

Návštěvní kniha

[Začátek] [Předcházející]

[Přidej příspěvek]

[Následující] [Konec]

-----

pro Zvědavku: možná pekárna Concept 5040 za 1490,- Kč. Tady je odkaz: <http://domacipekarny.dama.cz/pekarny.php?a=ukaz&pekarna=210>

Ze všech co se u nás nabízejí mě upoutala nejvíc a to jak z hlediska ceny, tak programů, chleba peče 750 - 1250g. Už ji mám objednanou.

Eva Datum: 08.01.09-00:35:49

Z adresy: 89.235.29.114

-----

Prosím o radu. Hledám pekárnu do 2000,-, tichou (pečení přes noc). Nevím, zda je lepší 600 nebo 800 W. Raději 2 háky, váha chleba do 1100-1200 g; i pro celozrnné, a chci experimentovat, péci cibul., česnek, chléb atd. Víte někdo? Za odpovědi předem děkuju!!

Zvědavka Datum: 07.01.09-11:36:14

Z adresy: 85.70.236.204

-----

No len dúfam, že ten zápach zmizne. Piekla som už 3x a dnes som zapla program pečenie naprázdno pri otvorenej pekárni. Tak ako bolo v návode. Ďakujem.

elena Datum: 05.01.09-17:27:43

Z adresy: 91.127.119.159

-----

Téměř všechny spotřebiče, které mají topné těleleso je potřeba "vypálit". Vnitřek bývá nakonzervován a několika cykly pečení se tato konzervace vypálí a pak je možné přístroj normálně používat. Někdy nestačí jeden cyklus a je potřeba vypálení opakovat. Stačí zapnout jen program pečení.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 03.01.09-18:05:04

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Môže mi niekdo povedať, či sa pekáreň časom vypečie a nebude ten zápach cítiť ?

elena Datum: 03.01.09-15:39:52

Z adresy: 91.127.116.83

-----

Chcem sa spýtať, piekla som u 3x v pekárne ETA Delicca ktorú som dostal pod stromček. Vadí mi hlavne, že po zapnutí pekárni začne byť kuchyňa cítiť takým nejakým vypalovaním ako pri nových veciach. Čo je však najhoršie, že tak isto chlieb aj bábovka bola cítiť tak isto.

Elena Datum: 03.01.09-15:28:28

Z adresy: 91.127.116.83

-----

Už to tady proběhlo mockrát, ale opakování je matka moudrosti. Jsou vlastně jen dva důvody. Buď je moc droždí nebo moc tekutiny, případně kombinace obojího. Těsto "přečne", neunes se a spadne buď už před pečením nebo v jeho průběhu.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 26.12.08-21:16:10

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Chtěla bych poradit. Jsem teprve začátečnice v domácím pečení a opakovaně se mi stalo že i když dodržuji recept, tak chleba mi krásně nakyne, ale před pečením se střed propadne. Chleba je sice chutný ale ten tvar mě mrzí. Ocením každou radu. Děkuji a zdravím všechny nadšené pekaře

Monika Datum: 26.12.08-12:51:46  
Z adresy: 81.30.230.90-192.168.1.182

-----  
Na chleba se nemá spěchat. Jestli pekárna opravdu peče už po 45 minutách, není to podle našeho názoru nejlepší program na chleba. Jestli je to nezbytně nutné, pak jediné zkusit přidat droždí a zkontrolovat teplotu tekutiny. Možná je chladnější a těsto nestačí vykynout.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 21.12.08-22:34:32  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
mám pekárnu Concept5020,z hotové směsi na program Quick se chleba nedaří(nevypřihuje celou formu).Peče již po45 minutách.Množství vody je správné. Děkuji za radu.

Radka Datum: 21.12.08-14:35:57  
Z adresy: 213.195.202.66

-----  
Hledáním receptů,jsem narazila i na tuto stránku.Prosím,kdo by mohl poslat recept na sekanou v domácí pekárně děkuji. Kontakt:raduse71@seznam.cz

raduse Datum: 24.11.08-10:48:22  
Z adresy: nat-pisecka.cservis.cz

-----  
Směs z Lidlu jsme také zkusili a je opravdu dobrá. Čerstvý kvásek se dá sehnat v nějaké malé pekárně. Sušený mívají v prodejnách zdravé výživy. Asi nejlepší možnost je, udělat si jej sám. Ke stažení je u nás povídání od Františka i popisem, jak na to.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 24.11.08-09:54:40  
Z adresy: snat6.klfree.cz

-----  
Prosím o radu jestli se někde nechá koupit chlebový kvásek.Celkem úspěšně pečú podle vašich receptů používám sušené droždí ale chtěl bych zkusit chléb s kváskem. Také bych chtěl doporučit chlebovou směs pod názvem BAUERNBROT zakoupenou v Lidlu chleba z ní je vynikající.

František Datum: 24.11.08-06:36:29  
Z adresy: ip-254-8-hbnet.cz

-----  
S náhradními metlami bude asi problém. Nám se před časem stalo něco podobného a hledali jsme dost dlouho než jsme našli dodavatele. Cena ovšem byla značná, za dvě metly i poštou přes 500,-Kč. Máme několik kontaktů, ale nemáme svolení k uveřejnění, můžeme jediné přes e-mail.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 22.11.08-21:04:45  
Z adresy: snat6.klfree.cz

-----  
je tato součástka k zakoupení ?

Vyhodila jsem omylem metlu z dom pekárny Clatronic BBA

Kopecská Alena Letovice Datum: 22.11.08-12:11:17  
Z adresy: cl086061235215.unet.cz

-----  
Z čerstvého droždí se dá péct úplně stejně jako ze sušeného. Jen toho čerstvého se dává míň, na 1/2kg mouky stačí cca 10g maximálně 1/3 kostky. Koukni se na náš recept na chleba se slaninou.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 21.11.08-23:11:14  
Z adresy: snat6.klfree.cz

-----  
chtěla bych se zeptat jestli je možné péct z čerstvého droždí? Nebo doporučujete spíše sušené? mam pekárnu Concept viva style. moc děkuji za idpověd

Katka Datum: 21.11.08-19:49:55  
Z adresy: nfx-router-one.pilsfree.net

-----  
Poměr mouky když převažuje pšeničná je dobrý. Zkus přidat vařenou bramboru, nebo 2-3 lžíce sušené bramborové kaše. Chleba by měl být vláčnější.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 26.10.08-09:33:53  
Z adresy: snat6.klfree.cz

-----  
Peču chléb ze 600g. pš.chl.,200g. žit.chl., obojí Penam, 340 ml. vody, 14g. čerst.droždí Noli, 1.5plž sur. cukru, 1.5člž soli, kmín , atd. Krásně vykyně, nepropadne se, měkký je 5dní, chuť výborná , akorát se dost drobí . Nechtělo by to větší poměr žitné, nebo méně kvasnic? Dřív to nebylo . Děkuji.

Václav Datum: 23.10.08-13:21:14  
Z adresy: monex.dialtelecom.cz

-----  
Zkus do nádoby dát horkou vodu a nechat odmočit. Když to nepomůže, pak obráceně. Postavit nádobu do horké vody a opět nechat odmočit. Neboj se použít trochu sílu. Občas se to stává, ale je to předzvěst toho, že odchází těsnění kolem hřídelek a to je na novou nádobu.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 11.10.08-09:52:27  
Z adresy: snat6.klfree.cz

-----  
POMOZTE! Mam Clatronik BBA 2784. Zda se, ze jeden z hnetacich haku je zasekly. haky jdou vyndat, ale zasekly je kolík, na ktery se hak nasadi. Kdyz otacim kolikem nebo soucastkou zespona pecici nadoby, nejde to. Samotna pekarna je ok. Mate nekdo radu na servis pro tuto pekarnu? Dekuji predem,

Zuzana Datum: 10.10.08-16:58:11  
Z adresy: 143.22.broadband5.iol.cz

-----  
Tohle nám uteklo a ani autorka se neozvala. Nejspíš tam měla být jiná mouka, ale je to přece jen dost dlouhá doba. Recept jsme dávali na stránky před více než třemi roky. Zkusíme dohledat originál a recept opravit, jestli v něm už ta chyba není.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 30.09.08-18:44:11  
Z adresy: snat6.klfree.cz

-----  
Ahoj, koupila jsem si pekárnu a upekla už pár chlebu a byly výborné, ale ráda bych zkusila i něco sladkého. Láká mě brioška od Etely, která je na těchto stránkách, ale v receptu je 2x 125 g hl. mouky, není to špatně, nerada bych to pokazila. Děkuji za radu.

Lenka Datum: 29.09.08-20:47:21  
Z adresy: ip-85-135-19-130.customer.poda.cz

-----  
rohliky - jsem opravdu trouba, recept se ztratil ale zkusim ho znova a chybejici tekutinu dam cca. 320 vody

vsem se omlouvam

Martin Datum: 16.09.08-20:37:35  
Z adresy: ip-85-161-179-111.eurotel.cz

-----  
potrebuju pomoc nevim si rady s dom.pekarnou značky clatronic BBA2605 pomozte prosim a doporucte mi recept na dobry svetli chleba mmo c dekuji  
aojky kucharky Datum: 15.09.08-12:40:16  
Z adresy: noska.cust.sloane.cz

-----  
Tina, ak chceš, ozvi sa mi na 31maca@gmail.com. Mám aj iné recepty, len som lenivá ich dať na net.  
Magda Datum: 27.08.08-12:49:49  
Z adresy: 82.119.114.43

-----  
Magdi ďakujem za odpoveď, dúfala som, že sa ozveš. K tvojim receptom mám veľkú dôveru, takže mi bolo jasné, že niekde robím chybu. Tiež už som myslela na to preosiatie-bola som lenivá! A droždie podľa tvojej rady dávam tiež čerstvé, som veľmi spokojná s výsledkom. Vyskúšam preosiť a dám vedieť  
Tina Datum: 27.08.08-11:33:30  
Z adresy: 194.160.223.2-192.168.2.110

-----  
Tina, skutočne neviem, prečo sa nepodaril. Pečiem ho stále a vždy je dobrý-vykysnutý. Skús dať trochu viac kvasníc. Ja používam výhradne čerstvé. V recepte to síce nepíšem, ale múku vždy pred pečením preosejem. Možno je to v tom.  
Magda Datum: 26.08.08-22:36:09  
Z adresy: 82.119.114.43

-----  
Zdravím všetkých pečúcich, prosím neviete niekto poradiť? Robila som vyrážkový chlebík od Magdy, presne podľa receptu a poriadne nevykysol. Skúšala som to 2x, raz so sušeným a raz s čerstvým droždím, ale obidva razy to dopadlo neslávne. Pritom s jej 6-zrnkovým mám výborné skúsenosti. Ďakujem.  
Tina Datum: 26.08.08-15:56:30  
Z adresy: 195.28.69.211

-----  
Zdravím, má niekto zkučenosti s pekarnou panasonic 253, ďakujem začatečnice.  
ani63 Datum: 19.08.08-01:02:57  
Z adresy: 88.100.186.136

-----  
Už jsme tady o pár příspěvků níž odpovídali. Tekutinu autor nevedl. A před nedávnem zde píše Martin, autor receptu, že jej nemůže najít. Nezbyvá než zkusit experimentovat.  
Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 03.08.08-11:06:47  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
V receptu na celozrnné rohíky chýbi údaje o tekutine, zadržávají se vodou, nebo mlekiem?? a v jakém množství??  
Děkuji za odpověď..  
Dagmara Datum: 03.08.08-08:56:43  
Z adresy: 89.111.98.87

-----

nazdárek pekařky má některá prosím zkušenost s pekárnou moulinex na bagety?

ajka Datum: 21.07.08-18:10:20  
Z adresy: 217.115.254.3

-----

Zdrávím všechny, prosím má někdo zkušenosti s touto pekárnou. Děkuji. Dáša

Kenwood BM 210 Datum: 16.07.08-10:43:19  
Z adresy: 88.100.90.85

-----

Jestli přestal jít proud přímo při pečení, pak už se asi nedá dělat nic. Jedině dát jej i s nádobou do plynové trouby a dopéct tam. Zadělané těsto by se mohlo zachránit. Zabalit jej do folie, dát do mrazáku nebo lednice a dopéct na program pečení až půjde proud.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 09.07.08-16:56:05  
Z adresy: 81.201.48.24

-----

Přestal mi jít proud při pečení, co s tím?

Ilona Datum: 09.07.08-00:23:14  
Z adresy: 62.77.119.62

-----

Jedna poznámka k Martinovmu příspěvku. Kým som nezačala vyberať hák pred krátkymi pretočeniami cesto padlo a už poriadne nevykyslo-vršok chleba sa pečením zakaždým prepadol. Teraz mám nádobu plnú až po okraj upečeného chleba.

Magda Datum: 05.07.08-21:42:16  
Z adresy: 85.216.169.243

-----

Jsem sam nestastny - ztratil jsem orig recept na ty rohlíky, takže se zkusim znova prohrabat recepty ale jinak asi "tekutiny primerene".

k vyndavani haku- my vyndavame az po poslednim proslehani - ta kratka proslehani jsou od toho aby testo spadlo a znovu vykynulo - zlepšuje to strukturu testa.

Martin Datum: 04.07.08-14:46:23  
Z adresy: 167.202.221.228-10.144.6.12

-----

Háky vyťahujem po prvom miesení cesta pred kysnutím. V mojej pekárni sú potom ešte dve 15 sekundové pretočenia, ale ak by ste háky vyťahovali až po nich môže "padnúť" vykysnuté cesto, pretože ho musíte odhrnúť aby ste sa k nim dostali.

Magda Datum: 26.06.08-23:03:12  
Z adresy: 85.216.169.243

-----

prosím o radu kdy a jak vytáhnout háky,díky

Iva Datum: 26.06.08-20:58:35  
Z adresy: 78.136.174.236

-----

Kysnuté cesto : 200 ml vody, 3 PL oleja, 350 g múky polohrubej, 1,5 PL soli (alebo podľa chuti), 1 sáčok sušeného droždía. Ja radšej dávam čerstvé. Moja pekáreň má program cesto a trvá 1 hod.10 min. Potom ho vyberiem a spracujem bežným spôsobom, či na pizzu, knedle alebo koláč.

Magda Datum: 20.06.08-22:03:19  
Z adresy: 85.216.169.243

-----  
prosím o radu,jak dělat v pekárně kynutý těsto.Moc děkuji.Majka  
Ahojky Datum: 18.06.08-06:19:23  
Z adresy: 89.24.4.80

-----  
navia  
Děkujeme za upozornění, opravdu tam tekutina chybí. Při přidání na stránky jsme to přehlédli. Problém je v tom, že recept nám už takhle přišel. Napsali jsme autorovi, snad jej doplní.  
Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 11.06.08-00:07:18  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Našla jsem v receptech Celozrnné rohlíky od Martina. Mám vážné podezření, že tam něco chybí (minimálně nějaká tekutina :-), lžíce oleje na půl kila mouky mi připadá na zadělání těsta málo)<http://sweb.cz/hafca.h/index.htm>  
navia Datum: 10.06.08-11:35:06  
Z adresy: 80.188.120.82-10.10.3.22

-----  
Chlebove korenje sa da kupit v predajniach drogerie Dm drogerie markt, v zdravej vyzive Alnatura.V SR  
stoji sačok 17 Sk.  
ria Datum: 23.05.08-09:36:16  
Z adresy: 195.80.167.198-172.16.19.130

-----  
Lada  
určitě by to šlo. Jde jen o to, jestli bude stačit čas, který je na samotné pečení. To bývá většinou hodina a určitě to bude bez háků. Někdo dělá i francouzské brambory v pekárně. Je to jen o zkoušení, pekárna se tím pokazit nedá.  
Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 05.05.08-22:26:44  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Dobrý den zajímalo by mně jestli by šly zapékat těstoviny v domácí pekárně a i jiné dobroty , pokud máte recept ráda přivítám , i na něco jiného, mám ji teprve od včerejška , takže se teprve učím. Děkuji  
Lada Datum: 05.05.08-12:47:16  
Z adresy: 80.82.147.2

-----  
Dívala jsem se do Sluneční brány na to chlebové koření,ale poštovné by mě vyšlo draž,než koření a za 1200 Kč ho opravdu nespoteřebuji ani do konce života :-).Děkuji,ale musím nejít nějaký obchod tady u nás.Ve zdravé výživě ho zatím nemají.  
vendy Datum: 01.05.08-10:39:33  
Z adresy: 81.90.168.5-10.72.96.128

-----  
Po skúsenostiach som začala hneď po upečení natierať kôrku maslom, ktoré ju zmäkčí. Doporučujem kúpiť si elektrický krájač a vtedy nie je problém chlebič pokrájať. A navyše máte krajíčky úhľadné a rovnaké. Mimochodom, po zamrazení kôrka zmäkne.  
Magda Datum: 29.04.08-22:14:05  
Z adresy: 85.216.169.243

-----

U pekárny jsou většinou boky a dno víc pečené než vrch, ale chleba by měl jít krájet bez problémů. Jestli chleba pečený dost, dá se zkusit nastavit o stupeň menší velikost chleba. Bude se péct kratší dobu a neměl by být tak vypečený, jinak zkusit reklamaci.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 29.04.08-18:35:45  
Z adresy: 194.108.55.237

-----

Dobry den, prosim, poradte. Kurka na bocich a hlavne na spodu chleba je vzdycky tvrda jak kamen. Neda se krajat a to i na nejsvetlejsi peceni. Je to pekarnou nebo je na to nejaky figl? Muj 10. chleba a porad zadny uspech:-)

Dekuji moc za radu

hezky den

Jana

Jana Datum: 29.04.08-11:20:12  
Z adresy: 89.102.55.209

-----

Děkuji

vendy Datum: 28.04.08-18:13:25  
Z adresy: 81.90.168.5-10.72.96.128

-----

Už to tu někde bylo, chlebové koření je většinou k dostání v prodejnách zdravé výživy. Obsahuje kmín, fenykl a koriandr. Na balení ale není uvedený poměr jednotlivých druhů. Dáme do odkazů stránky výrobce který má i internetový obchod.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 28.04.08-10:36:28  
Z adresy: 81.201.48.24

-----

Také bych chtěla vyzkoušet chlebové koření, ale nikde ho nemůžu sehnat... a co vlastně obsahuje? Děkuji.

vendy Datum: 27.04.08-22:30:39  
Z adresy: 81.90.168.5-10.72.96.128

-----

Děkuji, stejně mám lepší zkušenost s pečením chleba než sladkého pečiva...

vendy Datum: 27.04.08-22:26:12  
Z adresy: 81.90.168.5-10.72.96.128

-----

Nasa Harmony po 4 chleboch skončila takže ma sklamala - odísiel motor. Trocha skoro za 9 dni...

Peniaze vratili a cakam teraz na Moulinex XXL nevie niekdo kedy uz konecne pride na nase trhy?

qwert Datum: 24.04.08-20:19:26  
Z adresy: 195.91.81.234

-----

vendy

Recept na roládu jsme nedostali. Byla o ní jen zmínka ve staré diskuzi a recept z neznámého důvodu autor už neposlal.

Drahomira

Zkus napsat, co se nezdařilo. Takhle se nic poradit nedá.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 24.04.08-04:53:33  
Z adresy: 194.108.55.237

-----  
Dobrý den, tak jsem rozšířila řady majitelů pekárny. Mám ETA Harmonie. Chleba ze sáčku se mi docela daří, ale zkoušela jsem si sama namíchat směs a tak nějak se vůbec nezadařilo. Tak nevím....

Drahomira Datum: 23.04.08-12:24:47

Z adresy: 80.188.245.2

-----  
Ahoj, jsem také začátečník, ale celkem úspěšný... ráda bych zkusila roládu Clawlera, ale nějak nemůžu najít recept. Děkuji

vendy Datum: 20.04.08-17:43:38

Z adresy: 81.90.168.5-10.72.96.128

-----  
Sůl se nevytratila. Takhle jsme recept dostali a bez úprav jej dali na stránky. Určitě tam ale sůl patřit bude. Podle našich zkušeností je 28g čerstvého droždí na 600g mouky docela dost. Na tohle množství bohatě stačí 1/3 balíčku čerstvého droždí (14g).

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 18.04.08-18:41:09

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
celozrnný s černým pivem-dobrý , jenom se trošku vytratilo, že tam přijde taky sůl. 2čl sušeného droždí=28g čerstvého.

mibr Datum: 17.04.08-20:50:27

Z adresy: 78.157.170.18

-----  
Paní Bordáčová nemusíte mít obavy z pečení bez droždí, pečte tak pro svého syna ze sojového mléka a s pomocí kvásku a jde to. Držím palce ať se daří.

Majka Datum: 14.04.08-11:55:01

Z adresy: 213.195.210.170

-----  
V rubrice Ke stažení, je povídání od Františka o kvasovém chlebu. Tam najdete i poznámku o pečení chleba bez kvasnic, pouze za použití kvásku. Je tam i návod na jeho výrobu.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 08.04.08-00:52:23

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Dobrý večer. Nie úplne náhodou som našla túto stránku. Mojej mame zistili veľmi silnú alergiu na kvasnice a mlieko. Neviete mi poradiť akýkoľvek recept na pečenie chleba bez kvasníc? Budem Vám veľmi vďačná. Ďakujem. Anna Bordáčová, Považská Bystrica

anna.bordacova@zoznam.sk

Anna Bordáčová, Pov.Bystrica Datum: 07.04.08-19:42:29

Z adresy: 195.91.54.112

-----  
Všechny soubory v části "Ke stažení", tedy i ten pro Moulinex jsou určené hlavně ke stažení do počítače. Když už je náhodou otevřeme, stačí v prohlížeči použít tlačítko zpět a okno se zavře. Funguje to stejně v prohlížeči Internet Explorer 6 i prohlížeči Mozilla Firefox.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 05.04.08-09:50:27

Z adresy: 81.201.48.24



-----

Dobry den,

ked si otvorim stranku s navodom na pekaren Moulinex, neda sa potom ta stranka zatvorit.

Pekne dni Vam prajem a vďaka za tuto Vasu stranku.

Ludo Datum: 04.04.08-23:29:25

Z adresy: 78.98.21.215

-----

Děkuji za odpověď a jdu na pečení. Dnes to bude pudinková buchta bez mouky. Je to rychlé a za 75 minut je hotová. Vždycky se po ní jenom zapráší.

Majka Datum: 03.04.08-09:57:02

Z adresy: 213.195.210.170

-----

Pekárna peče 1 hodinu a topení má spotřebu do 1000W. Za hodinu je to cca 4,-Kč, ale jen, že by topila nepřetržitě. Ona ale natopí a pak už udržuje teplotu. Spotřeba motoru na hnětení je téměř zanedbatelná. Vypadá to, že prostě vynásobili celkový čas cyklu spotřebou, to je ale totální nesmysl.

Vlasta a Zlata Datum: 02.04.08-20:52:51

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Záleží za jakou cenu nakoupíte všechny ingredience jako je mouka/ceny se podstatně liší/,droždí, koření a podobně.Snažili jsme se spočítat nějakou částku a vyšlo nám tak cca 7,-kč na jeden chleba a to při pečení zák. programu, to je asi 3 a půl hodiny.Přeji hodně zdaru

Danka Datum: 02.04.08-13:54:40

Z adresy: 195.113.166.41-192.168.82.43

-----

Dobrý den, chtěla bych se zeptat na cenu elektřiny na jedno upečení chleba. Asi před týdnem jsem se dočetla v Mladé Frontě, že náklady na upečení jednoho chleba jsou asi 11 korun a to mi přišlo moc. To snad není ani možné. Co si o tom myslíte? Tady jsem se dočetla o částce mnohem nižší.Děkuji

Majka Datum: 02.04.08-12:56:20

Z adresy: 213.195.210.170

-----

Můžeš dávat i čerstvé. Čerstvého dáváme na 1/2kg mouky maximálně 1/3 balíčku (14g).

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 01.04.08-15:53:50

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Včera jsem upekla svůj první chleba v pekárně Domo 3955 - byl super, ale upečený z hotové směsi. Chci péct z vlastní mouky, ale nevím, jestli se do těsta musí dávat pouze sušené droždí nebo mohu použít i droždí čerstvé?

Romča Datum: 01.04.08-12:29:52

Z adresy: 195.39.19.22

-----

Ak máš možnosť kupovať v Bratislave sušený žitný kvások majú v Bio potravinách pri VÚB na Mlynských nívách. Je tam aj návod na použitie.

Maca Datum: 28.03.08-22:39:37

Z adresy: 85.216.169.243

-----

Žitný kvásek si musíš udělat, nebo někde v malé pekárně o trochu požádat. Návod na něj najdeš, když si klikneš na tlačítko "Ke stažení". Je tam několik povídaní o kvásku i s návodem od Františka.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 28.03.08-17:01:40

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Objavila som vašu stránku a ja fakt super. Aj ja mám pekáren a postupne sa s nou zoznamujem a skúšame s manželom kadejaké chleby. V receptoch sa často objavuje žitný kvások a to teda neviem kde mám zohnať. takže prosím o radu.

Jana B. Datum: 28.03.08-13:34:49

Z adresy: 77.48.69.41

-----

Moc díky za rady, zítra bych měla mít novou pekárnu, tak to vyzkouším:-). Marky

Marky Datum: 25.03.08-09:30:15

Z adresy: 85.160.101.126

-----

Ja háky vyberám tak, že opatrne odhrniem cesto, vyberiem háky a cesto zahrniem nazad.

Nedoporučujem sa šparať v ňom najakým háčkom, pretože sa môže prerušiť proces kysnutia.

Magda Datum: 23.03.08-21:33:11

Z adresy: 85.216.169.243

-----

Většinou háky vyndáváme. Chleba se lépe vyndává z formy a nehrozí poškození háků nožem při krájení. Vyndáváme je obvykle po posledním otočení před pečením, někdy o něco později. Vychází to asi na 1 hodiny před začátkem pečení. Těsto má čas ještě chvíli kynout.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 23.03.08-16:45:44

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Dobrý den, možná je to hloupý dotaz, já jsem háky doposud zapékala, ale na některých stránkách pekařky píší, že háky před pečením vyndají. Znamená to, že si musím pohlídat kynutí a ihned po něm otevřít pekárnu a pomocí háčku háky vydolovat? Díky za odpověď, Marky

Jak vyndat háky? Datum: 23.03.08-13:21:35

Z adresy: 85.160.103.220

-----

TZačínám sETA Harmony. Děkuji za rady na těchto stránkách. Upekla jsem teprve tři chleby podle receptů od Martina, výborný je česnekový chleba, do kterého jsem přidala více česneku a ubrala o třetinu sušeného droždí, protože první chleba byl trochu ušatý. Přeji všem krásné a dobré bochníky.

Mirka Datum: 17.03.08-21:34:59

Z adresy: 88.101.24.104

-----

Problém klasického chleba v zahraničí bude asi hlavně o mouce. Jestli u vás seženeš chlebovou mouku, pak zkus některý recept z našich stránek. Chutí nejvíc podobný je třeba základní, z mlýna Korunka, z mouky Penam, obyčejný od Adély a některé další.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 03.03.08-17:33:16

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Ziji v zahraničí a sháním recept na klasický český chleba proveditelný v pekarne Panasonic nebo i

ručne.Moc dekuji za radu  
Barbora T Datum: 01.03.08-00:16:36  
Z adresy: 78.146.227.87

-----  
Brambory nebo bramborová kaše se dávají kvůli lepší stravitelnosti a chleba s jejich přídavkem vydrží déle vláčný. Proto by mělo být jedno, co se použije. Jen je třeba počítat s tím, že bude možná potřeba upravit množství tekutiny.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 01.03.08-00:07:04  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Zaujaly mě bylinkové věnečky od Uusurik. Jen se mi nechce vařit tři brambory. Můžu místo nich dát bramborovou kaši v prášku? Díky.

Barbora Datum: 29.02.08-10:11:46  
Z adresy: 89.250.109.6

-----  
V odkazech je třetí odspoda právě GMelectronic. Na jejich stránkách jsou kontakty na ně i na servis. Zkuste to tam.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 28.02.08-00:33:56  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
prosim Vás nevíte někdo kde se dá sehnat řemenice na pekárnu GM ELEKTRONIK ? děkuji předem za radu....

Irena-Křenovice Datum: 27.02.08-14:35:16  
Z adresy: 85.92.55.10

-----  
Dobry den,nevite proc se dava do chleba jablecna vlaknina?Diky za odpoved.

Lenka Datum: 24.02.08-16:31:58  
Z adresy: 89.102.28.183

-----  
Díky za vaše stránečky, pekárnu mám týden a díky vám jsem okoukla co a jak. Chlebík se mi daří-pustím se do něčeho sladkého...Přeji hezký den.

Helča Datum: 23.02.08-12:27:52  
Z adresy: 62.204.248.105

-----  
Díky za radu, koření jsem sehnala přesně v takové prodejně.

Danka Datum: 21.02.08-12:13:50  
Z adresy: 195.113.166.14-192.168.82.43

-----  
Zkus prodejny zdravé výživy. U nás je "Chaloupka zdraví" a tam jej mají běžně.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 19.02.08-14:48:56  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Prosím o radu,kde koupit chlebové koření? Sháním ho různě - v marketech, ve spec. prodejnách koření, ale marně.Předem díky

Danka Datum: 18.02.08-16:57:36  
Z adresy: 195.113.166.14-192.168.82.43

-----  
odkaz pro ty co bydlí dal na východě od Prahy:  
<http://www.mlynalf.cz/cz/index.php?odd=03c=01>

Martin Datum: 14.02.08-11:26:16  
Z adresy: 167.202.222.228-10.144.6.12

-----  
V odkazech jsou úplně dole dvě adresy stránek, které se bezpečným pečením zabývají.  
Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 11.02.08-22:34:32  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
sháním radu nebo informaci o receptu na pečení bezpečného chleba  
mar.pod Datum: 11.02.08-22:05:43  
Z adresy: 89.111.88.2

-----  
Těžko poradit, když nevíme přesně o jaký recept jde. Na rohlíky tady žádný nemáme, jen na sladké loupáčky. Nezbyde tedy, než zkusit recept trochu obměnit. Přidat trochu vody nebo droždí, aby těsto bylo víc nadýchané.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 07.02.08-12:57:54  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
upiekol som rožky podľa Vášho receptu ale chutil mi ako koláč poraďte, čo mi zmení chuť a zžahčí  
uvedené pečivo

nakolko je moc husté a tým aj ťažšie ďakujem  
viliam Datum: 06.02.08-11:02:02  
Z adresy: 91.127.32.168

-----  
Směsi jsme zkusili když se objevily. Na sáčcích bývá napsané jestli jsou pro pekárnu, nebo do trouby. Většinou jsou univerzální a liší se právě množstvím vody a ta bývá uváděná pro půl sáčku. Jestli to bylo zadělané z celého 1kg sáčku, pak by to dvojnásobné množství vody odpovídalo.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 04.02.08-22:06:10  
Z adresy: 62.243.123.134

-----  
Prosím už jste pekli chléb z hotové směsi z Lidlu? Zkoušela jsem to ale musela jsem přidat ještě jednou tolik vody co bylo v návodu. Těsto jsem dělal v kuchyňském robotu. Chci si koupit pekárnu a tak chci vědět jestli můžu použít tuto směs do pekárny. Děkuji

Marie Datum: 04.02.08-15:03:44  
Z adresy: 88.102.40.102

-----  
Prosím prosím :-)), kdo má zkušenost s výměnou těsnění - pod hnětacími háky- u Unoldu - formou servisu, nebo jinou. Pořizování nové nádoby, jinak ještě pěkné, jiným způsobem nepoškozené se mě zdá docela zbytečné. A na kolik to přišlo? Děkuji

Vlasta Datum: 03.02.08-21:41:08  
Z adresy: 193.85.243.210

-----  
BORIS

Děkujeme za zkušenost. Jen prosíme, příště raději malá písmena a velké jen na začátku věty. Tohle se hodně špatně čte a navíc to vypadá, že na nás křičíš.

Děkujeme a zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 03.02.08-21:34:15

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
DNES SOM PIEKOL CHLIEB TAK, ZE SOM PRED POSLEDNYM KYSNUTIM A POTOM UZ LEN  
PECENIM VYBRAL MIESACI HAK. SENZACNE. UZ NEMUSIM VYPEROVAVAT HACIK PO PECENI A  
CHLIEB JE NA REZE KOMPACTNEJSI. VRELE DOPORUCUJEM. MULINEX HOME BREAD. P1 750G  
MEDIUM PRI CASE 1:38 PO MIESENI TREBA VYBRAT HAK. VSETKO DOBRE

BORIS Datum: 03.02.08-18:26:34

Z adresy: 213.253.198.39

-----  
Dobry den,

nemate recept na chlebik peceny v domacej pekarni, kde sa pouziva zitny kvasok sušeny BIO?

Vdaka.

Anna Datum: 01.02.08-15:44:58

Z adresy: 84.47.127.140

-----  
radka

Jsou dvě hlavní možnosti, proč je chleba nedopečený. Buď je nastavená nevhodná velikost chleba, nebo je pekárna vadná. Při nastavování velikosti chleba je třeba do výsledné váhy započítat nejenom mouku, ale i tekutiny a další přísady. A podle toho nastavit pekárnu.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 31.01.08-15:39:33

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Ahojte. Prosím o recept na tmavý toastový chleba. Ďakujem.

Miro Datum: 31.01.08-12:34:11

Z adresy: 193.87.130.3-172.21.223.58

-----  
prosím poradte peču chleba dle receptu, chléb je nedopečený, co s ním? děkuju

radka Datum: 30.01.08-19:58:19

Z adresy: 84.244.81.232

-----  
Držíme palce a dej vědět, jak chleba dopadnul.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 30.01.08-17:58:10

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
dnes poprvé budu pect z mouky PENAM z kauflandu, uvidím jak se mi chleba povede. Zdravi OLIK

olik Datum: 30.01.08-14:40:25

Z adresy: 89.24.35.230

-----  
Prajem Vám všem dobrý večer a prosím o recept na kukuričný chlebík pečený v domácí

pekárničke.Ďakujem

evelína Datum: 26.01.08-19:56:06  
Z adresy: 78.99.81.10

-----

Jeden recept najdeš i u nás. Je u něj sice nanapsáno, že je na houstičky, ale proč by z něj nemohly být rohlíky. Jestli budou dobré, to už záleží na tom jakou kdo má chuť a jak se povedou.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 25.01.08-17:07:58  
Z adresy: 81.201.48.24

-----

prosím dobrý recept na rohlíky dakujem

viliam Datum: 23.01.08-04:43:40  
Z adresy: 78.99.40.69

-----

U směsí je to opravdu jen o množství tekutiny, nic jiného se ovlivnit nedá. Může být, že je směs o něco vlhčí a pak stačí dát o trochu míň tekutiny. Zkuste dát o 2 až 3 lžice míň a v případě hustého těsta trochu přidat.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 18.01.08-00:00:55  
Z adresy: 81.201.48.24

-----

Zdravím všechny. Pečeme stále ze směsí a stále se lehce vršek propadá. Zkusím laborovat s množstvím vody (snížením) uvidíme co to udělá. Bohužel množství kvasnic ve směsi nedokáží ovlivnit. Za příp.rady dík.

Springpeace Datum: 17.01.08-11:57:46  
Z adresy: 194.228.96.229-172.23.213.83

-----

Nejmenší váha chleba je daná typem pekárny. Každá má uvedené váhy chleba, které jdou na displeji navolit. Z toho by se mělo vycházet a do celkové váhy nepočítat jen mouku, ale i ostatní suroviny včetně tekutin. Při menším množství může být těsto špatně promíchané, nebo víc upečené.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 17.01.08-11:05:58  
Z adresy: 81.201.48.24

-----

prosím aký najmenší chlieb je možné v pekárni upiecť alebo aké najmenšie množstvo múky môžem použiť, v návodoch nie je určená najmenšia možná váha chleba ďakujem

viliam Datum: 17.01.08-03:58:15  
Z adresy: 78.99.74.72

-----

Zalíbila se nám pekárna UNOLD 8660. Má někdo z Vás-uživatelů pekáren-s touto pekárnou nějaké špatné zkušenosti? Jde nám hlavně o pečení celozrnného chleba. Děkujeme za odpověď.

Markéta Datum: 14.01.08-17:57:33  
Z adresy: 88.101.233.151

-----

Od vánoc už také pečeme doma a chleba v obchodě už nekupujeme.Občas se podaří nějaký experiment (do těsta přidáme nakrájenou anglickou slaninu, tvrdý holandský sýr...). Nyní by nás zajímalo jakou roli hraje mléko, které přidáme společně s vodou. Co to udělá s chlebem, kromě pěknější kůrky?

kuba Datum: 14.01.08-12:40:03

Z adresy: 88.100.191.55

-----

Podívej se do rubriky ke stažení. Máš tam od Františka povídání o pečení kvasového chleba i o výrobě kvásku.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 10.01.08-04:54:43

Z adresy: 62.243.123.134

-----

poradte na výrobu kvalitního kvásku dakujem

viliam Datum: 09.01.08-21:57:33

Z adresy: 84.47.50.70

-----

JanaS

Na sáčku není návod? My, když jsme se sušeným kváskem experimentovali, tak na sáčku stručný návod byl. Stejně se nám s ním ale nedařilo. Nakonec jsme přidávali lžičku přímo do mouky, ale žádný efekt to nepřineslo. A tak jsme tuhle přísadu přestali používat.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 09.01.08-15:28:13

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Můžete mi někdo poradit jak používat kupovaný sušený kvásek, ten stačí rozmíchat ve vodě nebo musí ještě dále kvasit? A jaké množství použít?(poměr mouky a kvásku.

Moc děkuji

JanaS Datum: 09.01.08-11:07:03

Z adresy: 194.228.48.2-10.2.220.161

-----

Mám doma už druhým rokem pekárnu Profesor DP 01 a jsem spokojená. Nejenže pečou chleba, housky, ale i těsto si zadělám na knedlíky, buchty a jiné.

janatka Datum: 08.01.08-11:14:20

Z adresy: 82.99.179.2

-----

Co se týká receptů, doporučuji tuto adresu:

[http://recepty.atlas.cz/recept\\_kateg.asp?id\\_kategorie=JNLQMMI3](http://recepty.atlas.cz/recept_kateg.asp?id_kategorie=JNLQMMI3)

Většina je vyzkoušená od mnoha a s případnými malými úpravami (méně vody chlapče, méně vody, atd.) jsou tyto recepty dokonalé. Je dobré si přečíst i diskusi.

Praktik Datum: 05.01.08-22:42:48

Z adresy: 88.146.219.18

-----

Springpeace

propadání chleba (ušatý chleba) způsobuje hlavně moc kvasnic. Doporučuji snížit dávku o 1/3 - 1/2.

Praktik Datum: 05.01.08-22:32:54

Z adresy: 88.146.219.18

-----

Karel K

Podívej se do odkazů. Až dole jsou odkazy na stránky které se bezlepkovým pečením zabývají. Tam najdeš informace které hledáš.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 05.01.08-09:13:35

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Díky za odpovědi.

Nenechám se odradit neúspěchy a pečů dál (beztak je vše velmi jedlé). Začal jsem péct na schnell a vypadá to dobře. Jen ten zapečený hák mě tam trochu štve. Chleba není tak nadýchaný, je hutnější, ale skvělý.

Springpeace Datum: 04.01.08-18:48:47

Z adresy: 83.208.235.22

-----  
Pořídil jsem automat kvůli dceři, má bezlepkovou dietu. máte zkušenosti s bezlepkovým chlebem? Kde se dají sehnat směsi a mouky? Díky karelondra@iol.cz

Karel K Datum: 04.01.08-15:04:28

Z adresy: 80.188.95.202

-----  
Pro Springpeace: hák se vyndává ihned po upečení.

Karel K Datum: 04.01.08-15:01:45

Z adresy: 80.188.95.202

-----  
Propadání chleba je podle návodu ovlivněno případným otevřením víka při pečení. Výborné zkušenosti jsem udělal s chlebovými směsmi, které prodává Lidl ve stálém sortimentu 1 kg za cca 36 Kč. Mají 5 druhů. Z toho 1 kg upečete 2 dávky po cca 750g. Přidává se pouze voda.

Karel K Datum: 04.01.08-14:55:12

Z adresy: 80.188.95.202

-----  
návod pre Clatronic BBA 2864 ... napiš na tu adresu svetluska78@dama.cz

Robert Datum: 29.12.07-17:58:36

Z adresy: 213.81.130.1

-----  
Majka

Jestli je poblíž Kaufland, pak nejlepší mouka na chleba je ta, kterou máme v části o moukách. Jsou tam i obrázky. Je od Penamu a možná jí mají i jiné řetězce. Číselné značení udává málokdo.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 29.12.07-09:12:05

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Springpeace

Háky s propadáním nemají nic společného. Chyba bude nejspíš v množství tekutiny. Pravděpodobně jí bylo o trochu víc. Je tu ještě jedna možnost, někdo v průběhu pečení zvědavě nakukoval do pekárny, pak se chleba propadne téměř určitě.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 29.12.07-09:06:37

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Ahoj,dostali jsme pekarnu CLATRONIC BBA 2864,bohuzel s nemeckym navodem.Muzete mi poradit,kde najdu na tuto pekarnu cesky navod?Dekuji.

Martina Datum: 28.12.07-22:07:18

Z adresy: 80.251.248.131



-----

Dotaz do fora: nevím proč, pekli jsme 3× a 2× z toho se uprostřed propadl. Pekli jsme ze směsí, program normal nebo celozrnný ,kúrka middle, 0,75Kg 1×to vyšlo, ale nechal jsem zapéct i s hákem. Kde je chyba? Proč se to propadá?? Kdy ten hák vyndat?? Díky za rady.

Springpeace Datum: 28.12.07-20:23:35

Z adresy: 83.208.235.22

-----

Informace o cenách směsí v Německu, ze snešního nákupu:

1 kg jakékoliv směsi s kvasnicemi (mit hefe) je 0,89 EUR. Zajímavé je, že tutéž směs v 0,5kg pytlíku mají za 0,4 EUR. Druhů jsem napočítal cca 15. Od světlého až po tmavý . Tady v ČR ceny nevím, ale jako vše ostatní bude asi vyšší.

Springpeace Datum: 28.12.07-20:18:51

Z adresy: 83.208.235.22

-----

Pekla jsem zatím tři chleby a povedl se mi až ten třetí, ale jsem nadšená. Zatím tápu v použití mouky. Máme v okolí Tesco a Kaufland a byla jsem zaskočená tím, že jsem na žádné mouce nenašla to číslo - např-405,550 nebo 1050.Tak nevím kde je chyba???

Majka Datum: 28.12.07-15:01:10

Z adresy: 213.195.210.170

-----

Německou směs na chleba lze objednat na této adrese - <http://www.evron.cz/Bielmeier>

Padulle Datum: 28.12.07-09:57:20

Z adresy: 217.112.163.130

-----

Peču domácí chleba z německých směsí občas i nějaký vlastní podle uvedených receptů, ale ráda bych zkusila i vlastní kváskový chléb. Můžete mi někdo poradit jak použít kupovaný sušený kvásek, ten stačí rozmíchat ve vodě nebo musí ještě dále kvasit?

A jaké množství použít?

Moc děkuji

Jana S. Datum: 27.12.07-10:11:18

Z adresy: 194.228.48.2-10.2.220.161

-----

chtěla bych se zeptat n dodavatele tech nemeckych smesi co zde nove ukazujete. daji se nekde koupit. dekuji

dana b. Datum: 26.12.07-23:01:19

Z adresy: 78.156.129.78

-----

Děkujeme za pochvalu. Také přejeme hodně povedených chlebů a z případných nezdarů je potřeba nic si nedělat. I my máme občas slabší chvílku a chleba je jak výstavní zajíc, taky tak ušatý. :-)

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 11.12.07-23:08:39

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Předčasně jsem dostala pekárnu po stromeček. Sbíráám zkušenosti, hledám recepty. A nějakou šťastnou náhodou, jsem se dostala sem. Opravdu super stránky. Každý večer to tady studuji.

Mějte se krásně a ať Vám to dobře peče.

AlenaH Datum: 11.12.07-20:58:17

Z adresy: 85.70.194.50

-----

Na 500g mouky se dává přibližně 1/3 kostky tj. 14g a na 750 by mohlo stačit přibližně půl kostky droždí.  
Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 07.12.07-22:14:56  
Z adresy: 81.201.48.24

-----

poradte kožko droždia-čerstvého použiť na 750g múky  
ďakujem

vilo Datum: 07.12.07-17:32:20  
Z adresy: 91.127.95.201

-----

Nevíte někdo, co znamená v německých receptech dávkování ML? EL - polévková lžice, TL - čajová lžička, ale co je TL?

LucieB Datum: 04.12.07-15:15:16  
Z adresy: 195.39.97.78

-----

Německé směsi většinou obsahují droždí. Na sáčku bývá seznam toho co směs obsahuje. Jestli je tam trockenhefe, nebo jen hefe, pak už tam je. Nebo bude u dávkování vody ještě napsáno, hefe a kolik.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 02.12.07-09:34:07  
Z adresy: 81.201.48.24

-----

~Přivezl jsem si směsi z německa (selský a žitný), ale neumím německy, jak poznám, zda obsahují droždí nebo ho musím dosypávat? A jak je to s přidáváním semínek? Děkuju za radu...

Jarda59 Datum: 01.12.07-19:22:12  
Z adresy: 77.104.245.61

-----

myslím, že ta větší pekárna je lepší, jsem sám a měl jsem na výběr Clatronic 2605 a 2865 za akční cenu 990,- Kč. Vybral jsem si tu větší a není vůbec velká, chleba vydrží krásně měkký i několik dnů, zatím zkouším jen směsi a kupodivu vždy jedlé a ani propadlé.

Jarda59 Datum: 01.12.07-19:19:57  
Z adresy: 77.104.245.61

-----

Tak jsem právě koupil domácí pekárnu a sháním rady. A tak jsem se dostal sem. Prima WEBík!  
V Německu jsem koupil Clartronic 2864 za neuvěřitelných 35 EUR. Rovnou jsem koupil i směsi na chleba za 0,8 EUR/kg. Tak a teď se do toho dám. Jsem moc zvědavý, ale podle ohlasů zde je to asi skvělý vynález.

Springpeace Datum: 01.12.07-15:03:05  
Z adresy: 83.208.235.22

-----

Ja vyberám hák hneď po vymiesení a kysnúť nechám už bez neho. Zostane tak iba jedna malá dierka po hriadeli na dvoch spodných krajcoch chleba.

magda Datum: 28.11.07-23:08:50  
Z adresy: 85.216.169.243

-----

peču v Siestě jak o závod, vesměs s úspěchem, jen mě štvou díry po hácích, sdělíte mi prosím zkušenosti, vyndávat je brzo po upečení nebo až po vychladnutí, obé není to pravé.. :)

Božen Němec Datum: 28.11.07-21:48:28

Z adresy: 193.85.243.212

-----  
Ta kůrka opravdu nebude taková jako na chlebu z obchodu. Ještě se dá zkusit ten větší chleba, než je psáno v návodu. Je to i o množství cukru v receptu, ovlivňuje mimo jiné i křupavost kůrky. V poslení řadě to může být vadou pekárny, to se ale nedá na dálku posoudit.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 28.11.07-14:22:58

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
tak sme piekli s alobalom aby sme dosiahli tmavšiu kôrku

ale nejde to zostala rovnako bledá

viló Datum: 27.11.07-16:34:54

Z adresy: 91.127.22.232

-----  
dakujem za radu zajtra už pečeme potom sa ozvem ako to dopadlo

viliam Datum: 24.11.07-20:52:55

Z adresy: 78.98.219.92

-----  
iff

U menších pekáren se jeden hák používá běžně. Ničemu to nevadí, tvar chleba je pak krychle. Nebo si můžeš pořídit pekárnu, která má jednu velkou a dvě malé nádoby a pečeš, jak je zrovna potřeba (DOMO B3955). Větší pekárna se dá zase líp využít třeba na zadělávání kynutého těsta.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 24.11.07-17:52:06

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
viliam

To je vlastnost skoro všech pekáren. Vrchní kůrka bývá vždy míň pečená. Zkus přikrýt nádobu s těstem před pečením alobalem, lesklou stranou směrem k těstu. Můžeš také zkusit dát o stupeň větší chleba. Nezapomeň, že výsledná hmotnost chleba je součet všech přísad.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 24.11.07-17:34:35

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
chci koupit pro dva lidi, víc už nás doma není, asi stačí malá, ale má jen jeden míchací hák není to na závadu?

iff Datum: 24.11.07-16:22:22

Z adresy: 85.160.97.134

-----  
hľadám informácie ohľadne pekárne Eta Maxima, nemôžeme upiecť tmavú kôrku i pri použití programu tmava kôrka a po upečení použitie programu pečenie chlieb je dobrý a chutný ale s bielou vrchnou kôrkou. Poradte niekto čo s tým robiť dakujem

viliam Datum: 24.11.07-11:27:58

Z adresy: 84.47.37.1

-----  
Martó, pro čtyřčlenou rodinu asi větší dvouhákovou. Pak už je to jen vzhledu, značce a ceně. teď se objevila "horkovzdušná" pekárna, le zkušenosti ani reference nemáme zatím žádné. Dá se najít třeba tady <http://www.nakupni-dum.cz/kenwood-bm-350/f-2-s-1-dp-102856/>

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 01.11.07-15:55:49  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Ja som vsadila na značkovú(Moulinex) za 2500 Sk. Mám menšiu 500 a 750 g chlieb. Existuje väčšia cca 3000, má2 háky,teda 2 diery v chlebe. Záleží na tom, ako často ste ochotná piecť. Ja pečiem 2 x týždenne, nakrájam, zamrazím a vyberám podľa potreby.Keď získate zručnosť,príprava trvá 5 min.

Magda Datum: 31.10.07-23:02:05  
Z adresy: 82.119.118.157

-----  
děkuji za odpověď ,takže jsme čtyřčlenná rodina , velikost asi ta větší ,cenově tak kolem 3000 tisíc ,hlavně aby vydržela .Jde mi o to abych se nenapálila.Můžu ještě otravovat - poradíte mi .  
díky moc

Marta Datum: 31.10.07-22:15:04  
Z adresy: 88.103.106.226

-----  
Těžko se radí, když nevíme nic bližšího. Jak velký chleba, jaký má mít tvar, kolik peněz atd. Programové vybavení pekáren bývá téměř totožné a tak je to i o vzhledu. Podívejte se do internetového obchodu Bílé zboží, odkaz máme na stránkách. Snad tam najdete inspiraci.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 31.10.07-20:11:48  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Dobrý den

Mám prosbu, chci si koupit dom.pekárnu ,ale nevím jakou můžete mi poradit .  
děkuji

Marta Datum: 31.10.07-19:00:13  
Z adresy: 88.103.106.226

-----  
Návody na skoro všechny pekárny najdeš na [www.pekarny.unas.cz](http://www.pekarny.unas.cz)

Marcela Datum: 30.10.07-14:33:31  
Z adresy: 195.70.130.92-194.149.122.94

-----  
Mám novou pekárnu Alaska BM 2000,bohužel jsem si někam „uklidila důkladně" návod použití,nevíte kde by se dal sehnat?info na email Kam.Fenc1.10@seznam.cz Mockrát děkuji

Kamila Fenclová Datum: 27.10.07-16:32:14  
Z adresy: 77.48.45.227

-----  
Zdá se, že se nám vloudil nějaký šotek do receptů. To droždí by mělo být sušené a program č.2 je bílý chléb. Nejpoužívanější je program č.1 základní. Jen tam, kde je hodně žitné mouky je lepší použít program na celozrnné pečení. Ten si směs nahřívá, aby lépe kynula.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 23.10.07-17:08:56  
Z adresy: 62.243.123.134

-----  
A este otázka: Vo vacsine navodov sa odporucuje davat do pekarne susene drozdie, v tomto recepte je odporucene cerstve. Viete mi povedat, ci by to malo vplyv a aky, keby som zvolil suche drozdie? A kolko sucheho drozdia by sa vyrovnalo mnozstvu cerstveho z Vasho receptu?

Ludo Datum: 23.10.07-14:17:29  
Z adresy: 78.98.57.50

-----  
Dobry den, s radostou vitam Vasu stranku. Som cerstvy majitel pekarnie na chlieb MOULINEX Home bread. Zaujal ma recept na Slunečnicový celozrnný chléb pre pekaren Clatronic BBA 2784. Neviete mi poradit, aky program by som mal zvolit na svojej pekarni pre tento isty chlieb?

Ludo Datum: 23.10.07-14:15:14  
Z adresy: 78.98.57.50

-----  
Jsme rádi, že se zadařilo. Snažíme se dávat na stránky jen recepty, které jsou odzkoušené.  
Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 21.10.07-19:47:56  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Tak problém byl asi v receptech. Teď jsem použil jeden z receptů z Vašeho webu a vše proběhlo ok. Už si pochutnáváme na skvělém chlebu. Díky

Problém s kynutím Datum: 21.10.07-17:00:23  
Z adresy: 84.242.88.99

-----  
Díky za radu, jdu zkusit jeden z vašich ověřených receptů ať se lépe odhaluje chyba. :)

Re: Kynutí těsta Datum: 21.10.07-09:22:12  
Z adresy: 85.132.214.244

-----  
Instatní a sušené je stejné. Chyba bude spíš v množství tekutin, nebo v množství droždí. Vypadá to, že těsto je moc řídké, nebo droždí bylo moc. V galerii je malý fotoseriál z pečení, je tam vidět hustota těsta, třeba to pomůže.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 21.10.07-09:17:47  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Dobrý den, problém s pekárnou. U hotové směsi je vše v pořádku, pokud ale začnu podle receptu tak je problém, těsto nejdříve vykyne a potom splaskne. Z návodu jsem zjistil, že mám špatné droždí. Původně jsem tam dával instatní, ale v návodu je napsané sušené, ani čerstvé nepomohlo.

Poradí mi někdo?  
Problém s kynutím Datum: 21.10.07-08:51:27  
Z adresy: 85.132.214.244

-----  
Nezáleží na tom jestli je mouka T650 nebo 1050, ale jestli je to žitná nebo pšeničná. Žitná téměř neobsahuje lepek a musí se použít víc droždí. Jestli jde o normální recept, stačí se držet toho, co je v něm uvedené. Většinou to bývá 1 až 2 kávové lžičky sušeného droždí.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 20.10.07-09:14:28  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Prosím o radu. Kúpila som v mlyne hladkú múku T 1050. Kožko sušeného droždia sa dáva na 1000g takejto múky, aby som neupiekla nvykysnutú placku? Vďaka.

Anna Datum: 19.10.07-22:46:32  
Z adresy: 91.127.115.190

-----  
Návod na Clatronic najdete na [www.pekarny.unas.cz](http://www.pekarny.unas.cz) - Vše o pekárnách.

Mirka Datum: 19.10.07-19:58:46

Z adresy: 85.71.82.12

-----  
dobrý den,mám pekárnu CLATRONIC BBA2605 v německém jazyce i knoflíku.nevím jak se s ní..nachází,jelikož jsm ji dostala.Bohužel nikdo mi to nepřeloží a já nevím jak se přesně s ní zachází.

Děkuji

marcela.juzova@dvur.cz Datum: 19.10.07-19:47:58

Z adresy: 80.188.79.90

-----  
RE: dobry ale nedari sa mi upiect vrch chleba - zostava biely.

Natri vrch vajickom.

Dx Datum: 12.10.07-23:37:29

Z adresy: 193.110.186.107

-----  
jsou bezva. Mám pekárnu zn.Severin a jsem s ní spokojená. Peču především chleba a to ze zakoupených směsí v Lidlu a nebo jezdíme do Německa.Tam kupuji Sladký chleba-přidám hrozinky.Je to podobné vánočce. Řekla jsem si, že zkusím upect něco sladkého. A recepty jsem našla u Vás. Zatím díky. Vladka  
dík za Vaše stránky Datum: 10.10.07-16:56:36

Z adresy: 88.101.44.231

-----  
Podža návodu k pekárni by som mala dať 350g múky, ale dávam 400. Cesto je hustejšie a chlebič sa neprepadne. Treba experimentovať, sledovať miesenie a kžudne pridať múku alebo otruby, klíčky. Droždia radšej menej. NA 750g dávam 1/3 zo 42g kocky.

Magda Datum: 05.10.07-23:56:11

Z adresy: 82.119.118.157

-----  
Pegas

Těsto je moc řídké, je v něm hodně tekutin, nebo je v něm opravdu hodně droždí. Těsto je pak "překynuté" a neudrží se. Další možnost je, že byla otevřená pekárna během pečení.

Vlasta a Zlata Datum: 05.10.07-10:20:41

Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Dakujem Magda za odpoved, vyskusam to. Este by som sa chcela spytat, co znamena ked sa mi buchta cela zdrcne a prepadne. Moc kvasnic ?

Pegas Datum: 05.10.07-00:30:51

Z adresy: 84.47.59.75

-----  
Alobal dávam pri každom pečení a funguje to. Je však treba ho dať lesklou stranou dovnútra, aby odrážal teplo. Inak táto rada je aj v postrehoch, tam som sa to dočítala aj ja. Odporúčam si podrobne preštudovať aj celú diskusiu, je tam kopa dobrých nápadov.

Magda Datum: 01.10.07-23:39:12

Z adresy: 82.119.118.157

-----  
Pekne prosim o radu - peciem cmarovy chlieb - podmasli- je velmi dobry ale nedari sa mi upiect vrch

chleba - zostava biely. Inak chlebič je vynikajúci - je to skor chyba krásy. Neviete či by zabral alobal - keby som nim pokryla vrch nádoby ?

Pegas Datum: 01.10.07-21:10:19  
Z adresy: 84.47.59.75

-----  
Fany

Váha chleba je daná váhou mouky a ďalších prísad. Voda alebo mlieko sa síce odpaří, ale málo. Takže keď sečteš jednotlivé složky, dostaneš približne váhu chleba. Mám to peče o niečo máľ a tak z pľ kila mouky pečeme na najväčšú veľkosť (1.25kg) a chleba vycházi akorát.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 18.09.07-22:05:23  
Z adresy: 81.201.48.24

-----

Smesi byvajú balené buďto po 1kg alebo 1/2kg.

Pokud použijete smes, postupujte presne podľa návodu a výsledok bude OK. Z 1/2kg a vody bude cca. 750g chleba.

Jinak recepty jsou i na těchto stránkách a co jsem zkoušel tak dobře.

Martin Datum: 18.09.07-13:43:35  
Z adresy: 167.202.196.72-10.144.6.12

-----

Dobrý den, prosím vás koupila jsem novou pekářnu, ale asi jsem úplně antitalent. Potřebovala bych poradit kolik mouky je na kilovej chleba, je to 500g? Na krabickách se směs není napsáno jak velké chleba se z toho upeče. Moc děkuji a omlouvám, nefungují mě háčky. :-) Fany

Fany Datum: 18.09.07-08:02:17  
Z adresy: 217.66.178.252

-----

Vypadá to, že trouba peče víc ze spodní strany, nebo je forma moc nízko. Zkus dát formu výš, nebo použít horkovzduch, tedy jestli to jde. Nebo vypnout spodní těleso, možností je hodně. Bohužel, většinou je to zkoušení, každá trouba peče trochu jinak.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 09.09.07-23:47:14  
Z adresy: 81.201.48.24

-----

Ahojte, koupila jsem si kameninovou formu na vánočku. Moc se mi to pečení nepovedlo. Vánočka byla světlá, na spodu tmavá a trochu zakalená. Když jsem ji pekla tak že jsem ji zapletla a dala na plech, tak byla jak malovaná. Poradte mi prosím, jakým způsobem se v kamenině peče. Děkuji Olda

Olda Datum: 08.09.07-23:38:30  
Z adresy: 85.160.89.193

-----

Zdravím všechny pekáře. Dlouho jsem tu nebyl a jsem rád, že fungují tyto bezva stránky. Opet začínám peci v nové pekárně a co je perlička... přišel jsem si sem pro svůj vlastní recept. :-))))) Hezký den všem.

mates Datum: 08.09.07-20:26:27  
Z adresy: 84.244.121.224

-----

Mám pekářnu z Lidlu už asi rok, pecu porad a zatím vše OK.

Martin Datum: 07.09.07-11:42:56  
Z adresy: 167.202.196.72-10.144.6.12

-----

Zájdite napr. do NAY a pozrite si rôzne modely v reáli. Funkcie majú skoro rovnaké. No lacné modely, napr. z LIDLu vraj môžu mať slabý motor, ktorý nezvládne tuhé cesto.

Michal Datum: 06.09.07-23:39:31  
Z adresy: 91.127.90.100

-----  
Zdravim, s manželkou sme kúpili pekáraň Moulinex OW200030 asi pred mesiacom a sme spokojní. Vybrali sme ju, lebo je malá (pôvodne som chcel ETU) a upečie aj malý 0,5 kg chlieb. Má jeden hák - čiže ostane len jedna diera v chlebe.

Pokračovanie....

Michal Datum: 06.09.07-23:39:13  
Z adresy: 91.127.90.100

-----  
Ja síce v mojom 6 zrnkovom chlebe píšem, že semienka dávam po zaznení signálu, ale už som začala dávať hneď pri začiatku pečenia a sú lepšie "nabobtnané".

Magda Datum: 05.09.07-11:34:20  
Z adresy: 85.216.179.246

-----  
zuzana> pecu casto ze smesi a davam klidne odlozeny start, nepozoroval jsem zadne velke rozdily. Jinak zvlastni pytliky ma treba LABETA. do smesi od VITALCO se myslim musi davat dokonce drozdi zvlast koupene.

Martin Datum: 04.09.07-17:19:55  
Z adresy: 167.202.196.72-10.144.6.12

-----  
Samočinné přidávání semínek mají určitě pekárny Panasonic. Je to třeba PANASONIC SD 255 WXE, ovšem otázkou je, jestli to za ty peníze stojí.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 04.09.07-15:13:41  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Ještě jeden dotaz, existuje pekárna, která má zásobník, aby se nemusela semínka atd. doplňovat během pečení? Díky a přeju hezky den všem. Jarka.

Jarka Datum: 04.09.07-09:32:06  
Z adresy: 195.113.70.110

-----  
Ahoj vespolek, minulý týden jsem přemýšlela, co koupit příteli pod stromeček a napadla mě pekárna. Dívám se na internet, všemožně pátrám a vychází mi jedna: Moulinex OW200030, chtěla bych se zeptat na zkušenosti, dle diskuse vidím, že jste téměř všichni ostřílení pekaři. Jarka.

Jarka Datum: 04.09.07-09:30:14  
Z adresy: 195.113.70.110

-----  
My v poslední době ze směsí téměř nepečeme. Nejlepší by asi byla zkouška konkrétní směsi. Ideálně z půlky sáčku upéct hned a druhou půlku s odloženým startem.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 02.09.07-19:37:32  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Zdravim :) Som novopeceny majitel domacej pekarne a zistujem, ze je okolo toho cela "chlebologia" :) Dakujem za vsetky informacie. Zaujimalo by ma, ci je mozne chlebovu zmes dat na odlozeny start,



nevykysne drozdie priskoro? Nemate nahodou odkaz na zmesi, ktore maju kvasnice balene zvlast?

Dakujem

Zuzana Datum: 02.09.07-13:21:44

Z adresy: 89.176.40.109

-----

Pegas

Recepty by měly být vyzkoušené všechny. Určitě ty, které mají u sebe fotku a naše recepty. U každého z receptů je uveden jeho autor, způsob pečení a typ pekárny. I z toho se dá usoudit, že jsou opravdu upečené a ne jen někde opsané. Postřehy k receptům jsou v novinkách a v galerii.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 31.08.07-19:59:14

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Chcem sa spytat Janiny ci to v tom recepte „Tvarohovy chlieb s orechami,, - tych 250 g tuku nema nejaky preklep ??? Zda sa mi to moc na 250g muky. Dakujem za odpoved.

Pegas Datum: 31.08.07-01:26:22

Z adresy: 84.47.1.195

-----

Mile majitelky tejto krasnej stranky - chcem sa spytat ci mate recepty ktore tu uvadzate vyskusane. A ked ano - urcite nielen ja ale i ini citatelia by radi ocenili vase postrehy a pripomienky - pripadne drobne zlepsovaky ku kenkretnym receptom. Skuste nad tym pouvazovat - fakt by to nemalo chybu.

Pegas Datum: 30.08.07-00:06:45

Z adresy: 84.47.1.195

-----

Na kořenový chleba jsou recepty, ale nezkoušeli jsme je.

<http://vareni.dama.cz/recept.php?d=4382>

<http://www.labuznik.com/recipe.php?ID=17116>

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 25.08.07-22:45:57

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Dobrý den, velice mi chutná kořenový chleba, bohužel u nás je málo kdy k dostání. Nejlepší jaký jsem doposud jedla měli v kiosku v nemocnici na karláku. Nezná někdo recept. Díky

marca Datum: 24.08.07-17:18:07

Z adresy: 81.92.152.32

-----

Na množství mouky které tam je by měly stačit 2 lžičky. Pokusíme se dohledat autorku receptu a případně doplníme recept.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 20.08.07-14:00:42

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Nevíte, prosím, někdo kolik přijde droždí do Pohankového chleba ???

Vše jsem zrovna dala do pekárny a jak koukám tak koukám, droždí tam není !!!!!

Myslíte, že by stačily dvě lžičky sušeného ???

Věra Datum: 20.08.07-09:24:34

Z adresy: 213.29.144.2

-----

Prepacte - nebol to vas recept ale tento

Suroviny:

1 vejce

300 ml mléka

50g rozpuštěného másla

50g rozpuštěného sádla

500g polohrubé mouky

7 lžic cukru+ 1 vanilkový cukr

špetka soli

1 lžička droždí

Po pípnutí pridať rozinky 50-80g alebo nejaké sušené ovocie

Pegas Datum: 20.08.07-00:04:11

Z adresy: 84.47.58.16

-----

Robila som to podľa vášho receptu tu na stránke - len je tam písaná jedna lyžička droždia a ja som dala to vrecusko cele - pripadalo mi ako jedna lyžička.

Pegas Datum: 19.08.07-23:44:37

Z adresy: 84.47.58.16

-----

Vypadá to, že droždí bylo spíš hodně, těsto bylo překynuté a neudrželo se. Na půl kila mouky stačí tak dvě lžičky sušeného droždí. Druhá možnost je, že těsto bylo moc řídké.

Vlasta a Zlata Datum: 19.08.07-23:16:42

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Chcem sa opýtať - robila som mazanec - moc nakynul a potom splasol - neviem prečo - dodržovala som recept - snad toho suseneho drozdia som mohla dať trosičku viac - ale nie o moc - vlastne ten jeden malý sacík - na pol kila múky.

Pegas Datum: 19.08.07-23:11:06

Z adresy: 84.47.58.16

-----

Taky se nám to několikrát stalo. Jsou trochu okousané, ale nevadí to. Ten trošek těsta co se tam nalepí, vyklopení nebrání a těsto hákům neublíží.

Zdraví

Vlasta a Zlata Datum: 19.08.07-09:07:38

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Dnes sa krajaj chlieb a zabudli sa vybrať haky a tak sa pilovalo a pilovalo a že čo to sakris nejde - tak mám hak trochu zapilovaný - hmmm myslíte že je to veľká katastrofa ??????

Pegas Datum: 19.08.07-00:35:51

Z adresy: 84.47.58.16

-----

Tých pekáren od FiF bude asi víc. Máme jen na FiF BM1040 v němčině. Jestli bude vyhovovat, stačí napsat na náš E-mail.

Zdraví Vlasta a Zlata

Vlasta a Zlata Datum: 18.08.07-14:19:23

Z adresy: 81.201.48.24

-----

Právě jsem objevila tyto úžasné stránky. Nemáte někdo návod k pekárně FIF v češtině? Je to německá pekárna a ani na internetu se mi návod v češtině nepodařilo najít. Díky

Martina Datum: 17.08.07-21:00:41

Z adresy: 82.150.163.62

-----  
problem mam ja protoze vyndavam haky pred pecenim a abych kvuli tomu vstaval uprostred noci... musim najit nejakou pekarnu s "mizejicimi" haky, chleba bez der je VYRAZNE lepsi.

Martin Datum: 25.07.07-15:14:41

Z adresy: 167.202.196.72-10.144.6.31

-----  
Jsem rad ze se uplatnila rada o kauflandu. Jsem velkym testerem smesi a mohu s klidem rici ze s odlozenym startem zadna mnou pouzita smes problem nemela.

Martin Datum: 25.07.07-15:14:29

Z adresy: 167.202.196.72-10.144.6.31

-----  
Na začiatku som to vyskúšala, ale výsledok nebol uspokojujúci. Po upečení bol prepadnutý vršok chleba. Preto som začala experimentovať s rôznymi múkami a nakoniec som zostala pri 6 zrnkovom, ktorý je aj vo fotogalérii. Doporučujem múku PENAM, ktorú mi poradil Martin (nižšie odkazy).

Magda Datum: 13.07.07-22:02:29

Z adresy: 85.216.179.246

-----  
Dobrý den. Jsem čerstvým majitelem pekárny a dotaz zní, zda lze použít odložený start i na hotové chlebové směsi. Nebude problém, že jsou kvasnice už zamíchané ve směsi? Děkuji za rady.

Milan Datum: 13.07.07-14:38:27

Z adresy: 88.101.125.162

-----  
Martinovi

Ďakujem ešte raz za radu. Zohnala som v Prahe zatiaľ iba PENAM múku na pečenie v žltom obale, ale chlebič z nej je omnoho lepší. Dúfam, že sa objaví aj u nás. Ešte raz vežké díky za radu.

Magda Datum: 02.07.07-23:19:55

Z adresy: 85.216.179.246

-----  
Nechápem, proč mi při psaní neberie "l s mäkčeňom" ale mi piše "ž". Ospravedlňujem sa za chyby.

Magda Datum: 20.06.07-23:07:02

Z adresy: 85.216.179.246

-----  
Ďakujem za radu, pozrela som si stránku PENAM, ale bohužiaž, na Slovensku zatiaľ nie sú. Mám však možnosť nakúpiť v Prahe.

magda Datum: 20.06.07-23:04:04

Z adresy: 85.216.179.246

-----  
V kauflandu jsou mouky pšenice i žitné chlebové od PENAMu. cca 13.50 - 14.50 za kilo

Barevně červené a modré obaly

Martin Datum: 18.06.07-11:55:58

Z adresy: 167.202.196.72-10.144.6.31

-----  
Dnes som mala viac času na prehliadku Stránok Vlasty a Zlaty, sú super. Zatiaž som nič lepšie na nete

nenášla!!!! Budem prispievať aj mojimi skúsenosťami.

Magda Datum: 15.06.07-23:09:16  
Z adresy: 85.216.179.246

-----  
Ak sem náhodou zabľúdi niekto z Bratislavy a vie, kde sa dá kúpiť múka T 950 a viac, budem vďačná za info (mám možnosť nakúpiť aj v Prahe). ĎĎĎ...

Macka Datum: 15.06.07-22:58:39  
Z adresy: 85.216.179.246

-----  
Salina

Podívej se do postřehů. Je tam výsledek měření spotřeby pekárny na celý cyklus pečení.

Vlasta a Zlata Datum: 15.06.07-13:20:18  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Ráda bych se zeptala na spotřebu energie u domácích pekáren. Příkon i výkon i tep. úniky jsou určité nižší než u normální el. trouby, ale vzhledem k tomu, že se těsto zpracovává také v pekárně, a celkově je program několikahodinový, je to ekol. a ekonomické? Zatím se jen ptám, sbírám rozumy. Díky.

Salina Datum: 15.06.07-13:00:59  
Z adresy: 85.70.236.204

-----  
OK, mám ho presne napísaný, len sa nezmestí do 300 povolených znakov. Pošlem mailom v priebehu pár dní. Som vďačná za reakciu. Pozdravujem Magda

Magda Datum: 14.06.07-23:46:33  
Z adresy: 85.216.179.246

-----  
magda

To je na nový recept! Zkus jej dát dohromady a poslat nám ho. Přidáme jej na stránky. Pokud bude i fotka, bude to ještě lepší.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 10.06.07-10:00:06  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Je dobré k ostatným ingredienciám pridať 2 PL kyslej smotany, 1 zemiak uvarený v šupke, 5 PL oleja, rascu, sezamové, slnečnicové, žanové, tekvicové semenka po 1 PL, pšeničné klíčky a otruby 1 PL. Skúste dať miesto vody mlieko a poznáte rozdiel. Ak vyskúšate, nebudete už nikdy dávať vodu.

magda Datum: 09.06.07-22:46:30  
Z adresy: 85.216.179.246

-----  
Děkujeme za pochvalu. Realita je někdy dost tvrdá, proto je lepší, když je člověk na tyhle věci připravený. Spíš nás zaráží, že se problémy s návody pravidelně opakují. To je ale asi na úplně jinou diskuzi.

Zdravíme  
Vlasta a Zlata Datum: 24.05.07-16:38:37  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
mno dneska jsem zabrousil na vase stranky a byl jsme velmi prijemne prekvapen obsahem, jak tim ze se naprosto uprimne zminujete jak to chodi v realite a jak je potreba dostat vsechny nalezite podklady k pekarne stranky se mi moc libi

pruvodce webem Datum: 24.05.07-13:47:40

Z adresy: 195.113.87.253

-----  
Mám půjčenou pekárnu Professor DP01 a zasekla se mi hřídelka. Neotáčela se. Manžel to rozebral a vyčistil. Říkal, že má nějak těsnění kolem hřídelek. Zatéká tam a připeklo se to. Objednala jsem pro jistotu novou nádobu. Na 01 už se prý nedovází, ale ty u 02 tam pasují. Máte někdo podobné zkušenosti?

Zuza Datum: 27.04.07-08:10:55

Z adresy: 213.168.177.97

-----  
Chlebové koření mívají prodejny zdravé výživy, nebo ty které prodávají BIO výrobky. V koření je použitý kmín, fenykl a koriandr. V nouzi stačí kmín.

Vlasta a Zlata Datum: 24.04.07-12:22:47

Z adresy: 62.243.123.134

-----  
Kde kupujete chlebove koreni?

dik

Martin Datum: 23.04.07-13:38:47

Z adresy: 167.202.196.72-10.144.6.31

-----  
Je to pár dní co jsem se stala majitelkou pekárny ETA SIESTA, od té doby jsme chleba nekoupili. První 2 byly z kupované směsi, povedly se bezvadně. Další jsme pekli již z mouky. Dospěla jsem k tomu, že dobrá váha je nutná, takže jsme ještě koupili digitální váhu. Je to znát, výsledky jsou ještě lepší.

Eva Datum: 31.03.07-21:04:02

Z adresy: 85.70.84.213

-----  
Dnes som piekla "kakaový chleba" z vašich receptov a podaril sa výborne, musím sa priznať, že som dala o niečo viac droždia:) Objavila som špeciálnu múku na kysnuté cesto a chleba je tiež super.

Jana Datum: 25.03.07-22:44:48

Z adresy: 213.151.250.46

-----  
Děkujeme Betty9 skusil jsem asi 3 Ety včetně Hlinska a oni na meil nereagují. Tak holt pojedem navštívit Prahu. Ještě jednou díky.

dědeček a babička Datum: 24.03.07-17:34:52

Z adresy: 80.95.123.91-10.42.3.34

-----  
Na jakékoli náhradní díly bych se ptala u výrobce. Takže buď v prodejně nebo servisu Eta.

Betty9 Datum: 23.03.07-08:45:54

Z adresy: 194.228.11.126-10.0.18.236

-----  
Ahoj autorky, děkuju za vaši tabulku pro eta Harmony. Mám sice Siestu, ale časy sedí a ta vaše je mnohem lepší! Doporučuji ji všem pekářkám, které potkávám.

Betty9 Datum: 23.03.07-08:44:12

Z adresy: 194.228.11.126-10.0.18.236

-----  
Ja pouzivam zasadne drozdi cerstve. Pokud pecu na rychly program (1:40), tak davam cca na 500 d mouky 1/2 kostky. Pri peceni na zakladni program (3:00) davam 1/4 kostky.

Jirka Datum: 22.03.07-09:15:20

Z adresy: 193.165.185.186

-----  
Prosím Vás poradte kde bychom sehnali nové hřídelky do pečící formy a nebo celou novou formu. Máme jí tři roky a již se zadírá. jedná se o ETA Siesta. Děkuji za pomoc.

Dědek a babička Datum: 21.03.07-18:09:56  
Z adresy: 80.95.123.91-10.42.3.34

-----  
Ta výběrová mouka je nejmíň vhodná. Ve směsích jsou použité různé přípravky, které zlepšují kynutí a strukturu chleba. Čerstvé droždí jde použít také, jen je třeba upravit dávkování.

Vlasta a Zlata Datum: 20.03.07-20:33:58  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Budem to však skúšat' naďalej. Ešte som sa chcela opýtať ako je to s požívaním čerstvých kvasníc? Je to vôbec možné ich použiť pri príprave chleba v pekárni, alebo je viac vhodnejšie používať sušené?

Jana Datum: 20.03.07-19:22:42  
Z adresy: 213.151.251.96

-----  
Ďakujem za radu. Vyskúšala som upiecť chleba a mám to viac menej úspešne za sebou:) Keďže som nenašla obyčajnú múku, tak som použila hladkú výberovú a neviem, či je to z toho, ale dosť sa mi ten chleba mrví. Z hotovej zmesi sa odrobinky z chleba nerobili, tak neviem.

Jana Datum: 20.03.07-19:21:34  
Z adresy: 213.151.251.96

-----  
Na chleba se používá hladká mouka. Neměla by to být výběrová, ale úplně obyčejná. Ideální by byla chlebová, tedy pokud je někde poblíž ke koupení.

Držíme palce.

Vlasta a Zlata Datum: 19.03.07-20:31:35  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Dobrý deň, prosím Vás poradte mi, chcem skúsiť upiecť chleba sama - nie z hotovej zmesi do pekárne. Potrebovala by som vedieť, či môžem použiť obyčajnú hladkú, alebo polohrubú múku, pretože na obaloch ne sú uvedené žiadne čísla (napr.: T530 a pod.)

ďakujem

Jana Datum: 19.03.07-09:22:35  
Z adresy: 213.151.218.131

-----  
Recept na "obycejny od Adely" se mi zdal presoleny a zrejme i kvuli soli moc nevykynul.

Chuťi me testo prislo spis jak na dalamanek.

Martin Datum: 14.03.07-13:15:23  
Z adresy: 167.202.196.72-10.144.6.31

-----  
Velice pěkné stránky jsem teprve na začátku pečení tak doufám že se mi to povede, je tady spousta receptů díky ať se Vám všem daří. Jirka

jirka Datum: 18.02.07-17:12:18  
Z adresy: 83.208.203.237

-----  
Nabízím pekárnu AFK BM3 (Eta Siesta) pro chléb 1300 g. 2 háky 10 aut. programů, v záruce. Jsem s ní velice spokojená ale pořídila jse si větší (Unold 8660))

Pro začátečníky přidám vyzkoušené recepty a rady.

email: j4blko@gmail.com

Bohunka Datum: 12.02.07-16:50:35

Z adresy: 195.22.45.23

-----  
Boženka, na redukční dietu je nejlepší chleba celozrnný v žádném případě bílý, pokud si počítáš kJ tak 100g celozrnného má kolem 860 ostatní chleby od 1000 kJ nahoru

Alena Datum: 31.01.07-15:26:05

Z adresy: 81.31.6.25

-----  
dnes jsem narazila na Vaše stránky a moc se líbí. K těm chlebům z německa jen dodávám, že se dají sehnat i tady v prodejnách zdravé výživy a jsou to jedny z nejlepších chlebových směsí

Alena Datum: 31.01.07-15:21:47

Z adresy: 81.31.6.25

-----  
Nemáte někdo radu a recept na chleba při redukční dietě?

Božena Datum: 28.01.07-10:54:12

Z adresy: 62.240.165.130

-----  
pro Pavlu

vyzkoušej <http://www.pekarny.unas.cz/index.html>

Helena Datum: 26.01.07-12:44:56

Z adresy: 195.225.73.10

-----  
Děkuji za tyto stránky!

Byly úplně první, které jsem pročítala při koupi pekárny, moc mi pomohly s pečením. Stále se tady vracím a ráda pročítám příspěvky, pořád je čemu se učit:-)

Maximálně spokojená Aňa!!!

Aněz Datum: 24.01.07-22:19:59

Z adresy: 85.160.112.173

-----  
moc děkuji peču podle vás a daří se ale ten návod je přece jen důležitý přeji Vám hodně úspěchů a hodně spokojených návštěvníků vašich stránek

Irena.B Datum: 23.01.07-20:50:31

Z adresy: 85.92.55.10

-----  
Irena.B

Návod jsme poslali na E-mailovou adresu.

Pavla

Z našich receptů se vůbec žádný nepovedl?

Zdraví Vlasta a Zlata

Vlasta a Zlata Datum: 23.01.07-19:04:36

Z adresy: 62.243.123.134

-----  
Chtěla bych se zeptat zda má někdo pekárnu GM elektronik BM 103 ztratil se mě návod k použití a potřebovala bych ho nějak získat znovu, prosím pomozte děkuji můj email Irena.Bibrova@seznam.cz

Irena.B Datum: 23.01.07-14:31:34

Z adresy: 85.92.55.10

-----  
Jsem dalsi z tech, co si poridila pekarnu od firmy Moulinex. Doposud moje pokusy nebyly nijak uspesne. Chtela jsem pozadat zkusenejsi 'pekare', kteri maji dobre zkusenosti s konkretnimi recepty, aby prosim poradili internetovou stranku, kde se daji najit. Dekuji

Pavla Datum: 23.01.07-11:06:09  
Z adresy: 195.212.29.187

-----  
Moje první pekárna Moulinex měla naprosto nepoužitelné recepty!!! Hlavně tam bylo uvedeno nadměrné množství droždí.

Na internetu jsem si našla spoustu recepty, teď už ale pečů jen úplně obyčejný chleba a všem vyhovuje. Na GOOGLE stačí zadat slovo PEKÁRNA

Aněž Datum: 05.01.07-20:53:56  
Z adresy: 85.160.106.106

-----  
Sem se ani nestacil podepsat. ;-) Jirka.

Pro Icemana ;-) PODRUHE Datum: 05.01.07-15:53:51  
Z adresy: 193.165.185.186

-----  
Nase prvni chlebiky vypadaly obdobne. Zlepsilo se to az kdyz jsem si poridili digitalni vahu. Je pravda, ze nektere recepty tady na strankach potrebuji obcas poupravit... Zkus se juknout na <http://www.domacipekarny-recepty.wz.cz/seznam.htm> . Vetsina receptisu staci jen dodrzet. ;-) A - hlavne - nechce to hazet hned flintu do obili. ;-)

Pro Icemana ;-) Datum: 05.01.07-15:52:23  
Z adresy: 193.165.185.186

-----  
Lidičky prosím nevíte čím to je že mám chleba i dalamánky hořké / ocásek/ ? Melu si obilí sám, žito, pšenici, ječmen a oves, přidávám olej a heru.

Díky...

Pavelz Litvínova

palko Datum: 04.01.07-14:43:08  
Z adresy: 89.102.68.145

-----  
Vsetko dobre chlebove v novom roku a vela chutnych chlebikov !

Pred pol rokom som dostala od manzela k narodeninam domacu pekaren z Lidla BIFINETTE.

Odvtedy nekupujeme chlieb a skusame vsetky dostupne recepty. Zo sladkych vedie TVAROHOVY S ORECHAMI A HROZIENKAMI a zo slaných zemiakovo-cmarovy. Inak mam moznost piec chlieb aj z hotovych zmesi AVEVE (kolegyna mi ich nosi z Belgicka), vsetky su vyborne.

Tereza Datum: 04.01.07-12:15:05  
Z adresy: 193.191.208.195

-----  
to Iceman: Jestli to byly recepty přidané k pekárně je možné, že se nedaří. Některé jsou skutečně mírně řečeno zvláštní. Někde dokonce doporučují hrubou mouku! Zkuste buď nějakou směs, nebo některý z vyzkoušených receptů, které jsou na našich stránkách.

Držíme palce

Vlasta a Zlata Datum: 04.01.07-00:08:26  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Až jsem si sehnala chlebovou mouku, stal se doma pečený chleba lahůdkou. Myslím, že nejdůležitější je



chlebová ŽITNÁ, chlebovou pšeničnou kombinuji půl na půl s běžnou hladkou. Chlebové mouky prodávají přímo v mlýnech a je vždy čerstvá. Kupuji oba druhy mouky po třech kilech, v ceně 7,50 a 9 Kč za 1kg, v Češkově mlýně kousek od Val. Meziříčí.

Mít možnost kdykoli si upéct chleba je pro mně hoodně důležité, např. v době nemoci. Dám ingredience, zapnu a vytáhnu hotový, krásně křupavý chleba.

Aněz Datum: 03.01.07-21:07:30  
Z adresy: 85.160.78.239

-----  
pod stromečkem byla též pekárna Moulinex a chleba pečou pilně nikoliv podle přiložených receptů, ale podle receptů z různých internetových stránek a zatím bylo všechno OK

Helena Stříbrná Datum: 03.01.07-20:29:17  
Z adresy: 195.225.73.10

-----  
U nás naděloval taky Ježíšek. Dnes jsem dopekla svůj 4. chlebík. 2 byly ze směsi, 2 vlastní výroba. Všechny byly velmi jedlé. Jen chuť prvního z těch vlastních nebyla úplně to "pravé". Byl to recept od pekárny. Nadále budu čerpat z internetu tak to snad vyjde. Objednala jsem taky směsi z Vitalco, tak pak dám vědět.

Ivana Datum: 03.01.07-18:53:21  
Z adresy: 80.79.22.122

-----  
Ahoj.Koupil jsem ženě domácí pekárničku od Moulinexu. Máme rádi čerstvé pečivo, tak si budeme péct, dohodli jsme se před Ježíškem... Náš první pokus podle návodu přiloženého dopadl nevalně-přesněji řečeno chleba bylo možno použít k naplnění popelnice. A nyní běží pokus číslo 2. Pokus číslo 2 je stejný jako pokus číslo 1.Kde je chyba fakt nevím.Vše podle návodu a výsledek je nevalný. Buď ty recepty nejsou dobré(jiné suroviny ve Francii)nebo mi není dáno...AHOJ

Iceman Datum: 03.01.07-17:18:36  
Z adresy: 81.201.48.28

-----  
Dalsi vyrobce smesi - VITALCO. <http://www.vitalco.cz>  
dokonce muzete i souitezit o olej na vymazani... a smesi jsou ke koupi napr. v TESCOU

projednou jsem ale opustil smes a upekli ciabattu z Vasich stranek, jen jsem musel dosypavat a dosypavat mouku, puvodni pomer byl strasne tekuty. Ale vysledek byl opravdu dobry. Ale hned dalsi byl vicezrny od SHPro a byl jako obvykle take vyborny.

Martin Datum: 02.01.07-10:51:52  
Z adresy: 167.202.196.72-10.144.6.31

-----  
Promiňte zbytečný dotaz, už jsem SHProDiet přes Google našla.

Aněz Datum: 01.01.07-18:57:42  
Z adresy: 85.160.82.53

-----  
ALMALINA:

díky za tip, dopečení pod grilem vyzkouším, možná ještě dnes.

Aněz Datum: 01.01.07-18:50:25  
Z adresy: 85.160.82.53

-----  
Mám dotaz na Martina:

"směsi od SHProDiet" ... co to je? Zajímá mně to, přestože hotovou směs jsem použila asi 2x.

Zatím (více jak rok) pečou chleby pouze z chlebové mouky, ale třeba by děcka uvítaly nějakou změnu.

Děkuji

Aněž Datum: 01.01.07-18:43:56  
Z adresy: 85.160.82.53

-----  
Přeji skvělý a pohodový rok 2007, který bude radost prožívat a na který budeme i rádi vzpomínat.

Aněž Datum: 01.01.07-18:38:45  
Z adresy: 85.160.82.53

-----  
No ja nevim... Smesi nekupuju. Ale co se ciabatty tyce, pecu ji podle receptu tady ze stranek a je super. Skoro bych rekl, ze je lepejsi nez koupena. ;-) Ale, paradoxne nejlepsi mi prijde az tak treti den... Vecer upecu, dalsi den necham zabaleny v uterce a v igelitce a dalsi den pak... Mnam. ;-)

Jirka Datum: 21.12.06-15:18:52  
Z adresy: 193.165.185.186

-----  
Jsem "neunavny tester" - je to hluboka pravda - koupil jsem krabici smesi od SHProDiet (vsechny druhy alespon jednou...) a tak je pecu.

Vsechny pecu na zakladni program s tmavou kurkou a jsou dooost dobry.

Jednou jsem to opustil (ciabatta) a vysledek nebyl uspokojivy (pro narocneho testera)... takze druhy pokus na ciabatte probehl standardne a vysledek byl vyborny.

Martin Datum: 12.12.06-16:48:53  
Z adresy: 167.202.196.72-10.144.6.31

-----  
Je tedy jedná možnost, zkusit bochánek ještě jednou a dát kůrku na střední, nebo světlou. Podle toho jaký bude výsledek se pak řídit při dalším sladkém pečení.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 05.12.06-21:45:47  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
No, jeste jsem delal cokoladovej chleba. Ten jsem pekł na stredni barvu a byl v pohode... Ale pravda je, ze tam nebylo tolik cukru...

Jirka Datum: 05.12.06-11:37:48  
Z adresy: 193.165.185.186

-----  
Jestli to byl bochánek z našich stránek, pak moc možností není. S největší pravděpodobností by to mohl být cukr a vejce. Více odlišností od chleba tam není. Ten cukr se jeví jako nejpravděpodobnější viník. Co jiný sladký recept, taky dopadl špatně?

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 04.12.06-19:28:25  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
To jo, to bych pochopil. Jen jde o to, co v receptu to způsobilo? Když jsem pekł chleba (taky na tmavo), byl tmavěj, ale ne spaleněj... Tohle už spaleny bylo... :-)

Jirka Datum: 04.12.06-13:18:48  
Z adresy: 193.165.185.186

-----  
Je možné, že pekárna peče víc než ta naše. Každá je trochu jiná, je potřeba jí "vychytat", vyzkoušet jednotlivé režimy a nastavení. Před používáním odloženého startu je to lepší, pak už se dá péct na jistotu.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 01.12.06-16:27:47  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Tak jsem delal Sladky bochanek (poprve). Dal jsem ho na odlozeny start a dle instrukci nastavil na nejtmavsí kurku... Kdyz jsem se vecer vratil dom, nestacil jsem zirat. Byl krasne nakynutej, jen... Upalenej. :-( Kurka (ta, co je v nadobe) ma tloustku cca 1 cm a musi se okrajovat. :-/ Cim to muze byt? Vajickama? U chleba se mi to nikda nestalo... Kujuu. ;-)

Jirka Datum: 01.12.06-07:48:04  
Z adresy: 193.165.185.186

-----  
Pekárnu je asi lepší vybírat podle velikosti chleba, který je schopná upéct a pro Vás s programem na bezlepkové pečení. To jestli jsou háky sklopné je jistě výhoda, ale ne ta nejdůležitější. Háky se mohou v chlebu nechat a pak chleba opatrně krájet, aby se nepoškodily. Případně je v poslední fázi před pečením vyndat, jak to tady píše almalina. My je také většinou vyndáváme, tedy pokud nepropásneme ten správný čas. Hřidelky pro nasazení háků je dobré před pečením lehce potřít olejem, pak by měl chleba vyklouznout i s háky bez problémů.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 21.11.06-00:07:49  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Koupila jsem si pekárnu a nedám na ni dopustit, hlavně z důvodů, že mám nemocnou levou ruku a zpracovat těsto mi dalo moc práce. Ale chtěla jsem poradit s vytahováním hnětacích háků. Před uplynutím času 1:30 do konce programu vytáhnu háky tak, že si namočím ruku a bezpečně, bez těsta na ruce háky vytáhnu. Pak ještě mokrou rukou chleba v nádobě upravím, vždy dopadlo dobře. Když je chléb upečený a chtěla bych na povrchu tmavší kůrku, vložím na 5 minut pod gril. Celý chléb je pěkně křupavý.

almalina Datum: 20.11.06-15:55:32  
Z adresy: 89.176.35.147

-----  
Mám prosbu.

Rozhoduji se s koupí domácí pekárny, více-méně jde o nutnost. Mám onemocnění, které vyžaduje poměrně hodně dietní omezení (bez laktózy, bez lepku, bez tuku, koření atd.). Váhám ale s typem dom. pekárny. Poradte mi prosím. Je opravdu s výhodou mít sklopné hnětací háky? Pokud se háky do chleba zapečou, jde pak vyklopit i přes to, že forma nebude vymazaná? Typ který má sklopné háky jsem našla zatím pouze jeden, a ten zase nemá program na pečení bezlepk. chleba (alespoň v manuálu o tom nepíší).

Líbí se mi ETA, ale zase nemá víc stupňů na propečení kůrky a ty sklopné háky. To se v průběhu přípravy chleba mají nyndavat, nebo tam můžou zůstat? Za poradou moc děkuji.

zu.ko@centrum.cz Datum: 20.11.06-12:33:39  
Z adresy: 85.71.18.106

-----  
Jestli to byl hned na poprvé ušák, chtělo to při druhém pečení zkusit nějakou změnu. Všeobecně platí, že těsto bylo buď příliš řídké, nebo bylo hodně droždí. Hustota těsta je vidět v galerii, droždí nezbývá, než odhadnout. Také se dá místo čerstvého droždí použít lžička sušeného.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 13.11.06-20:22:22  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Pokusil jsem se (opakovane) o Slunecnicovy celozrny chleba. Musim ovsem podotknout, ze vysledek byl dost neutesivy. Ani jednou se minepovedl. Vzdycky to byl usak (nekdy vic a nekdy min) - ale chutove skvely. A to jsem delal vzdy vse presne podle receptu. :-( Muze mi nekdo poradit, co s tim? Dekuju. ;-)

Jirka Datum: 13.11.06-09:08:13  
Z adresy: 193.165.185.186

-----  
Odměrky jsou problém, většinou jsou to takové, které byly přidány k pekárně. Měla by to být polévková lžice nebo kávová lžička. Když jde o mouku, pak je to horší. Může to být a většinou bývá 1/4 litrový hrnek, ale taky nemusí. Z těchto i dalších důvodů jsme psali, že nejlepší alespoň pro mouku je odvažovat. Pak by měl být recept bez problému opakovatelný.

Zdravíme

Vlasta a Zlata Datum: 06.11.06-16:39:29  
Z adresy: 81.201.48.24

-----  
Mám pekárnu asi 2 týdny, pečou podle receptů na vašich stránkách a jsou výborné. Už začínám experimentovat - trochu obměňovat suroviny. Když pečou chleba, dávám místo jenom vody 1/2 vody a 1/2 piva, není to špatné. V některých receptech se píše "odměrka" mouky nebo něčeho, kolik gramů či mililitrů má jedna odměrka? Když ostatní suroviny v receptu mají udanou hmotnost či míru? Děkuji Ol

Olga Datum: 04.11.06-18:40:39  
Z adresy: 85.160.91.203

-----  
Tak háky už jsou doma. Celá tahle lapálie nás vyšla na 576,-Kč. Firma od které se nám povedlo háky získat končí se zajišťováním dílů pro Clatronic a tak jsme o stihli jen tak tak. Teď je budeme hýčkat a opatrovat.

Vlasta a Zlata Datum: 24.10.06-04:20:09  
Z adresy: 62.243.123.134

-----  
Pokud to nebyl recept na bílý chleba, tak určitě ne 00 a ani na bílý není ta 00 nejlepší. Lepší je mouka s vyšším číslem, ale to číslo nemá vliv na to, jestli chleba spadnul. Těsto bylo moc řídké nebo bylo moc droždí. To jsou nejčastější příčiny spadnutí chleba. Koukni do galerie, kde je v našem malém fotoseriálu vidět mimo jiné jak má být těsto husté.

Hodně povedených chlebů přeje Vlasta a Zlata

Vlasta a Zlata Datum: 22.10.06-21:08:02  
Z adresy: 62.240.168.50

-----  
Jsem úplný začátečník v pečení v domácí pekárně mám ji asi týden. Tak jsem se chtěla zeptat když je psáno v receptu jen hladká mouka nebo jen mouka myslí se tím hladká mouka 00? Já jsem právě z ní pekla a chleba mě spadl a nebylo z něj nic. Děkuji za odpověď.

Katka Datum: 22.10.06-16:49:57  
Z adresy: 82.202.127.22

-----  
Tak už na nás taky došlo, nevíme kam se poděly háky. Prohledali jsme celou kuchyň a nic. Po velkém pátrání jsme objevili firmu, která je schopná dodat nové a je to celkem drahá záležitost. Jeden hák 244,-Kč, potřebujeme 2 plus poštovné. No, budem je teď opatrovat a hýčkat.

Vlasta a Zlata Datum: 18.10.06-22:31:47  
Z adresy: 62.240.168.50

-----  
Opravuji kontakt jiri.sitner@centrum.cz a přidávám další:

ICQ - 234-942-947

Skype: jirka\_sitner (nebo e-mail)

JiriS Datum: 13.10.06-19:24:51  
Z adresy: 217.31.50.44

-----  
Zdravím všechny příznivce chutného domácího chleba.  
Nevím proč, ale stránky "www.all4web.sk", na kterých byla docela dobrá diskuze na chlebovou problematiku, mi nejde otevřít, přestože ještě stále dostávám odpovědi na můj příspěvek "Třístupňové kvašení žitné mouky". Jestli jsem někoho zklamal, pak věřte, že to nebylo úmyslné. Přestože jsem už starší ročník, snažím se držet krok, a když něco slíbím, tak dělám maximum pro to, abych to dodržel. Rád se podělím o své zkušenosti, ale nevím, kam je napsat. S některými jsem byl dost dlouho v e-mail kontaktu a takto jsem předával zkušenosti dál i po výpadku web stránek. Dnes jsem se rozhodl, že napíšu alespoň na tyto stránky, že žiju a chleba pečů dál.

Pro Věru Z. (a nejen pro ni)  
vzkazují, že mi můžete napsat na e-mail: jiri.sitner@centrum.cz

Nasbíral jsem mnoho zkušeností a dnes mohu s klidným srdcem říct, že už jsem nad chlebem zvítězil a dělám si s ním, co chci já a ne, co chce on. Ale nechci se vyťahovat, pouze konstatuji, že jsem schopen udělat kvasový chléb jeden jako druhý, s různými přísadami a chutěmi, ale nejraději mám základní recepturu.

Pro Vlastu a Zlatu: všimnul jsem si, že ani zde nefunguje ta původní diskuze. Proč?

Přeji pěkný den Jirka.  
JiriS Datum: 13.10.06-19:18:11  
Z adresy: 217.31.50.44

-----  
já jsem sekanou v pekárně dělala, a byla výborná, dovnitř jsem ještě dala vaječninu, párek, okurku, a super. Musí tam být aspoň kilo mletého. Když jsem dělala z míň, tak to nahofe prasklo, ale nevadilo to - snědla se. Sekanou jsem předtím nikdy nedělala, protože se mi nepovedla a pak jsem to ani nezkoušela. Teď ji už s pomocí pekárničky dělat budu :))  
uursik Datum: 03.09.06-15:49:48  
Z adresy: 85.13.80.14

-----  
Podívej se do postřehů, je tam popis jak dopadla. Ještě se můžeš podívat na adresu <http://www.labuznik.com/main.php>  
Tam když projedeš diskuzi najdeš také něco o sekané v pekárně.  
Vlasta a Zlata Datum: 01.09.06-00:56:53  
Z adresy: 62.240.168.50

-----  
Chtěla bych se zeptat, jestli jste už někdo pekl v pekárně sekanou a jak to dopadlo. Díky za odpověď.  
Renata K. Datum: 28.08.06-16:05:12  
Z adresy: klobasova.netbox.cz

-----  
Pro snadné vyklopení chleba z formy:  
1. Namažu hřídél míchadla tukem a pak nasadím míchadlo  
2. Po upečení nechám chléb asi 10 minut ve formě, aby trochu vychladnul.  
3. Pak pootočím hřídélkou od míchadla -na spodní straně formy-několikrát.  
4. A poté chleba vyklopím.  
VěraZ Datum: 11.08.06-15:14:53  
Z adresy: ip-85-160-2-222.eurotel.cz

-----  
Prosím o radu, ako mám vyklopit chleba z domácí pekárničky. Skušala som rôzne spôsoby, ale pokaždé

s tým zápasím, kým dostanem upečený chleba z formy. Je mi to žúto, lebo chlebík z pekárničky je chutnejší ako z trúby. Ďakujem

Zuzana Machajová Datum: 10.08.06-22:50:24

Z adresy: dial1-40.ba.euoweb.sk

-----

Prosba na pana JiříhoS.

Před časem jste sliboval napsání svých poznatků o pečení chleba kvasového.Myslím si ,že nejsem sama koho to moc zajímá a komu by to pomohlo v amaterské pekařině.

Díky Vašemu předchazejícímu povídání jsem teprve zjistila,že je rozdíl mezi kváskem a kvasem a začalo se mi trochu víc dařit.

Netrpělivě budu čekat na další Vaše zkušenosti.

VěraZ Datum: 29.07.06-10:25:48

Z adresy: ip-85-160-2-105.eurotel.cz

-----

Přejeme všem návštěvníkům příjemné povídání o chlebu a nejen o něm.

Vlasta a Zlata Datum: 24.07.06-19:11:01

Z adresy: snat1.klfree.cz

[Začátek] [Předcházející]

Všechny záznamy

[Následující] [Konec]

Chlebové stránky V&Z