel in a bowl, add melted margarine, stir in the egg and activated yeast and process into a smooth, non-sticky dough. Add chopped almonds and raisins soaked in rum into the dough. Transfer the dough into the ceramic pan brushed with butter or Oil for baking pans DELÍCIA (art. 630687) and leave to rise for one hour in a warm place. Bake the braided bread for about 45 minutes at 160 °C, turn out immediately after baking and leave to cool down.

Useful hint: If the braided bread cannot be turned out after baking, turn the pan with the braided bread inside upside down and cover with a moistened cloth. Lift the pan from the braided bread after about 10 minutes.

cs Domácí vánočka

Ingredience: 500 g hladké mouky, 115 g mletého cukru, 200 ml vlažného mléka, 25 g droždí, 100 g rozpuštěného tuku na pečení (Hera), 1 vejce, ½ lžičky soli, strouhaná kůra z 1 citronu, sekané mandle, rozinky máčené v rumu

Postup: Do mléka se špetkou cukru rozdrobte droždí a při pokojové teplotě nechte vzejít kvásek. V míse smíchejte mouku s cukrem, solí a citronovou kůrou, přidejte rozpuštěný tuk na pečení, vmíchejte vejce i kvásek a vypracujte hladké nelepivé těsto. Do těsta přidejte sekané mandle a rozinky máčené v rumu. Keramickou formu vymazanou máslem nebo Olejem do pečicích forem DELÍCIA (art. 630687) naplňte těstem a nechte na teplém místě hodinu kynout. Vánočku pečte při 160 °C cca 45 minut, ihned po upečení ji vyklopte a nechte vychladnout.

Dobrý tip: Pokud vánočku nelze po upečení vyklopit, formu s vánočkou uvnitř otočte, položte dnem vzhůru a přikryjte vlhkou utěrkou. Po cca 10 minutách formu z vánočky sejměte.

it Pane a treccia fatto in casa

Ingredienti: 500 g di farina, 115 g di zucchero a velo, 200 ml di latte tiepido, 25 g di lievito, 100 g di margarina fusa, 1 uovo, ½ cucchiaino di sale, la scorza grattugiata di 1 limone, mandorle tritate, uva passa ammollata nel rum

Procedimento: Sbriciolare il lievito nel latte con un pizzico di zucchero e lasciar attivare a temperatura ambiente. In una ciotola, miscelare la farina con lo zucchero, il sale e la scorza di limone, aggiungere la margarina fusa, l'uovo e il lievito attivo e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo e non appiccicoso. Aggiungere al composto le mandorle tritate e l'uvetta ammollata nel rum. Trasferire l'impasto nello stampo in ceramica spennellato con burro o con l'Olio staccante spray DELÍCIA (art. 630687) e lasciar lievitare per un'ora in un ambiente tiepido. Cuocere il pane a treccia per circa 45 minuti in forno preriscaldato a 160 °C, sformare immediatamente e lasciar raffreddare.

Consiglio utile: Se il pane a treccia non si stacca subito dopo la cottura, capovolgere lo stampo e coprirlo con un panno umido. Dopo circa 10 minuti sarà possibile estrarre il pane sollevando lo stampo.

es Pan trenzado casero

Ingredientes: 500 g de harina, 115 g de azúcar glas, 200 ml de agua templada, 25 g de levadura, 100 g de margarina derretida, 1 huevo, ½ cucharadita de sal, ralladura de 1 limón, almendras picadas, pasas empapadas en ron

Receta: Desmenuzar la levadura en la leche con una pizca de azúcar y dejar crecer a temperatura ambiente. Mezclar la harina con el azúcar, la sal y la ralladura de limón en un bol, añadir la margarina derretida, remover con el huevo y la levadura activada hasta obtener una masa suave y no pegajosa. Añadir las almendras picadas y las pasas empapadas en ron a la masa. Poner la masa en el molde de cerámica previamente pincelado con mantequilla o Aceite engrasar moldes de horno DELÍCIA (art. 630687) y dejar crecer una hora en un lugar cálido. Hornear el pan trenzado unos 45 minutos a 160 °C, desmoldar inmediatamente después de hornear y dejar enfriar.

Consejo útil: Si no puede desmoldar el pan trenzado una vez horneado, poner el molde con el pan trenzado dentro al revés y cubrir con un paño húmedo. Pasados unos 10 minutos levantar el molde y desmoldar.

pt Trança de pão caseira

Ingredientes: 500 g de farinha de trigo, 115 g açúcar em pó, 200 ml de leite morno, 25 g de fermento, 100 g de margarina derretida, 1 ovo, ½ colher de chá de sal, raspa de 1 limão, amêndoas picadas, passas embebidas em rum

Receita: Misturar o fermento no leite com uma pitada de açúcar e deixar levedar à temperatura ambiente. Numa taça misturar a farinha com o açúcar, o sal e a raspa de limão, adicionar a margarina derretida, misturar o ovo e o fermento ativado e processar tudo numa massa lisa e não pegajosa. Adicionar as amêndoas picadas e as passas embebidas em rum na massa. Colocar a massa na forma

de cerâmica untada com manteiga ou com Spray desmoldante para formas DELÍCIA (art. 630687) e deixar levedar por uma hora num local quente. Cozer a trança de pão durante cerca de 45 minutos a 160 °C, desligar imediatamente após o cozimento e deixar arrefecer.

Conselho útil: Se a trança de pão não puder ser retirada após a cozedura, virar a forma com o pão de cabeça para baixo e cobrir com um pano húmido. Levantar a forma da trança de pão após cerca de 10 minutos.

de Hausgemachter Hefezopf

Zutaten: 500 g glattes Mehl, 115 g Puderzucker, 200 ml lauwarme Milch, 25 g Hefe, 100 g zerschmolzenes Fett zum Backen, 1 Ei, ½ TL Salz, geriebene Schale aus 1 Zitrone, gehackte Mandeln, im Rum eingeweichte Rosinen

Vorgehensweise: Hefe in die Milch mit etwas Zucker zerbröseln, bei Zimmertemperatur ruhen lassen, den Vorteig zubereiten. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz, geriebene Schale verrühren, zerschmolzenes Fett zum Backen zugeben, Ei und Vorteig untermengen, zu glattem, nicht klebendem Teig verarbeiten. Gehackte Mandeln und im Rum eingeweichte Rosinen zur Teigmasse zugeben. Die keramische Backform mit Butter austreichen, bzw. mit dem Backtrennspray DELÍCIA (Art. 630687) einsprühen, die Teigmasse in die Backform geben, an einem warmen Ort gehen lassen. Bei 160 °C ca. 45 Minuten backen, gebackenen Hefezopf kopfüber stellen, lösen, abkühlen lassen.

Guter Tipp: Sollte der Hefezopf aus der Backform nicht lösen, dann die Backform mit dem Hefezopf umdrehen, kopfüber stellen, das feuchte Geschirrtuch über die Backform legen. Nach ca. 10 Minuten den Hefezopf aus der Backform lösen.

fr Brioche tressée maison

Ingrédients : 500 g de farine fine, 115 g de sucre moulu, 200 ml de lait tiède, 25 g de levure de boulanger, 100 g de graisse fondue, 1 œuf, 1 demi-cuillère de sel, zeste râpé de 1 citron, amandes hachées, raisins secs trempés dans le rhum

Préparation : Mélanger la levure de boulanger émiétée, le lait et une pincée de sucre, et laisser reposer à température ambiante afin que le levain sorte. Mélanger la farine, le sucre et le zeste de citron dans un bol, rajouter la graisse fondue, incorporer l'œuf et le levain, et préparer une pâte lisse qui ne colle pas. Rajouter les amandes hachées et les raisins secs trempés dans le rhum. Enduire le moule céramique de beurre ou d'huile pour les moules de cuisson DELÍCIA (art. 630687), le remplir de pâte et laisser lever dans un endroit chaud pendant une heure. Faire cuire la brioche tressée au four à 160 °C pendant environ 45 minutes, la démouler immédiatement après la sortie du four et la laisser refroidir.

Bonne astuce : S'il est impossible de démouler la brioche tressée après la cuisson, retourner le moule avec le fond vers le haut et le couvrir d'un torchon humide. Enlever le moule de la brioche tressée au bout d'environ 10 minutes.

pl Domowa chałka

Składniki: 500 g mąki tortowej, 115 g cukru pudru, 200 ml letniego mleka, 25 g drożdży, 100 g margaryny do pieczenia, 1 jajko, pół łyżeczki soli, skórka otarta z 1 cytryny, siekane migdały, rodzynki namoczone w rumie

Przygotowanie: Do mleka należy dodać szczyptę cukru, rozdrobnione drożdże i pozostawić w temperaturze pokojowej, aby powstał zaczyn. W misce należy wymieszać mąkę, cukier, sól i skórkę z cytryny, dodać rozpuszczoną margarynę, jajko oraz zaczyn i wyrobić na elastyczne, gładkie ciasto. Do ciasta należy dodać siekane migdały i rodzynki namoczone w rumie. Formę ceramiczną wysmarowaną masłem lub Olejem do form do pieczenia DELÍCIA (art. 630687) należy napelnić ciastem i odstawić na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Chałkę należy piec ok. 45 minut w temperaturze 160 °C, po upieczeniu od razu wyjąć z formy i pozostawić do wystudzenia.

Wskazówka: Jeśli chałki nie można po upieczeniu wyjąć, formę z zawartością należy odwrócić do góry dnem i przykryć wilgotną ściereczką. Po ok. 10 minutach zdjąć formę z chałki.

sk Domáca vianočka

Ingrediencie: 500 g hladkej múky, 115 g práškového cukru, 200 ml vlažného mlieka, 25 g droždia, 100 g roztopeného tuku na pečenie (Hera), 1 vajce, ½ lyžičky soli, strúhaná kôra z 1 citróna, nasekané mandle, hrozienka namočené v rume

Postup: Do mlieka so štipkou cukru rozdrobte droždie a pri izbovej teplote nechajte nakysnúť kvások. V mise zmiešajte múku s cukrom, soľou a citrónovou kôrou, pridajte roztopený tuk na pečenie, primiešajte vajce aj kvások a vypracujte hladké nelepivé cesto. Do cesta pridajte nasekané mandle a hrozienka namočené v rume. Keramickú formu vymastenú maslom alebo Olejom do foriem na pečenie DELÍCIA (art. 630687) naplňte cestom a nechajte na teplom mieste hodinu vykysnúť. Vianočku pečte pri 160 °C cca 45 minút, ihneď po upečení ju vyklopte a nechajte vychladnúť.

Dobrý tip: Ak vianočku nemožno po upečení vyklopiť, formu s vianočkou vo vnútri otočte, položte hore dnom a prikryte vlhkou utierkou. Po cca 10 minútach formu z vianočky zložte.

ru Домашняя плетеная выпечка

Ингредиенты: 500 г муки мелкого помола, 115 г сахарного песка, 200 мл теплого молока, 25 г дрожжей, 100 г расплавленного маргарина, 1 яйцо, половина ч. л. соли, третья цедра 1 лимона, измельченный миндаль, изюм, вымоченный в роме

Последовательность: Разведите дрожжи в молоке с щепоткой сахара и оставьте при комнатной температуре, чтобы дрожжи поднялись. В миске смешайте муку с сахаром, солью и лимонной цедрой, добавьте расплавленный маргарин, вмешайте яйцо и дрожжи и замесите гладкое нелипкое тесто. Добавьте в тесто измельченный миндаль и изюм, вымоченный в роме. Заполните керамическую форму, смазанную сливочным маслом или Маслом для форм для выпечки DELÍCIA (art. 630687), тестом и оставьте на 1 час в теплом месте, чтобы оно поднялось. Выпекайте плетеную выпечку примерно 45 минут при температуре 160 °C, сразу после выпекания достаньте пирог и дайте остыть.

Полезный совет: Если пирог нельзя достать после выпекания, переверните форму с плетенкой внутри вверх дном и накройте влажной тканью. Спустя примерно 10 минут снимите форму с выпечки.



www.tescoma.com/video/622208